



Simbiose entre o doce e o salgado

A importância do domínio das técnicas culinárias no processo criativo

Imagem: Atum, abobrinha, emulsão de shoyu, wasabi e laranja. Por chef @andreamattasoglio

As barreiras, que separavam o universo das preparações doces e salgadas, estão cada vez mais sutis e, elementos, técnicas e até mesmo o vocabulário, até então, exclusivos de cada área, já caminham juntos e em grande sintonia.

Até há pouco tempo era comum os setores da cozinha quente e da confeitaria serem separados. Até mesmo os chefs que comandavam os setores trabalhavam de forma bastante independente. Com o avanço da cozinha contemporânea, liderada inicialmente por Ferran Adrià, finalmente o conceito de “simbiose entre o mundo doce e o salgado” começou a ser discutido. Em pouco tempo, a barreira existente entre os setores começou a ser rompida. Sorvetes, caramelos e mousses, por exemplo, começaram a ser aplicados à cozinha salgada, que ganhou em técnicas e tendências. Assim, uma sopa de castanhas, podia ser servida junto à um sorvete de bacon, um pirulito de beterraba com queijo, como uma entrada.

Desta forma, a distância entre a confeitaria e a cozinha quente começou a ser cada vez menor, afetando diretamente aos aspirantes a chef. Como explica a diretora acadêmica do LCB SP, Marina Queiroz, que por muito tempo treinou estudantes de gastronomia para concursos internacionais, “A técnica se aprende nas escolas, nos livros e nos anos de prática, mas o mais importante é lembrar que este aprendizado nunca termina e que sempre existirão técnicas novas, e que quanto mais a dominarmos, melhor será o resultado”. E sob este ponto de vista, o LCB sempre teve uma visão de vanguarda, pois, entre suas ofertas de curso, a medalha de ouro é reservada apenas aos estudantes que atingem o nível mais alto de conhecimento com a conquista do grand-diplôme.

Você já parou para pensar como surgiu o sorvete?

Por Monica Dias Batista – LCB SP

Há algumas versões sobre como o sorvete surgiu, sendo a mais antiga, datada de 4000 anos atrás. A história mais provável é que teria surgido na China, de uma mistura de neve com uma pasta de leite. Sendo naquele tempo o acesso ao leite restrito à nobreza, o creme gelado era destinado a poucos.

Já no século XI, durante uma viagem à China, Marco Polo trouxe na bagagem diversas receitas de cremes de frutas congeladas, mas foi só depois de quinhentos anos que um cozinheiro italiano apresentou o sorvete aos nobres franceses. Em 1670, abriu-se a primeira sorveteria em Paris.

De lá para cá, o mundo todo passou a consumir o sorvete e o sorbet. Por aqui, depois do sucesso das paletas mexicanas, no qual, o consumo de sorvetes no país cresceu consideravelmente, as sorveterias artesanais têm conquistado cada vez mais espaço e adeptos. Algumas seguem a linha mais tradicional de produção dos gelatos italianos, com sabores clássicos. Outras apostam nas frutas e na transformação das sobremesas tipicamente brasileiras. E há ainda aquelas que variam os sabores de acordo com a sazonalidade dos ingredientes, mantendo o frescor e o aroma natural dos produtos.



Que tal sair dos seus escolhidos de sempre e experimentar um novo sabor na próxima ida à sua sorveteria favorita? Opções não faltam, tanto de lugares quanto de sabores.

Alerta!



Aumenta a preocupação sobre a contaminação dos peixes com metais pesados e o consequente risco para os seus consumidores.

Leia mais em P3



Uma dica para você começar a tomar sorvete nos dias mais frios é acrescentar uma calda quente ao seu sabor favorito.

A maior coleção de aquarela pomológica dos Estados Unidos

Por Marina Queiroz – LCB São Paulo

Certo dia, entre minhas pesquisas artísticas e gastronômicas, algo chamou minha atenção: imagens de frutas pintadas em aquarela, disponibilizada na rede social do *US food experience*.

Descobri então a pomologia, ciência do melhoramento e da produção de frutas. Confesso que nunca tinha ouvido falar nesta ciência, mas o que mais me intrigou foi a beleza da coleção pomológica dos EUA.

A coleção de aquarelas pomológica do USDA é tida como uma das mais raras e exclusivas do mundo.

A Biblioteca Nacional de Agricultura em Beltsville, Maryland, possui uma das maiores coleções de pesquisa agrícola do mundo e está em seu acervo a rara coleção de aquarela pomológica do USDA.

A coleção é composta por 7.500 pinturas de frutas e castanhas, realizadas entre 1886 e 1942. O governo federal arquiva a obra de 21 dos principais artistas contribuintes na época: 12 homens e nove mulheres.

No século 19, a indústria de frutas americanas crescia rapidamente, com uma receita anual entre US\$200 e US\$300 milhões de dólares. Em 1886, o USDA estabeleceu a Divisão de Pomologia, a fim de criar um registro nacional de plantas e frutas. A missão da Divisão era “documentar novas variedades, publicar ilustrações e divulgar o resultado das pesquisas para os fruticultores e agricultores locais”. A Divisão de Pomologia publicou catálogos anuais de frutas e boletins contendo as ilustrações. Muitas pinturas eram representações de descobertas de explorações de plantas e pesquisas botânicas, bem como registros artísticos de espécimes enviadas por seus produtores. Diversos artistas destacaram-se neste projeto, sendo Deborah Griscom Passmore uma das principais artistas da Divisão, cargo que ocupou por quase vinte anos. Ela pintou mais de 1.500 aquarelas durante seu tempo no USDA, tornando-se a artista com mais peças na coleção. A equipe da Divisão de Pomologia também embarcou em expedições de exploração de plantas em todo o mundo, visitando pomares e vinhedos para coletar diferentes espécimes.



Imagem Caju: disponível em: <<https://usdawatercolors.nal.usda.gov/>>

A vez da pâte de fruit, delicado petit-four francês

Por chef Pablo Peralta – LCB RJ

Em 2021 a pâte de fruit, delicado docinho francês, feito com polpa natural de frutas, finalmente recebeu o destaque merecido, tornando-se o petit-four da vez.



Ingredientes:

- 170 g de polpa de framboesa
- 170 g de purê de pera ou de maçã vermelha
- 10 g de pectina em pó
- 40 g de açúcar
- 375 g de açúcar
- 75 g de dextrose
- 8 g de solução ácida (4g ácido cítrico + 4g água)

Modo de Preparo:

1. Aquecer a polpa de fruta junto com o pure até 40°C, adicionar o açúcar de 40 gr com a pectina previamente misturada e ferver.
2. Misturar o açúcar restante com a dextrose e adicionar a metade no preparo anterior, ferver e adicionar a outra metade sem parar de mexer.
3. Cozinhar até 108°C ou até ter uma textura de brigadeiro.
4. Colocar a mistura em um molde de forma quadrada untado com óleo e deixar cristalizar. Cortar em pequenos cubos e passar no açúcar cristal.



Imagem: canva.com

COGNAC, A ÁGUA DA VIDA DO VINHO

Conhecido e considerado pelos franceses como *eau-de-vie de vin*, é produzido na França em uma região delimitada em torno da cidade de Cognac.

A ideia de produzir um vinho destilado nasceu de uma necessidade de conservação, já que os vinhos comuns costumavam estragar durante as viagens de navios.

O vinho já era apreciado e conhecido, só que devido ao baixo teor alcoólico, não suportava a distância no transporte e perdia a qualidade até chegar ao destino.

Continua em P3

Diante do problema de conservação do vinho comum, produtores franceses decidiram destilá-lo e transportá-lo em barris, pois desta forma, além de garantirem a qualidade, conseguiriam diminuir os custos do transporte e do estoque, já que ocupavam menos espaço durante o percurso. No entanto, o vinho concentrava, reduzia de volume e aumentava o teor alcoólico, por isto ao consumir devia-se acrescentar água. A “água da vida” era estocada às vezes por longos períodos, da região de Charente em destino ao reinos do Norte, pois, perceberam que quanto mais tempo ficava nos barris de carvalho mais gostoso ficava, podendo ser consumido até puro. As longas rotas de transporte permitiram que toda a Europa descobrisse o potencial dessa bebida. Os holandeses foram os principais responsáveis pela expansão do mercado de exportação, principalmente ao porto de Londres. Eles chamavam este vinho de vinho queimado (*brandewijn*), origem do termo em inglês, “*brandy*” e do termo em francês “*brandevin*”. Na França, os primeiros alambiques foram instalados em Charente pelos holandeses, porém foram os franceses que dominaram e melhoraram a técnica. Já a dupla destilação, foram os anglo-saxões e os holandeses, que estavam instalados em Londres, que começaram a utilizá-la.

Sendo assim, devido à popularidade da bebida, vários comerciantes ricos aproveitaram para se instalar na região de Charente, em Cognac, e companhias começaram a se especializar na produção e venda da bebida, tais como: a Cognac Martell criada por Jean Martell (1694-1753), a Hennessy criada por Richard Hennessy, a Delamain & Cia criada por James Delamain (1738-1800) e a Hine criada por Thomas Hine. Nasceu assim o Conhaque, das quais melhores marcas do mundo são produzidas, justamente, na França na cidade de Cognac. O processo de envelhecimento do vinho é extremamente importante, pois ajuda no desenvolvimento de aromas, além de reduzir o teor alcoólico.

Nos primeiros anos, os aromas e sabores já se tornam menos agressivos e a bebida adquire uma tonalidade de amarelo, que irá escurecer gradativamente, e o perfume e carvalho se desenvolve. Após 5 anos, seu sabor se torna ainda mais prazeroso e suave. A fragrância de carvalho introduz notas de flores e baunilha. Com 10 anos de idade, o conhaque alcança sua maturidade e obtém uma coloração muito mais escura e seus aromas e sabores chegam ao ápice. O envelhecimento do conhaque tem 3 bases classificatórias: V.S (*Very Special*): Cognac novo, mínimo 2 anos de envelhecimento; V.S.O.P. (*Very Special Old Pale*): Mínimo de 4 anos de envelhecimento e X.O. (*Old Extra*), Napoléon: Mínimo de 10 anos ou acima.

Como o Cognac deve ser degustado, principalmente nos dias frios?

Devido ao seu alto teor alcoólico e uma concentração de odores específicos, o conhaque é uma bebida indicada para se tomar em dias frios. É consumido como um aperitivo e, portanto, deve ser servido em pequenas doses. Tradicionalmente, o copo é aquecido com uma vela, para aumentar a concentração da bebida.

Pode-se também segurar o copo com as duas mãos, para mantê-la aquecida, pois, na temperatura ambiente (aproximadamente 25°C), é que é possível apreciar todos os seus aromas. Além disso, o conhaque é muito usado no preparo de receitas, marinadas, para flambar carnes, em fondues e até mesmo em sobremesas.

Curso Wine & Spiritz será ofertado no LCB

Curso inédito de vinhos é lançado no Le Cordon Bleu – Rio de Janeiro



Imagem – Diversos vinhos – Canva

Saber degustar um bom vinho, compreender sobre os processos de produção de bebidas, reconhecer notas aromáticas, teor alcoólico, tipos de uvas, entre outros, não é tarefa simples e requer formação específica. A boa notícia, é que o LCB RJ, alinhado com as demandas do mercado, lançará no dia 5 de outubro, o curso Wine & Spirits.

O Curso foi projetado para especializar alunos, iniciantes ou não, em vinhos e bebidas, desenvolvendo conhecimentos e habilidades no ramo. Ao final do curso, o aluno recebe o Certificado Le Cordon Bleu em Wine and Beverages Studies. Se interessou pelo curso? Então não perca a oportunidade de fazer parte da comunidade Le Cordon Bleu! [Clique Aqui](#)

Aumento do despejo de metais pesados nas águas pode ser um risco à saúde dos consumidores

Aumento de peixes contaminados por metais pesados preocupa cientistas

É unanimidade dizer que o consumo de peixes traz diversos benefícios à nossa saúde, principalmente por ser fonte de vitaminas essenciais e sais minerais. Mas será que de fato sabemos o que estamos comendo?

O que muita gente não sabe é que a poluição das águas, seja doce ou salgada, pode afetar seriamente nossa saúde mesmo que indiretamente. Isso porque, metais pesados, tais como: cobre, chumbo, mercúrio, arsênio e cádmio, quando ingeridos em altas quantidades, podem ser letais aos humanos ou trazer sérios problemas de saúde. Devemos lembrar que quando estes metais são despejados às águas, os peixes acabam se contaminando e ao consumirmos estes peixes, depositamos estes metais em nosso organismo. Vale ressaltar que o metal com maior índice de contaminação é o mercúrio, que quando ingerido em excesso pode causar vômito, tontura, dor intestinal, estomatite e até doenças mais graves, como o câncer, hepatite e osteoporose. Conforme estudos científicos, sem que tenhamos certeza da procedência do peixe, o melhor é evitar o consumo de peixes que tem uma vida média ou longa, já que os metais pesados são cumulativos. Estão nesta lista os tubarões, cação, atum, peixe espada, arenque, entre outros. O ideal é dar preferência para os peixes selvagens ou que vivem em grandes cardumes em águas límpidas e se alimentam preferencialmente de folhas e frutas.



Imagem: canva.com

Em Entrevista – Bate-Papo na cozinha



Este mês escolhemos dois chefs, Fábio Battistella do LCB SP e Marcus Salles do LCB RJ, para nos contarem um pouco sobre as experiências e os desafios em liderar a cozinha de produção dos Institutos!



Fábio Battistella – Chef da Cozinha de Produção – LCB SP

1. Como a gastronomia entrou em sua vida?

FB: A gastronomia entrou na minha vida por meio de minha avó, de origem italiana, que reunia a família todos domingos, e fazia almoços que jamais me esqueço. Posso me lembrar dos sabores e consistências até hoje. Seguimos todos os rituais da tradicional família italiana. A paixão pela comida vem dessas lembranças.

2. Quais são os principais desafios em liderar uma cozinha de produção?

FB: A cozinha de produção de uma escola como o Le Cordon Bleu resume-se a um trabalho de muita comunicação e cooperativismo. O maior desafio é controlar a grande quantidade de informação diária e como compartilhá-la entre a equipe de maneira clara e eficiente. Além disso é necessário implementar processos de controle que estejam ao alcance de toda equipe ao longo da jornada de trabalho.

3. Quais as qualidades que um chef de produção deve ter?

FB: Um bom líder, independente da área de atuação, deve ser capaz de fazer sua equipe trabalhar em harmonia, identificando os pontos fortes de cada membro da equipe e dividindo as tarefas de forma a tirar o melhor de cada um. Além disso, um bom chef, ao mesmo tempo deve respeitar os processos da escola e manter a tradição das técnicas que levam o Instituto Cordon Bleu ao lugar que ocupa, deve também estar antenado as novas tendências e técnicas da gastronomia atual.

4. Há uma diferença em liderar uma equipe numa cozinha comercial (restaurante) em comparação a cozinha de uma Escola?

FB: Tanto numa cozinha como na escola possuímos um cliente final, num restaurante o comensal, na Cordon Bleu o aluno. Em ambos os casos devemos trabalhar para oferecer consistência ao nosso cliente. E na cozinha, a única maneira de ser consistente é respeitando os processos. Muitos destes processos são ensinados aqui na escola.

5. Quais são seus planos para o futuro em relação ao trabalho na área de gastronomia?

FB: Meus planos são de seguir nesta instituição contribuindo para o aprendizado e realização do sonho de tantas pessoas. Como ex-aluno da escola posso garantir que as técnicas aprendidas aqui são atemporais e se aplicam para diversas realidades do setor de alimentos e bebidas. Espero seguir aprendendo e compartilhando conhecimento.



Marcus Salles – Chef da Cozinha de Produção – LCB RJ

1. Como a gastronomia entrou em sua vida?

MS: Cresci vendo minha avó, dona Diva, juntando a família nos almoços de domingo. Foi por meio dela que tive as primeiras referências na cozinha. Além disso, a descoberta de um livro: Alegria de Cozinhar, da autora Helena Sangirardi, foi fundamental para mim, pois gostava de reproduzir as receitas dele. Tardes na cozinha com diversão, uma grande brincadeira, que acabou ficando séria e tornando-se minha profissão e mais do que isso, minha identidade.

2. Quais são os principais desafios em liderar uma cozinha de produção?

MS: Liderar equipes é sempre um desafio. Meu objetivo é melhorar a cada dia, estar em constante evolução. Estar à frente de uma equipe de Produção no LCB RJ é zelar pela excelência no preparo das aulas e suporte para os Chefs, dividir com a equipe todas as responsabilidades que a Produção tem. São lista de compras, atenção nas aulas de cada turma, calendário acadêmico e cuidado para que tudo esteja pronto na hora certa, proporcionando assim experiências cada vez melhores aos nossos alunos.

3. Quais as qualidades que um chef de produção deve ter?

MS: Conhecimento técnico, pró-atividade para resolver as demandas do dia a dia, liderança para direcionar, gerenciar e fazer com que a equipe siga seus passos, resiliência para se adaptar rapidamente aos possíveis imprevistos, organização máxima para seguir os processos necessários de forma organizada são de extrema importância para que o trabalho seja eficiente.

4. Há uma diferença em liderar uma equipe numa cozinha comercial (restaurante) em comparação a cozinha de uma Escola?

MS: A liderança é praticamente a mesma. A diferença está nos processos de cada trabalho e também na dinâmica. Uma Cozinha de Produção prepara aulas e insumos diferentes e com Chefs diferentes também. Liderar a equipe requer mais atenção aos inúmeros detalhes e treinamento constante. Em um restaurante o cardápio sofre modificações com bem menos frequência, o processo de trabalho é pouco alterado, logo a liderança de equipe de restaurante é mais tranquila, por ter uma rotina mais constante.

5. Quais são seus planos para o futuro em relação ao trabalho na área de gastronomia?

MS: Tenho objetivo de me tornar professor. Poder transmitir conhecimento e contribuir na evolução pessoal e profissional de qualquer indivíduo é extremamente gratificante. Acompanhar o desenvolvimento do aluno e saber que pude fazer parte da história, é esse meu grande plano.



