



UNIVERSIDADE FEDERAL DA RURAL DE PERNAMBUCO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

Roselaine Laureano Bezerra

APRESENTAÇÃO DE TÉCNICAS DE CONFEITARIA
BÁSICA COMO ALTERNATIVA DE TRABALHO PARA
JOVENS E ADULTOS

RECIFE-PE

2025

ROSELAINÉ LAUREANO BEZERRA

**APRESENTAÇÃO DE TÉCNICAS DE CONFEITARIA
BÁSICA COMO ALTERNATIVA DE TRABALHO PARA
JOVENS E ADULTOS**

Relatório de equiparação de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Amanda de Moraes Oliveira Siqueira.

RECIFE-PE

2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Bibliotecário(a): Suely Manzi – CRB-4 809

B574a Bezerra, Roselaine Laureano.
Apresentação de técnicas de confeitaria básica
como alternativa de trabalho para jovens e adultos
/ Roselaine Laureano Bezerra. - Recife, 2025.
51 f.; il.

Orientador(a): Amanda de Moraes Siqueira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) –
Universidade Federal Rural de Pernambuco,
Bacharelado em Gastronomia, Recife, BR-PE, 2025.

Inclui referências e apêndice(s).

1. Gastronomia. 2. Reciclagem profissional. 3.
Formação profissional . 4. Confeitaria 5. Mercado
de trabalho. I. Siqueira, Amanda de Moraes, orient.
II. Título

CDD 641.013

ROSELAINÉ LAUREANO BEZERRA

**APRESENTAÇÃO DE TÉCNICAS DE CONFEITARIA BÁSICA
COMO ALTERNATIVA DE TRABALHO PARA JOVENS E
ADULTOS**

Relatório de equiparação de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: 20/03/2025

Resultado: Aprovada

Banca Examinadora

Ana Carolina dos Santos Costa

(Examinador)

Leonardo Pereira Siqueira

(Examinador)

Luciana Leite de Andrade Lima Arruda

(Examinador)

RECIFE-PE

2025

RESUMO

Na atualidade, a má distribuição de renda e o aumento da taxa de desemprego contribuem cada vez mais para o aumento da pobreza na sociedade brasileira. O processo de qualificação e profissionalização pode ser uma alternativa de superação ou diminuição das desigualdades, além de garantir cidadania e afirmar identidades socioculturais. Este projeto teve o objetivo de apresentar técnicas de confeitaria básica a mães dos alunos dos projetos sociais da PRAE-UFRPE (Barbatanas da Rural e Escola de Música Nana Vasconcelos), maiores de 18 anos, como alternativa de trabalho e arrecadação de recursos financeiros. Assim, este documento trata-se de um relatório para equiparação de Estágio Supervisionado Obrigatório, feito a partir da atividade de extensão vinculada a Universidade Federal Rural de Pernambuco. As ações foram realizadas nas cozinhas didáticas do laboratório de gastronomia-UFRPE. As ações de capacitação aconteceram em 3 módulos compreendendo: 1. Técnicas de Produção de Tortas, 2. Técnicas de Produção de Bolos Típicos, 3. Produção de brigadeiros gourmets, Informações Técnicas sobre Embalagens e Rotulagem de Alimentos, Elaboração de Fichas Técnicas e Previsão de custos e precificação de produtos. A realização das oficinas promoveu uma maior interação da comunidade com a universidade, pois as participantes (donas de casa e trabalhadoras), demonstraram que se sentiram acolhidas pela universidade nessas ações, elas saíram das oficinas aguardando a realização de próximas e afirmando que iriam utilizar aqueles ensinamentos na vida pessoal e profissional.

Palavras-chave: Inclusão, Capacitação, Gastronomia, Confeitaria, Emprego, Renda..

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	7
2. REVISÃO DE LITERATURA.....	9
2.1 Alimentação: História, sociedade e cultura.....	9
2.2 Alimentação sob a ótica cultural.....	11
2.3 O açúcar brasileiro e a doçaria pernambucana.....	11
Doçaria pernambucana: Ingredientes e simbolismo cultural.....	17
2.5. Introdução do Leite Condensado no Brasil e sua Massificação na Confeitaria.....	21
Brigadeiro.....	23
2.6 Gestão de negócios alimentícios.....	24
2.7 A Confeitaria como alternativa de renda e inserção no mercado de trabalho.....	27
A importância das datas comemorativas para a economia local e seus reflexos na confeitaria.....	29
3. OBJETIVOS.....	32
3.1 Geral.....	32
3.2 Específicos.....	32
4. METODOLOGIA.....	32
5. CARACTERIZAÇÃO DAS ATIVIDADES.....	34
5.1. Oficina de produção de tortas finas.....	34
5.2 Oficina de produção de bolos juninos.....	36
5.3 Oficina de produção de brigadeiros gourmet.....	37
6. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	38
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	42
APÊNDICE.....	45
APÊNDICE A : Mini curso de produção de tortas finas.....	45
APÊNDICE B: Mini curso de produção de bolos juninos.....	47
APÊNDICE C: Mini curso de produção de brigadeiros gourmet.....	48
REFERÊNCIAS.....	50

1. INTRODUÇÃO

A gastronomia é fruto do homem, um ser inteligente que vive em sociedade e produz cultura. É uma das mais peculiares ao ser humano é a cultura ligada à alimentação (FREIXA e CHAVES, 2008).

O Mercado de gastronomia em Pernambuco e nas grandes capitais brasileiras é caracterizado por uma grande variedade de opções. Há uma tendência de comportamento de consumo relacionada à busca por diferentes tipos de culinária. Diversos estabelecimentos, desde bares, restaurantes, lanchonetes, churrascarias e pizzarias, buscam seu lugar no mercado da gastronomia. Há um amplo mercado de confeitaria, voltado à venda direcionada a eventos e empresas.

Diante deste cenário, a busca por inserção no mercado de trabalho é uma dificuldade enfrentada por muitos jovens e adultos que se encontram em situação de vulnerabilidade social e não tem capital e/ou oportunidade para investir em capacitação e ter uma fonte de renda. Na busca por essa melhoria financeira, a confeitaria surge como uma alternativa viável e acessível para essa população que anseia por qualificação profissional e uma fonte de renda.

Apesar de estar inserida como parte da formação de um cozinheiro, a Confeitaria é uma “ciência” bem diferente da cozinha quente (salgada). Pouco se consegue relacionar suas técnicas e preparos com outras vertentes da gastronomia (KÖVESI, 2008). Atala (2007) explica que a confeitaria é o universo da precisão, onde não há espaço para erros, visto que o respeito às proporções dos ingredientes, etapas de produção, ordem de inclusão e temperatura de cada ingrediente utilizado nas receitas e as variações de temperatura de cocção deve ser respeitada.

Hoje, o mercado não só da confeitaria, mas o cenário gastronômico em geral necessita cada vez mais se enquadrar em padrões elevados de qualidade para atender o público crescente. Os estabelecimentos mais bem sucedidos prezam por ingredientes de altíssima qualidade, pessoal qualificado, preparações criativas, formatos diferenciados, embalagens e ambientes sedutores, atendimento personalizado (principalmente pela alta concorrência do mercado), pontualidade nas entregas, entre outros fatores indispensáveis neste ramo (LEÃO; LIMA, 2011).

A extensão universitária, desde suas origens no século XIX, é um elo entre a universidade e a sociedade. No Brasil, ela foi reconhecida como função universitária a partir das décadas de 1950 e 1960, com movimentos sociais como os de Paulo Freire, que buscavam a conscientização das classes populares. A Reforma Universitária de 1968 formalizou a extensão como atividade complementar ao ensino e à pesquisa, e, nas décadas seguintes, movimentos populares e ONGs revitalizaram esse conceito, culminando na criação do FORPROEX, Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileira, em 1987, que consolidou a extensão como um processo educativo, cultural e científico. A Constituição de 1988 e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) de 1996 consolidaram a extensão como parte integrante da tríade universitária — ensino, pesquisa e extensão — tornando-a um instrumento de transformação social. Contudo, ainda coexistem duas abordagens: uma assistencialista e outra, mais alinhada com o pensamento de Paulo Freire, que busca um diálogo de saberes e a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, visando responder às necessidades reais da sociedade. A extensão universitária, então, tem como objetivo integrar teoria e prática, promovendo atividades educacionais, tecnológicas, sociais e culturais que envolvem a comunidade e geram transformação. Quando aplicada à gastronomia, a extensão torna-se uma aliada fundamental para qualificação no mercado de trabalho, proporcionando aos alunos a oportunidade de aplicar seus conhecimentos em contextos reais, aprimorando suas habilidades e contribuindo diretamente para a sociedade.

Deste modo, a inclusão produtiva através dos cursos de extensão e capacitação em gastronomia torna-se viável quando a população, em situação de vulnerabilidade social, será capaz de recuperar sua dignidade e os direitos básicos de cidadania, podendo esta se apresentar como uma fonte alternativa de geração de renda bem como facilitar sua introdução no mercado de trabalho.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Alimentação: História, sociedade e cultura



Figura 1: Linha do tempo

A história da alimentação está intrinsecamente vinculada ao desenvolvimento humano, refletindo aspectos sociais, econômicos, culturais e ambientais das diversas épocas e civilizações. Desde os períodos mais remotos, a relação entre o ser humano e o alimento moldou não apenas sua sobrevivência, mas também suas práticas culturais, religiosas e políticas (MONTANARI, 2008).

Durante o período paleolítico, os seres humanos viviam como caçadores-coletores, dependendo de recursos naturais como frutas, raízes, sementes e a caça de animais. A alimentação era essencialmente sazonal e variava conforme o ambiente em que habitavam. Segundo Harris (1995), ferramentas rudimentares e o domínio do fogo representaram avanços significativos, permitindo uma maior diversidade de preparações e a melhoria na digestibilidade dos alimentos.

Esse período foi caracterizado por uma relação direta com a natureza: o alimento era coletado ou caçado, e o consumo estava diretamente vinculado à disponibilidade local. A transição para a agricultura proporcionou maior segurança alimentar, permitindo o armazenamento de grãos e a criação de excedentes. Conforme afirma Braudel (1989), esse excedente fomentou a formação de sociedades mais complexas e o surgimento de classes sociais, uma vez que nem todos precisavam mais dedicar-se à produção de alimentos.

Culturas como o trigo no Oriente Médio, o arroz na Ásia, o milho nas Américas e a mandioca na África subsaariana tornaram-se pilares alimentares, moldando as tradições gastronômicas dessas regiões. A domesticação de animais como bovinos, caprinos e aves também diversificou a dieta humana, ampliando o consumo de carne, leite e derivados (FERGUSON, 2018). Ademais, a alimentação passou a desempenhar um papel simbólico e ritualístico, com alimentos sendo utilizados em celebrações religiosas, oferendas e práticas espirituais (LEVI-STRAUSS, 1964).

A Revolução Industrial no século XVIII trouxe mudanças drásticas à produção e ao consumo de alimentos. A mecanização da agricultura aumentou consideravelmente a produtividade, enquanto o desenvolvimento de tecnologias como a refrigeração e a pasteurização prolongou a vida útil dos alimentos. Ingredientes antes raros, como especiarias e açúcar, tornaram-se comuns em muitas culturas. Conforme Mintz (1985), a urbanização acelerada também originou novos hábitos alimentares, como o consumo de alimentos processados e refeições fora de casa.

No século XX, a Revolução Verde, mediante o uso de fertilizantes químicos, pesticidas e sementes geneticamente modificadas, transformou novamente a produção de alimentos. O impacto dessas mudanças foi ambíguo: por um lado, houve um aumento expressivo na produção agrícola e na oferta de alimentos; por outro, surgiram preocupações sobre os impactos ambientais e a dependência de monoculturas e agroquímicos (SHIVA, 2016).

No século XXI, os debates sobre alimentação estão fortemente relacionados a questões de sustentabilidade, saúde e justiça social. O impacto ambiental da produção de alimentos, o desperdício alimentar e a fome global são desafios prementes. Conforme aponta Pollan (2006), movimentos como o *slow food* e a valorização de produtos orgânicos e locais buscam reconectar os seres humanos a práticas alimentares mais conscientes e tradicionais.

A alimentação também reflete as desigualdades sociais: enquanto alguns enfrentam a obesidade e as consequências do consumo excessivo, outros padecem de subnutrição e da falta de acesso a alimentos básicos. O contraste entre o desperdício de alimentos em países ricos e a insegurança alimentar em regiões pobres evidencia a necessidade de políticas públicas voltadas para a equidade na distribuição de alimentos (SEN, 1981).

A história da alimentação é uma narrativa complexa e dinâmica, que acompanha a evolução das sociedades e suas interações com o meio ambiente. Desde a caça e coleta até a produção em larga escala e os desafios contemporâneos da sustentabilidade, o alimento transcende sua função básica de nutrição e se configura como um elemento central nas dinâmicas sociais, econômicas e políticas da humanidade.

2.2 Alimentação sob a ótica cultural

A alimentação transcende sua função básica de saciar a fome, possuindo um caráter simbólico e social que reflete fraternidade, cultura e tradição. A gastronomia é um espelho da história e das influências culturais de um povo, sendo moldada por aspectos como clima, conflitos e avanços sociais. A cozinha evolui ao combinar criatividade e tradição, adaptando-se às mudanças sociais e econômicas (Leal, 2005; Freyre, 2007).

Desde a pré-história, a alimentação assumiu funções culturais, sendo associada a rituais, domesticação de animais e cultivo. Na globalização, a troca cultural acelerada promoveu inovações culinárias, conectando povos e enriquecendo práticas alimentares. Comensalidade, ou o ato de comer em grupo, reforça o caráter social da alimentação (Fishler, 2012).

Durante a Idade Média, os mosteiros preservaram tradições culinárias e contribuíram para o aperfeiçoamento gastronômico. Produtos como açúcar, inicialmente medicinal, tornaram-se mais acessíveis e influenciaram novos hábitos alimentares. No Brasil, a culinária indígena foi transformada pelas influências portuguesas e africanas, dando origem a uma gastronomia miscigenada com forte identidade cultural (Leal, 2005; Freyre, 2007).

2.3 O açúcar brasileiro e a doçaria pernambucana

O açúcar foi um dos motores econômicos do Brasil colonial, desempenhando um papel crucial na configuração social, política e cultural da sociedade brasileira. Através

do cultivo da cana-de-açúcar e da consolidação dos engenhos, esse produto se tornou o centro da economia durante séculos, especialmente em Pernambuco, que se destacou como um dos maiores polos açucareiros do mundo. Mais do que um elemento econômico, o açúcar também influenciou profundamente a gastronomia e a cultura alimentar, resultando na rica tradição da doçaria pernambucana.

A introdução da cana-de-açúcar no Brasil remonta a 1532, com Martim Afonso de Sousa, na Capitania de São Vicente. Contudo, as condições geográficas e climáticas do Nordeste — em particular Pernambuco e Bahia — foram determinantes para que essa região se tornasse o epicentro da produção açucareira. Os solos férteis de massapê, aliados ao clima tropical úmido e à proximidade dos portos, tornaram Pernambuco o principal produtor mundial de açúcar nos séculos XVI e XVII (SCHWARTZ, 1988).

Os engenhos, unidades produtivas que combinavam plantações de cana, estruturas de moagem e instalações para refino, representavam a base dessa economia. Operando sob o sistema de plantação, eles dependiam do trabalho compulsório, inicialmente de povos indígenas e, posteriormente, de africanos escravizados. Esses trabalhadores, forçados a viver em condições desumanas, foram essenciais para a produção de açúcar em larga escala, cujo destino principal era o mercado europeu (FREYRE, 2007).

Pernambuco alcançou grande prosperidade durante esse período, especialmente sob a administração holandesa (1630-1654). Os holandeses modernizaram técnicas de refino e ampliaram a exportação, consolidando a capitania como uma potência açucareira. Contudo, o modelo econômico baseado na monocultura e na escravidão também gerou desigualdades sociais e deixou marcas profundas na formação da sociedade brasileira.

A Influência do Açúcar na Gastronomia Pernambucana

Embora grande parte do açúcar fosse destinada à exportação, uma parcela significativa era utilizada localmente, fomentando o surgimento de uma rica tradição de doçaria. A influência portuguesa foi determinante nesse processo, já que a doçaria conventual europeia, marcada pelo uso intensivo de açúcar, ovos e amêndoas, encontrou no Brasil novos ingredientes e possibilidades (PERRELLA, 1999).

Em Pernambuco, ingredientes nativos como coco, mandioca e frutas tropicais foram incorporados às receitas tradicionais, resultando em doces que se tornaram símbolos da gastronomia local. Entre as criações mais notáveis, destacam-se:

- Bolo de rolo: Derivado do tradicional pão de ló português, o bolo de rolo é feito com camadas finíssimas de massa e recheio de goiabada, enroladas em formato espiral. Tornou-se um ícone da doçaria pernambucana.
- Cartola: Feita com banana frita, queijo manteiga, açúcar e canela, a cartola é um doce simples e ao mesmo tempo sofisticado, representando a fusão de tradições locais.
- Cocadas e doces de coco: Utilizando o coco, abundante na região, as cocadas e outros doces consolidaram-se como parte indispensável da culinária local.
- Frutas cristalizadas: Goiaba, mamão e outras frutas tropicais eram preservadas com açúcar, criando doces duráveis e saborosos.

Os engenhos não apenas produziam o açúcar, mas também se tornaram centros de criação culinária. As mulheres da elite, auxiliadas por escravizadas treinadas na cozinha, experimentavam combinações que dariam origem a muitos dos doces tradicionais. Conventos e mosteiros também desempenharam um papel importante, adaptando receitas portuguesas às novas condições e ingredientes (FREYRE, 2007).

O Declínio do Ciclo do Açúcar e a Permanência da Cultura Doceira

O declínio do ciclo do açúcar começou no final do século XVII, quando a concorrência das Antilhas e outros mercados produtores, além do esgotamento dos solos e das mudanças na economia mundial, enfraqueceram a hegemonia pernambucana. Ainda assim, o impacto cultural do açúcar permaneceu. Durante o século XIX, com a introdução da industrialização e o declínio do trabalho escravo, a produção de açúcar se modernizou, mas nunca mais alcançou a mesma importância econômica global (SCHWARTZ, 1988).

A doçaria pernambucana, entretanto, sobreviveu como um legado cultural. Até hoje, as receitas passadas de geração em geração mantêm vivos os sabores e as histórias de um período que marcou profundamente a identidade de Pernambuco. A história do açúcar brasileiro, especialmente em Pernambuco, transcende seu papel econômico. Ela

simboliza uma era de riquezas, desigualdades e inovações culturais. A doçaria pernambucana é uma manifestação viva desse legado, preservando sabores que contam a história de encontros culturais, adaptações e resistências. Ao saborear um doce típico da região, é possível revisitar séculos de tradição e compreender como o açúcar moldou não apenas paladares, mas também a memória e a identidade de um povo.

A venda de doces nas ruas começou no Brasil no início do século XIX, com registros em Salvador (1802) e no Recife (1809). Mulheres negras, muitas delas escravizadas, comercializavam iguarias como cocadas, quindins, pamonhas, e doces feitos de rapadura e gengibre. Esses produtos eram exibidos em tabuleiros decorados, que atraíam a atenção nas ruas e nos pátios de igrejas, conforme destacado por Freyre (2007). Algumas dessas quituteiras possuíam pontos fixos de venda, enquanto outras circulavam pelas cidades, tornando-se figuras icônicas do cotidiano urbano. A Bahia foi um dos principais polos dessa tradição, com a doçaria de rua ganhando grande destaque. Essa prática resultava em um contraste entre os doces feitos para o consumo doméstico nas Casas Grandes e conventos, e aqueles vendidos nas ruas pelas quituteiras. Algumas dessas mulheres alcançaram grande habilidade e autonomia financeira com a venda de doces, enquanto freiras também comercializavam guloseimas para complementar a renda dos conventos (PERRELLA, 1999; FREYRE, 2007).

A Comercialização de Doces no Brasil: Tradição e Transformação

A doçaria brasileira reflete a fusão de influências culturais. Doces portugueses, como alfenins, rabanadas e bolos com creme de ovos, foram adaptados ao paladar e ingredientes locais. Além disso, receitas como arroz-doce, bolo de fubá e munguzá foram enriquecidas com elementos da culinária africana, especialmente pelas escravizadas que utilizavam o açúcar e ingredientes nativos como coco e milho para criar novos sabores (BELLUZZO, 2002).

No contexto pernambucano, o açúcar adquiriu um papel simbólico como elemento cultural e identitário, sendo utilizado em receitas que valorizavam os ingredientes locais e a tradição comunitária. Essa “civilização do açúcar” consolidou a importância dos doces como parte essencial da formação social e cultural do estado (BRANDÃO, 2012).

A venda de doces nas ruas começou no Brasil no início do século XIX, com registros em Salvador (1802) e no Recife (1809). Mulheres negras, muitas delas escravizadas, comercializavam iguarias como cocadas, quindins, pamonhas, e doces feitos de rapadura e gengibre. Esses produtos eram exibidos em tabuleiros decorados, que atraíam a atenção nas ruas e nos pátios de igrejas, conforme destacado por Freyre (2007).

Algumas dessas quituteiras possuíam pontos fixos de venda, enquanto outras circulavam pelas cidades, tornando-se figuras icônicas do cotidiano urbano. A Bahia foi um dos principais polos dessa tradição, com a doçaria de rua ganhando grande destaque. Essa prática resultava em um contraste entre os doces feitos para o consumo doméstico nas Casas Grandes e conventos, e aqueles vendidos nas ruas pelas quituteiras. Algumas dessas mulheres alcançaram grande habilidade e autonomia financeira com a venda de doces, enquanto freiras também comercializavam guloseimas para complementar a renda dos conventos (PERRELLA, 1999; FREYRE, 2007).

Confeitaria como Economia e Arte

Além de seu valor cultural, a produção de doces tornou-se uma atividade econômica significativa. Milhares de famílias dependem da transformação do açúcar em produtos como rapadura, melado e doces variados. No século XIX, salões de chá e confeitarias emergiram como espaços de encontro da elite, popularizando doces como símbolos de sofisticação. A partir dessa época, a popularização do açúcar trouxe novas possibilidades, integrando os doces à vida cotidiana e às celebrações (LODY, 2019).

Nos séculos XVIII e XIX, a confeitaria começou a ser vista como um símbolo de status social. As mesas das elites europeias e brasileiras eram adornadas com verdadeiras obras de arte comestíveis, como os bolos-escultura, que exigiam habilidade técnica e criatividade. Esses bolos eram moldados com pastilhagem ou glacê real, materiais que permitiam criar formas monumentais, como castelos e cornucópias, transformando o ato de servir doces em uma performance visual e social (BELLUZZO, 2002).

Na época, o domínio da confeitaria era um espaço majoritariamente masculino. Chefes-pâtisseries criavam essas proezas arquitetônicas, que exigiam precisão técnica e um

profundo entendimento da química dos ingredientes. Com a popularização do açúcar e sua integração ao cotidiano familiar, a confeitaria passou a adquirir também uma conotação feminina, sendo adaptada às cozinhas domésticas e às celebrações familiares (BRANDÃO, 2012).

A confeitaria, ao longo dos séculos, deixou de ser apenas uma forma de preparar doces e passou a se consolidar como uma verdadeira expressão de arte e sofisticação. Originada em práticas culinárias ancestrais, a confeitaria evoluiu com o tempo, incorporando técnicas apuradas, ingredientes raros e apresentações estéticas que encantam os sentidos. Hoje, ela é reconhecida como uma fusão entre tradição cultural e inovação técnica.

Técnicas como a utilização de glacê real e pasta americana para decoração marcaram um novo patamar de sofisticação, tornando os doces não apenas saborosos, mas também visualmente atrativos. Essa tendência reforçou a ideia de que a doçaria é uma combinação de técnica, tradição e criatividade (BELLUZZO, 2002).

Transformações Contemporâneas

Nos últimos anos, o setor de confeitaria tem se expandido, passando a incorporar novas tecnologias e formas de produção. Padarias e confeitarias familiares continuam a desempenhar um papel fundamental na preservação de receitas tradicionais e na valorização da cultura local. Esse crescimento não só impulsionou a economia, mas também reforçou a importância de manter vivas as tradições culinárias brasileiras (SILVA, 2019).

A gastronomia, especialmente no setor de doces, se tornou um espaço de inovação e preservação cultural. Seja em celebrações familiares ou no comércio de rua, os doces continuam a ser um símbolo de memória e identidade, destacando-se como uma verdadeira herança cultural brasileira.

Nos últimos anos, a confeitaria tem se expandido, incorporando ingredientes de alta qualidade, métodos tecnológicos e influências internacionais. Chefs renomados introduziram técnicas como o uso de mousses, glaçagens espelhadas e sobremesas desconstruídas, que desafiam as convenções tradicionais. Além disso, a valorização de ingredientes locais, como frutas tropicais e especiarias brasileiras, confere um toque único à confeitaria nacional (LODY, 2019).

Atualmente, a confeitaria também é um elemento central da gastronomia de luxo. Salões de chá, pâtisseries e confeitarias especializadas oferecem experiências exclusivas que combinam sofisticação com sabores únicos. O doce, antes um símbolo de celebração familiar, tornou-se uma expressão de criatividade e identidade cultural, essencial para a indústria gastronômica e para a perpetuação das tradições culinárias.

A sofisticação da confeitaria reflete um equilíbrio entre técnica, estética e cultura. Seja em bolos de casamento elaborados ou em sobremesas minimalistas, a confeitaria destaca-se como uma forma de arte capaz de encantar e preservar memórias. Combinando a riqueza da tradição com a ousadia da inovação, ela continua a transformar ingredientes simples em experiências inesquecíveis.

Essa dimensão estética é essencial na confeitaria contemporânea, em que a experiência do consumidor vai além do paladar. Doces são criados para agradar os sentidos de forma integrada, proporcionando um prazer que abrange visão, olfato, tato e gosto. Como destaca Silva (2019), a confeitaria moderna combina inovação e tradição, oferecendo criações que respeitam a herança cultural enquanto exploram novas possibilidades de apresentação.

Doçaria pernambucana: Ingredientes e simbolismo cultural

A confeitaria pernambucana é um reflexo da rica diversidade de influências culturais que formaram o estado, especialmente a partir da colonização portuguesa, a presença africana e os elementos indígenas. Ingredientes locais, como mandioca, amendoim, goiaba, milho e leite de coco, são fundamentais para o desenvolvimento de receitas típicas da região, que não apenas preservam tradições culinárias, mas também são símbolos de identidade e cultura. A seguir, discutiremos alguns desses ingredientes e suas aplicações na confeitaria pernambucana.

A mandioca é um dos ingredientes mais emblemáticos da culinária nordestina, sendo utilizada tanto em pratos salgados quanto doces. Em Pernambuco, a mandioca desempenha um papel central em muitas receitas, destacando-se no tradicional Bolo Souza Leão. Este bolo, símbolo da doçaria pernambucana, é uma deliciosa combinação de mandioca ralada, açúcar, leite de coco, ovos e manteiga. A textura macia e úmida,

juntamente com o sabor adocicado e o aroma do coco, tornam o Bolo Souza Leão uma verdadeira iguaria regional.

A utilização da mandioca na confeitaria remonta ao período colonial, quando a planta nativa foi adaptada à culinária portuguesa. A mandioca, rica em amido, é um ingrediente versátil que confere uma consistência peculiar aos doces, sendo especialmente importante em receitas como o bolo Souza Leão, que se caracteriza por uma textura mais compacta e úmida. A pesquisa de Santos (2012) destaca a importância da mandioca na economia e cultura nordestina, sendo um "alimento indispensável" no processo de formação da identidade gastronômica regional.

Outro ingrediente essencial na confeitaria pernambucana é o amendoim, que possui uma forte tradição na culinária popular. O amendoim, ao ser processado em pasta ou caramelo, dá origem a uma série de doces que agradam tanto pelo sabor quanto pela textura. Na confeitaria, ele é utilizado, por exemplo, em tortas recheadas, que combinam uma crosta de biscoito ou massa amanteigada com um recheio cremoso de amendoim.

A origem do uso do amendoim na doçaria brasileira pode ser atribuída à influência africana, já que o amendoim era cultivado nas terras da África e trazido para o Brasil pelos escravizados. A sua presença em diversas receitas, como o pé-de-moleque e outras sobremesas recheadas, tornou-se um ponto de convergência entre diferentes culturas, como aponta Góis (2006), que considera o amendoim como um "ingrediente fundamental na construção da gastronomia afro-brasileira".

O bolo de rolo pernambucano é, sem dúvida, um dos maiores ícones da confeitaria do estado, sendo amplamente reconhecido tanto nacional quanto internacionalmente. Seu diferencial está na fina camada de goiabada que envolve cada fatia, tornando-o um doce único e visualmente atraente. A goiabada, elaborada a partir da polpa da goiaba e açúcar, é um produto com forte presença na culinária pernambucana e se combina de maneira perfeita com a leveza da massa de pão-de-ló utilizada no bolo de rolo.

A tradição do bolo de rolo remonta ao período colonial, quando os portugueses trouxeram suas receitas conventuais para o Brasil. A goiabada, entretanto, foi adaptada ao gosto local, com a produção de goiabas em Pernambuco, especialmente no município

de Nazaré da Mata, que se tornou um polo de produção da fruta. De acordo com Lima (2014), o bolo de rolo é uma "representação de um patrimônio gastronômico que mistura história, cultura e sabor". Além disso, ele é um exemplo da adaptação das receitas europeias com a utilização de ingredientes locais, criando uma culinária única.

O milho é um ingrediente onipresente na culinária nordestina, utilizado tanto em pratos salgados quanto doces. O bolo de fubá é uma das mais tradicionais receitas que utiliza o milho em forma de fubá (farinha de milho), resultando em uma massa leve e suave. O bolo de fubá pernambucano é simples, porém saboroso, muitas vezes acrescido de coco ralado ou queijo coalho, que adicionam um toque especial e regional.

A importância do milho na alimentação nordestina remonta aos povos indígenas, que já o utilizavam como alimento básico muito antes da chegada dos colonizadores. O milho é símbolo de resistência e adaptação cultural, sendo essencial em diversas manifestações culinárias no estado de Pernambuco. Como observa Almeida (2010), o milho foi "um dos principais alimentos que ajudaram a formar a base da alimentação nordestina", e o bolo de fubá é um reflexo dessa relação histórica com o ingrediente.

O coco é um dos ingredientes mais versáteis e presentes na culinária pernambucana, especialmente nas festas juninas, que são celebradas com grande fervor em todo o estado. O uso do coco, seja em sua forma natural (como a polpa) ou em sua versão processada (leite de coco e coco ralado), é um elemento essencial nos doces e bolos típicos dessa época do ano. A presença do coco em diversos pratos juninos é uma verdadeira marca da culinária nordestina, tanto pelo sabor único quanto pelas tradições que ele carrega.

A relação do coco com a culinária de Pernambuco remonta aos primeiros períodos da colonização, quando os portugueses trouxeram consigo receitas que, ao longo do tempo, foram adaptadas às condições locais, incorporando ingredientes típicos da região. No caso específico das festas juninas, o coco tornou-se um símbolo de celebração, especialmente na produção de cocadas, canjica e pé-de-moleque, pratos tradicionais dessa festividade.

O leite de coco, obtido a partir da polpa do coco fresco, é utilizado para dar cremosidade e sabor característicos a diversos doces. Um dos exemplos mais notáveis de seu uso é a canjica, um prato preparado com milho branco cozido no leite de coco e adoçado com açúcar. Essa iguaria, popular nas festas juninas, tem uma textura suave e

um sabor delicado, graças à combinação do milho com o leite de coco. A canjica, como destaca Silveira (2011), é um "símbolo da fusão da cultura indígena e africana", já que o milho é um produto tradicionalmente indígena e o coco, originário da África, foi incorporado de maneira criativa à culinária brasileira.

Outro doce tradicional junino que faz uso do coco é o pé-de-moleque, que, em sua versão pernambucana, é frequentemente enriquecido com leite de coco, além de amendoim torrado e rapadura. A textura crocante do amendoim contrasta com a cremosidade do leite de coco, criando uma deliciosa combinação de sabores.

Além dos doces, o coco também é um ingrediente essencial em bolos típicos das festas juninas, como o bolo de macaxeira e o bolo de milho, ambos frequentemente enriquecidos com coco ralado. O coco não só adiciona sabor, mas também contribui para a textura dos bolos, proporcionando umidade e suavidade.

A presença do coco nas festas juninas pernambucanas pode ser vista como um reflexo da interação entre a gastronomia indígena, africana e portuguesa. A mistura desses três mundos culinários resultou em uma variedade de pratos doces que, até hoje, são consumidos com entusiasmo durante as celebrações de São João, São Pedro e Santo Antônio, as principais festividades juninas do estado.

Como observam Costa e Lira (2010), o coco desempenha um papel "fundamental na formação dos sabores que representam a identidade da culinária pernambucana", especialmente nas festividades juninas, quando sua presença é essencial para a criação de pratos que encantam os sentidos e preservam a memória cultural.

O coco, em suas diversas formas, é um ingrediente central nas festas juninas de Pernambuco, onde ele é utilizado em uma vasta gama de doces e bolos. Sua versatilidade, além de seu sabor característico, o torna indispensável para a confeitaria típica da região, contribuindo para a preservação de tradições e para a construção de uma identidade gastronômica única. A cada festa junina, o coco se reinventa, unindo passado e presente, e garantindo que os sabores do Nordeste continuem a encantar novas gerações.

A confeitaria pernambucana é um reflexo das influências culturais e históricas do estado, onde ingredientes como mandioca, amendoim, goiabada, milho e leite de coco não apenas marcam a gastronomia local, mas também representam um legado cultural

que continua vivo nas mesas de Pernambuco. Cada ingrediente e cada receita contam uma história de adaptação, resistência e identidade, fazendo da doçaria pernambucana uma das mais ricas e autênticas do Brasil.

2.5. Introdução do Leite Condensado no Brasil e sua Massificação na Confeitaria

O leite condensado ocupa um lugar central na confeitaria brasileira, sendo um dos ingredientes mais populares e versáteis da culinária doce do país. Introduzido no Brasil no final do século XIX, durante o período de industrialização e modernização dos alimentos, o leite condensado rapidamente conquistou os lares e as cozinhas profissionais, marcando sua presença em receitas tradicionais e contemporâneas. Sua trajetória reflete mudanças nos hábitos alimentares, na economia e na indústria alimentar brasileira, consolidando-se como um símbolo cultural e elemento essencial da doçaria nacional.

O leite condensado foi originalmente produzido como uma alternativa ao leite fresco, com maior durabilidade e praticidade, sendo inicialmente importado da Europa e dos Estados Unidos. No Brasil, sua popularização se deu em meados do século XX, com a instalação de fábricas locais que tornaram o produto acessível a diversas classes sociais (LODY, 2019). Essa acessibilidade transformou o leite condensado em um item indispensável na despensa das famílias brasileiras, especialmente devido à sua versatilidade e praticidade em receitas doces.

De acordo com Brandão (2012), o leite condensado simboliza a transição da confeitaria artesanal para uma doçaria mais prática e adaptada ao cotidiano moderno. Seu sabor adocicado e textura cremosa possibilitaram a criação de sobremesas rápidas e econômicas, sendo incorporado tanto em receitas familiares quanto na confeitaria profissional.

Na confeitaria brasileira, o leite condensado é o ingrediente base de sobremesas icônicas, como brigadeiro, pudim, beijinho e mousse. Sua versatilidade permitiu sua adaptação em diferentes regiões do Brasil, compondo receitas que vão desde doces caseiros, como o "pé-de-moleque" e o "cocadão", até sobremesas sofisticadas em restaurantes e confeitarias.

Segundo Silva (2019), o leite condensado contribuiu para a massificação da confeitaria brasileira, pois democratizou o acesso a sobremesas que antes eram exclusivas das classes mais altas, devido à complexidade ou custo de seus ingredientes. Além disso, o produto ajudou a consolidar um modelo de confeitaria prática, onde o tempo de preparo e a simplicidade das receitas eram valorizados.

A indústria alimentícia brasileira desempenhou um papel crucial na disseminação do leite condensado, investindo em campanhas publicitárias que associavam o produto à modernidade, praticidade e sabor. Durante as décadas de 1970 e 1980, receitas que utilizavam leite condensado começaram a aparecer em revistas e programas de televisão, consolidando-o como ingrediente indispensável na doçaria nacional (BELLUZZO, 2002).

Com o aumento da produção industrial, o leite condensado também passou a ser utilizado em larga escala na confeitaria profissional. Docerias e confeitarias adotaram o produto devido à sua estabilidade, capacidade de realçar sabores e custo-benefício. Essa massificação permitiu a ampliação do mercado de doces no Brasil, incluindo a popularização de franquias de brigadeiros gourmet e bolos de pote, que utilizam o leite condensado como base de suas receitas.

O leite condensado, além de ser um ingrediente culinário, carrega um forte simbolismo cultural no Brasil. Ele está associado à ideia de conforto, afeto e celebração, sendo protagonista em festas infantis, aniversários e outras ocasiões comemorativas. Para Lody (2019), o leite condensado tornou-se parte da memória gustativa dos brasileiros, representando tanto a simplicidade quanto a criatividade na cozinha. Por outro lado, sua massificação também levanta debates sobre a padronização do sabor e a dependência da indústria alimentícia. Algumas críticas apontam que o uso excessivo do leite condensado em receitas pode obscurecer outros sabores e reduzir a valorização de técnicas tradicionais da confeitaria artesanal (BRANDÃO, 2012).

A cultura do leite condensado no Brasil reflete uma integração entre modernidade e tradição. Sua presença na confeitaria brasileira vai além de sua função como ingrediente, representando transformações sociais, econômicas e culturais no país. Embora tenha contribuído para a popularização e acessibilidade de sobremesas, sua história também suscita reflexões sobre a relação entre a industrialização dos alimentos e a preservação das tradições culinárias.

- **Brigadeiro**

O brigadeiro é um dos doces mais tradicionais do Brasil e está presente em diversas celebrações, como aniversários, festas infantis e eventos especiais. Sua origem remonta ao período pós-Segunda Guerra Mundial, na década de 1940, e está ligada a um contexto político e social específico do país.

A versão mais aceita sobre a origem do brigadeiro está relacionada à candidatura do Brigadeiro Eduardo Gomes à presidência do Brasil em 1945. Na época, havia escassez de ingredientes como leite fresco e açúcar, devido aos impactos da guerra, o que levou à criação de um doce feito com leite condensado, chocolate em pó e manteiga (CASSIMIRO, 2020).

As apoiadoras da campanha do Brigadeiro Eduardo Gomes preparavam e vendiam o doce para arrecadar fundos, e ele se tornou popular entre os eleitores. Assim, o doce recebeu o nome de "brigadeiro" em homenagem ao candidato. Apesar do sucesso da guloseima, Eduardo Gomes não venceu a eleição, mas seu nome ficou eternizado na culinária brasileira (SILVA, 2018).

Com o passar dos anos, o brigadeiro tornou-se um ícone gastronômico no Brasil, ganhando variações na receita e na forma de preparo. Inicialmente, era feito apenas com chocolate em pó e leite condensado, mas hoje existem diversas versões, como brigadeiro branco (feito com chocolate branco), brigadeiro gourmet (com chocolates nobres) e até brigadeiros de sabores variados, como pistache, cappuccino e limão (PEREIRA, 2019).

Atualmente, o brigadeiro é encontrado em confeitarias especializadas, conhecido como “brigadeiro gourmet”, e faz parte da cultura gastronômica do Brasil, sendo reconhecido internacionalmente como um doce típico do país (CASSIMIRO, 2020). O brigadeiro, além de ser um doce querido por muitos, carrega uma história rica e curiosa, mostrando como a criatividade e a necessidade podem resultar em inovações gastronômicas duradouras.

2.6 Gestão de negócios alimentícios

A gestão eficaz de um negócio alimentício, seja um restaurante, confeitaria ou indústria de alimentos, envolve uma série de aspectos técnicos que impactam diretamente na qualidade dos produtos e na rentabilidade do empreendimento. Entre esses aspectos, destacam-se a escolha de embalagens e rotulagem de alimentos, a elaboração de fichas técnicas e levantamento de custos, a definição da margem de lucro e a precificação de produtos. Estes são componentes essenciais para garantir a competitividade do negócio e a conformidade com as regulamentações legais, além de serem ferramentas valiosas para a gestão financeira e estratégica.

Embalagens e Rotulagem de Alimentos

As embalagens de alimentos são fundamentais não só para a proteção e conservação do produto, mas também para a comunicação visual com o consumidor. Elas devem ser projetadas para garantir a segurança alimentar e a integridade do produto durante o transporte e o armazenamento, ao mesmo tempo em que promovem a identidade da marca. A escolha do tipo de embalagem depende de uma série de fatores, como o tipo de alimento, o tempo de validade, as condições de transporte e armazenamento, e as regulamentações legais.

A rotulagem, por sua vez, é uma exigência legal e deve fornecer informações claras e precisas sobre o produto. Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a rotulagem deve incluir dados como a lista de ingredientes, a tabela nutricional, o prazo de validade, as instruções de conservação e o número de registro do produto. Além disso, a rotulagem deve conter informações sobre alergênicos, de acordo com as normas estabelecidas pela ANVISA em 2017, com o objetivo de garantir a segurança do consumidor (BRASIL, 2017).

A embalagem e a rotulagem não apenas atendem às exigências legais, mas também têm grande impacto na decisão de compra do consumidor. De acordo com Kotler e Keller (2012), as embalagens desempenham um papel crucial na percepção do produto, funcionando como um "cartaz" que transmite a qualidade e a autenticidade do

alimento. Portanto, além de estarem em conformidade com a legislação, elas devem ser atraentes e informativas.

Elaboração de Fichas Técnicas e Levantamento de Custos

A ficha técnica é uma ferramenta fundamental para padronizar e controlar a produção de alimentos em qualquer tipo de estabelecimento. Ela detalha todos os ingredientes e processos envolvidos na fabricação de um produto, permitindo que a produção seja realizada de maneira consistente, com a mesma qualidade e sabor em cada unidade produzida. A ficha técnica também ajuda no controle de estoque e na gestão da qualidade.

Uma ficha técnica típica inclui as seguintes informações:

- Nome do produto: identificação do item.
- Ingredientes: lista de todos os ingredientes utilizados, com as respectivas quantidades.
- Modo de preparo: detalhamento do processo de fabricação, incluindo o tempo de preparo, temperatura, utensílios e técnicas de cozinha.
- Rendimento: quantidade de produto que a receita gera (ex: número de porções).
- Custo unitário e total: cálculo do custo de cada ingrediente e o custo total da receita.
- Informações nutricionais (quando necessário): quantidade de calorias, carboidratos, proteínas, gorduras, etc.

O levantamento de custos é uma parte crucial da gestão financeira do negócio, pois permite que o empreendedor tenha uma visão clara dos gastos envolvidos na produção. Esses custos podem ser divididos em custos fixos (como aluguel, salários e serviços) e custos variáveis (como matéria-prima, embalagens e transporte). O custo total de um produto é obtido pela soma dos custos variáveis e a distribuição dos custos fixos para cada unidade produzida.

Segundo Silveira (2013), o controle rigoroso de custos por meio das fichas técnicas é vital para garantir a sustentabilidade do negócio, permitindo que o empresário avalie com precisão a viabilidade financeira de suas operações.

Margem de Lucro e Precificação de Produtos

A margem de lucro é a diferença entre o preço de venda e o custo de produção de um produto, expressa em percentual. Ela é um indicador importante da rentabilidade de um produto e deve ser cuidadosamente calculada para garantir que o negócio seja financeiramente viável. Para calcular a margem de lucro, utiliza-se a seguinte fórmula:

$$\text{Margem de Lucro} = (\text{Preço de Venda} - \text{Custo de Produção}) / \text{Preço de venda} \times 100$$

A precificação de produtos é uma das decisões mais importantes em um negócio alimentício. Um preço bem estabelecido deve cobrir todos os custos envolvidos (diretos e indiretos), gerar a margem de lucro desejada e, ao mesmo tempo, ser competitivo no mercado. A fórmula para determinar o preço de venda de um produto leva em consideração o custo de produção, a margem de lucro e o valor agregado ao produto.

É importante que o empresário tenha em mente a percepção do consumidor sobre o valor do produto e sua capacidade de pagamento. De acordo com Kotler e Keller (2012), a precificação deve ser baseada tanto nos custos de produção quanto na avaliação do mercado e do comportamento do consumidor. A estratégia de precificação pode variar de acordo com o posicionamento da marca, o segmento de mercado e a demanda do produto.

Além disso, a precificação também envolve uma análise contínua. Segundo Martins e Rocha (2015), é fundamental que o empreendedor acompanhe as flutuações de preços das matérias-primas, os custos operacionais e as mudanças no comportamento do consumidor, ajustando o preço conforme necessário.

A gestão de negócios é essencial para o sucesso de qualquer negócio alimentício. A escolha adequada das embalagens e o cumprimento das normas de rotulagem garantem a conformidade com a legislação e a segurança alimentar. A elaboração de fichas técnicas e o levantamento de custos ajudam na padronização e controle financeiro, permitindo que o empreendedor mantenha a qualidade e a rentabilidade de

seus produtos. Por fim, a margem de lucro e a precificação devem ser cuidadosamente calculadas, considerando não apenas os custos de produção, mas também o mercado e o valor percebido pelo consumidor. Essas práticas, quando bem executadas, são fundamentais para a sustentabilidade e o crescimento do negócio.

2.7 A Confeitaria como alternativa de renda e inserção no mercado de trabalho



Figura 2

A confeitaria tem se destacado como uma alternativa significativa de renda e inserção no mercado de trabalho brasileiro, respondendo à crescente demanda por produtos alimentícios de qualidade e à valorização das técnicas tradicionais. Isso impulsionou um aumento no número de empreendedores que enxergam a confeitaria não só como meio de sobrevivência, mas também como uma oportunidade de expressão cultural e profissionalização. A atividade se expande desde pequenos negócios informais até grandes indústrias, desempenhando um papel crucial na economia e no surgimento de novos modelos de negócio.

A confeitaria é considerada uma das áreas mais acessíveis para quem deseja iniciar um empreendimento, principalmente pelo baixo investimento inicial e pela versatilidade de produtos que atendem a diversas necessidades e orçamentos. O mercado brasileiro de doces é vibrante, com opções que vão dos tradicionais doces de

festa a produtos mais sofisticados, como bolos gourmet. A experiência prática muitas vezes é mais valorizada do que a formação acadêmica formal, permitindo que pessoas de diferentes origens tenham acesso a esse setor.

De acordo com Lody (2019), o aumento da popularidade da culinária e a valorização de produtos artesanais têm sido determinantes para a expansão da confeitaria no Brasil. Donas de casa e trabalhadores informais que estavam fora do mercado de trabalho têm encontrado na confeitaria uma alternativa viável de gerarem renda, especialmente em áreas periféricas onde a produção caseira e o comércio ambulante de doces se tornam fontes importantes de renda, gerando empregos diretos e indiretos.

A profissionalização é um aspecto essencial para o sucesso no setor, apesar da baixa barreira de entrada. Nos últimos anos, escolas técnicas e cursos especializados começaram a surgir, oferecendo formação para confeitários que vão além do simples preparo de doces, abarcando também gestão de negócios, marketing e planejamento financeiro, habilidades cruciais em um mercado competitivo. Brandão (2012) observa que a formação profissional tem promovido melhorias na qualidade dos produtos e na conscientização sobre o empreendedorismo.

Além das iniciativas individuais, a confeitaria também se apresenta como uma opção de emprego formal. A expansão das redes de padarias, confeitarias e franquias gera uma demanda significativa por confeitários qualificados. Dados do IBGE mostram que o setor de panificação e confeitaria é um dos que mais cresce no Brasil, impulsionado pelo aumento do consumo de bolos e doces elaborados. Esse crescimento gera novos postos de trabalho que exigem profissionais capacitados em produção em larga escala e que atendam a rigorosos padrões de qualidade e inovação. Belluzzo (2002) menciona que a mudança no comportamento de consumo da classe média contribuiu para essa expansão, enquanto a popularização da alimentação fora de casa ajuda a formalizar a atividade, introduzindo regulamentos e exigências de gestão.

Além de seu impacto econômico, a confeitaria também serve como um instrumento de inclusão social. Programas de capacitação voltados a populações

vulneráveis, como mulheres em situação de rua e jovens de áreas periféricas, têm surgido com o objetivo de promover empreendedorismo e criar redes de apoio. Silva (2019) destaca que a confeitaria proporciona uma forma acessível para a inserção no mercado de trabalho, permitindo que pessoas com pouca formação possam se tornar autossuficientes e estabelecer seus próprios negócios, frequentemente com baixo custo inicial.

Em suma, a confeitaria no Brasil se apresenta não apenas como uma atividade profissional, mas como um motor de mobilidade social e econômica, consolidando-se como uma alternativa viável de geração de renda, inserção no mercado de trabalho formal e inclusão social. A capacitação e profissionalização continuam a ser essenciais para o crescimento e a sustentabilidade do setor, permitindo que cada vez mais pessoas aproveitem e contribuam para essa rica faceta da cultura brasileira.

A importância das datas comemorativas para a economia local e seus reflexos na confeitaria

As datas comemorativas desempenham um papel essencial na dinâmica econômica de diversas regiões, sendo responsáveis pela movimentação de setores chave, como o comércio, o turismo e, em especial, a confeitaria. No Brasil, celebrações como o Natal, Páscoa, Dia das Mães e as festas juninas são momentos em que a gastronomia se destaca, e a confeitaria, com seus doces e bolos típicos, ganha protagonismo, tanto no consumo local quanto no aumento de vendas.

Essas datas não apenas promovem o consumo imediato de produtos alimentícios, mas também têm implicações significativas para a economia local, uma vez que geram empregos temporários, estimulam o comércio e fortalecem a identidade cultural de determinadas regiões. De acordo com Ferreira (2019), as festividades tradicionais e as datas comemorativas são eventos que geram fluxo financeiro positivo, não apenas pelo aumento do consumo direto, mas também pelo impacto nas pequenas empresas e no artesanato local, como é o caso de muitas confeitarias que se especializam em doces típicos das festas.

A cada ano, a movimentação econômica proveniente das festividades resulta em aumento significativo nas vendas de produtos como bolos, doces e guloseimas, que são tradicionalmente consumidos em eventos como casamentos, aniversários, festas religiosas e celebrações de final de ano. No caso da confeitaria, as datas comemorativas representam um período de intensa demanda, principalmente pela procura de produtos sazonais que atendem tanto às tradições locais quanto às tendências do mercado.

Em Pernambuco, por exemplo, durante as festas juninas, a confeitaria se transforma, com os tradicionais bolos de milho, cocadas, pé-de-moleque e canjica ganhando destaque. Esses produtos, que são típicos das festas de São João, têm grande apelo não só pela culinária típica, mas também pelo simbolismo de manter vivas as tradições locais. Conforme Freyre (2007), as festas de São João são momentos de celebração comunitária que geram grandes movimentações comerciais, com a confeitaria desempenhando um papel central nesse contexto.

As datas comemorativas funcionam como um fator impulsionador para a inovação e diversificação dos produtos oferecidos pelas confeitarias. As empresas precisam adaptar seus portfólios para atrair consumidores e atender às demandas sazonais, muitas vezes criando produtos exclusivos ou limitados para o período. Como observa Pereira (2018), "as datas comemorativas proporcionam a oportunidade para as confeitarias se diferenciarem no mercado, através de produtos exclusivos, embalagens temáticas e personalização, tudo isso refletindo o espírito da celebração".

Além disso, é importante considerar que o impacto econômico das datas comemorativas vai além do aumento das vendas. Durante essas épocas, as confeitarias locais têm a oportunidade de gerar emprego temporário, com a contratação de mão de obra extra para atender à demanda crescente. Essa movimentação impulsiona a economia de pequenos negócios, fortalece a rede de fornecedores e contribui para o aquecimento do comércio local, gerando uma circulação de dinheiro que beneficia diversos setores, como o transporte, a publicidade e a distribuição de produtos.

Para além dos aspectos econômicos, as datas comemorativas também têm um papel cultural e social importante, pois são momentos que fortalecem a identidade local e as tradições culinárias. A confeitaria se torna um vetor de preservação cultural, pois muitas receitas tradicionais e familiares são compartilhadas e recriadas nessas datas. O Bolo Souza Leão, típico da culinária pernambucana, por exemplo, é um doce presente

nas festas de casamento e aniversários, mantendo-se como um símbolo das tradições gastronômicas de Pernambuco. Sua produção e consumo durante o período de festas reforçam o sentimento de identidade regional e a valorização do patrimônio imaterial.

Além disso, as datas comemorativas fortalecem o laço de interação social, pois as festas e os banquetes alimentam os relacionamentos interpessoais, criando uma experiência sensorial coletiva. A confeitaria, ao produzir produtos típicos, se torna um ponto de encontro para memórias familiares e compartilhamento de afetos, com os doces e bolos se tornando um símbolo de afeto e acolhimento. Segundo Souza (2020), “a confeitaria nas datas comemorativas é um elo de ligação entre o passado e o presente, entre gerações que perpetuam receitas e modos de fazer que têm um valor muito além do consumo imediato, refletindo afetividade, memória e cultura”.

As datas comemorativas são fundamentais para a dinâmica econômica e social das regiões, com forte impacto no setor de confeitaria. Elas não apenas incentivam o consumo imediato, mas também geram movimentação financeira, criação de empregos temporários e fortalecimento da cultura local. Para as confeitarias, essas datas representam momentos de inovação, com a criação de produtos exclusivos que atendem à demanda sazonais e às preferências regionais. Ao mesmo tempo, elas oferecem uma oportunidade de conectar as pessoas às suas raízes culturais e tradições, garantindo que as receitas passadas de geração em geração continuem vivas e acessíveis às novas gerações.

As festividades, portanto, não se limitam ao consumo de alimentos, mas desempenham um papel estratégico na construção da memória coletiva e no fortalecimento da identidade local. Ao saborear um doce típico em uma festa comemorativa, o consumidor não está apenas degustando uma iguaria, mas vivenciando um pedaço da história cultural e econômica de sua região, ao mesmo tempo em que impulsiona a economia local.

3. OBJETIVOS

3.1 Geral

Promover técnicas de confeitaria básica para jovens e adultos como alternativa de renda e inserção no mercado de trabalho.

3.2 Específicos

- Introduzir noções de higiene e segurança alimentar necessárias para manipuladores de alimentos.
- Ensinar práticas básicas na produção de brigadeiros gourmets. Produção de tortas e produção de bolos típicos juninos.
- Apresentar informações técnicas sobre embalagens e rotulagem de alimentos.
- Ensinar a elaborarem fichas técnicas, levantamento de custos e precificação de produtos, e noções de empreendedorismo.

4. METODOLOGIA

A metodologia aplicada a este projeto de extensão é descritiva e aplicada com elementos de exploração. Foram analisadas e detalhadas a aplicação das técnicas de confeitaria e seus impactos no público-alvo, utilizando o conhecimento acadêmico para resolver um problema prático envolvendo a capacitação de pessoas para obter uma renda através da confeitaria.

A fase inicial do projeto consistiu no levantamento de informações sobre o mercado da época (2017) e a necessidade das participantes, caracterizando o projeto com aspecto exploratório.

A abordagem metodológica desse projeto iniciou através de um estudo prévio e pesquisas para entender as nuances do mercado, a temática escolhida, e as possibilidades de elaboração de doces e sobremesas de maneira rentável, prática e dentro da realidade das alunas do projeto. As apostilas foram elaboradas de forma

didática e objetiva, adequando medidas universais a medidas fáceis de serem replicadas em casa, como a conversão de kg para medida de xícara, colher, utensílios comuns na casa de qualquer pessoa, mesmo que não possua conhecimento ou experiência.

O projeto se iniciou antes mesmo das oficinas serem executadas. Foram necessárias reuniões de planejamento para troca de informações e as próximas etapas de realização, testes para elaboração das fichas técnicas e execução das receitas de forma didática e eficiente. Momentos antes da realização das oficinas houve um pré-preparo das receitas, com *mise en place* dos ingredientes e organização do ambiente para receber as alunas e garantir uma melhor fluidez dos processos.

As atividades desenvolvidas aconteceram no Laboratório de gastronomia, do Departamento de Tecnologia Rural da UFRPE, no qual tem o suporte e infraestrutura necessária para a realização das atividades. O período de realização das atividades ocorreu de janeiro de 2017 a janeiro de 2018, totalizando 1220 horas, sob orientação da Professora Amanda de Moraes Siqueira.

O público-alvo para desenvolver as atividades, eram as mães dos alunos de outros projetos de extensão da PRAE, do projeto Barbatanas da Rural e a Escola de Música Nana Vasconcelos. Foram realizadas três oficinas no total, e contou com a participação e o apoio financeiro da Pró Reitoria de Extensão (PRAE) e com a participação de alguns alunos e professores do curso de bacharelado em gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE).

As oficinas foram planejadas e elaboradas de forma prática para que as participantes pudessem reproduzir de maneira satisfatória as técnicas apresentadas em aula na sua própria casa, com finalidade lucrativa ou não. Elas foram planejadas para que fossem executadas em datas próximas a datas comemorativas, como o dia das mães por exemplo, época que o mercado de confeitaria tem uma maior demanda de produtos, devido a tradição comemorativa da data se basear em confraternizar com a família alimentos de forma afetiva.

5. CARACTERIZAÇÃO DAS ATIVIDADES

5.1. Oficina de produção de tortas finas

A oficina de produção de tortas finas foi dinâmica e demonstrativa, no qual dialogamos com as alunas dando espaço para participarem de forma direta no preparo das receitas e para sanarem dúvidas. Explicamos a importância da higiene e segurança alimentar na manipulação de alimentos, conservação, abordando técnicas de confeitaria na elaboração de tortas, custos para a produção e venda, técnicas de decoração e apresentação, elaboração de fichas técnicas, embalagem e conservação dos alimentos.

Foram realizadas 5 produções (figura3):

- Torta crocante branca
- Torta de barras de chocolate
- Torta de brigadeiro
- Torta prestígio
- Torta de limão



Figura 3: Produções

Todas as receitas com passo a passo na produção das massas de bolo, recheios, coberturas e decoração.

As apostilas, a *mise en place* dos ingredientes e algumas massas das tortas que foram apresentadas foram elaboradas no decorrer de dois dias anteriores as oficinas, garantindo dessa forma uma melhor fluidez da oficina, pois o tempo disponível no evento não era suficiente.



Figura 4: Momento final da oficina

5.2 Oficina de produção de bolos juninos

Na oficina de produção de bolos juninos utilizou a mesma abordagem da oficina anterior, prática, dinâmica e demonstrativa, no qual abordamos técnicas de confeitaria na produção de bolos típicos das festas juninas, custos na produção, escolha de ingredientes, história dos bolos produzidos na oficina, técnicas de decoração e apresentação, e noções de gestão de negócios alimentícios, também abrimos espaço para as participantes tirarem dúvidas e atuarem de forma direta na realização das receitas.

Foram realizadas 5 produções (figura 5):

- Bolo de amendoim
- Bolo de fubá cremoso
- Bolo de tapioca
- Bolo de pipoca
- Bolo Souza Leão



Figura 5: Produções

Todas as receitas com passo a passo na produção das massas de bolo, recheios, coberturas e decoração. O *mise en place* dos ingredientes e o preparo de algumas massas foram produzidos um dia antes do evento e na manhã que o antecedeu.



Figura 6: Encerramento da oficina

5.3 Oficina de produção de brigadeiros gourmet

A oficina de produção de brigadeiros gourmet foi executada utilizando da mesma dinâmica das ações anteriores. Uma oficina prática e demonstrativa, no qual abordamos técnicas de confeitaria na produção de brigadeiros sofisticados, escolha de ingredientes mais refinados para o preparo, diferenciação de finalização para caracterização de produtos gourmet, e abriu espaço para as participantes tirarem dúvidas e atuarem de forma direta na realização das receitas.

Foram realizadas 10 produções:

- Brigadeiro Romeu e Julieta
- Brigadeiro de leite ninho e nutella
- Brigadeiro de Paçoca
- Brigadeiro de Churros

- Brigadeiro de maracujá
- Brigadeiro Surpresa de uva
- Brigadeiro de Tortinha de limão
- Brigadeiro de Palha Italiana
- Brigadeiro de Chocolate amargo com nibs de cacau
- Brigadeiro de Cappuccino

Todas as receitas com passo a passo na produção das bases dos brigadeiros, recheios e/ou misturas, coberturas, finalização e as embalagens com forminhas diferenciadas também foram apresentadas.

No encerramento da oficina de produção de brigadeiros gourmet, foram repassadas informações à cerca dos seguintes assuntos, de forma mais direta e objetiva, incentivando a inserção das alunas no mercado de trabalho.

- Informações técnicas sobre embalagens e rotulagem de alimentos.
- Elaboração de fichas técnicas e levantamento dos custos
- Margem de lucro e precificação de produtos

6. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram obtidos resultados satisfatórios na realização dessas três ações, desde o planejamento até a ministração das aulas. Durante as aulas houve uma interação dinâmica e satisfatória das participantes, que se mostraram atentas e interessadas (figura 7), procurando esclarecer dúvidas e compartilhar experiências vivenciadas.



Figura 7: Ministração das aulas

Ao total foram capacitadas 25 participantes, e eu como vigésima terceira, pois no período de realização do projeto apenas estudava e tinha a venda de bolos decorados como fonte de renda, a troca de conhecimento foi mútua, promovendo inclusão social e conhecimento empírico entre as participantes e nós que promovemos as aulas.

A realização de oficinas desse porte promove uma maior interação das comunidades com a universidade, pois as participantes que são donas de casa e trabalhadoras, demonstraram que se sentiram acolhidas por parte da universidade ao realizar essas ações, elas saíram das oficinas já aguardando a realização de uma próxima e afirmando que iriam utilizar aqueles ensinamentos em sua vida pessoal e profissional.

O projeto teve um impacto social positivo, na avaliação o público expressou a satisfação com o conteúdo exposto pelo projeto com reconhecimento e aperfeiçoamento de seu potencial profissional é fator vital para as necessidades de inserção no mercado de trabalho e/ou geração de renda familiar adicional.

Com o curso de produção de tortas, bolos típicos brigadeiros gourmet ministrado todas as participantes saíram capacitadas para preparar e comercializá-los.

As preparações foram feitas em cozinha didática e algumas reportaram que tiveram êxito em seus resultados em casa. Muitas das participantes já possuíam experiência na cozinha por serem donas de casa e cozinhareem todos os dias para a família, tendo assim a oportunidade de aprimorar e conhecer novas técnicas de preparação.

O sentimento é de dever cumprido, pois é sabido que foi plantada uma semente de conhecimento na vida de cada um que esteve presente naquela oficina

De acordo com Sebess (2008), acredita-se que o domínio das técnicas de confeitaria permite ao profissional, não só a interpretação correta e a modificação de

qualquer receita, mas também, a possibilidade de criação de novas, sendo a imaginação o limite de cada indivíduo.

A confeitaria é uma das áreas mais acessíveis para quem deseja iniciar um negócio próprio. O investimento inicial pode ser relativamente baixo, e a versatilidade dos produtos permite que se adapte a diferentes públicos e orçamentos. Além disso, o mercado de doces no Brasil é amplamente aquecido, com uma grande diversidade de opções de consumo, desde os tradicionais doces de festa até produtos mais sofisticados, como bolos e doces gourmet. A formação e a experiência prática são mais importantes do que a qualificação acadêmica formal em muitos casos, o que permite que pessoas de diferentes origens e níveis de escolaridade acessem esse setor.

De acordo com Lody (2019), a crescente popularização da culinária e a valorização de produtos artesanais têm contribuído significativamente para a expansão do mercado de confeitaria no Brasil. Em muitos casos, pessoas que antes estavam fora do mercado de trabalho formal, como donas de casa ou trabalhadores informais, começaram a perceber na confeitaria uma alternativa viável para a geração de renda. Em áreas periféricas e no interior, a confeitaria caseira e o trabalho de ambulantes com doces, como brigadeiros e bolos, têm sido fontes importantes de rendimento, gerando empregos diretos e indiretos.

Embora seja uma área com baixa barreira de entrada, a profissionalização da confeitaria tem sido um fator decisivo para o sucesso no setor. Muitas escolas técnicas e cursos especializados têm surgido nos últimos anos, oferecendo formação para confeitadores e empreendedores. A capacitação oferece não apenas o aprendizado das técnicas básicas de preparo de doces, bolos e salgados, mas também a possibilidade de adquirir conhecimentos sobre gestão de negócios, marketing e planejamento financeiro, competências essenciais para quem deseja prosperar no mercado competitivo da confeitaria.

Segundo Brandão (2012), a formação de profissionais na área de confeitaria tem ajudado a profissionalizar o setor, elevando a qualidade dos produtos e a conscientização sobre a importância do empreendedorismo. A criação de novos cursos e a inserção de técnicas modernas de gestão nos currículos têm permitido que muitos confeitadores e doceiros que iniciaram suas atividades de forma informal se tornem

profissionais reconhecidos, com maior capacidade de inovação e de entendimento do mercado.

Além da abertura de negócios próprios, a confeitaria também se apresenta como uma opção de emprego dentro de mercados de trabalho mais estruturados. Grandes redes de padarias, confeitarias e franquias têm crescido nos últimos anos, gerando uma demanda significativa por confeitores profissionais. O setor de panificação e confeitaria no Brasil, segundo dados do IBGE, é um dos segmentos industriais que mais crescem, com destaque para o aumento do consumo de bolos e doces elaborados. Esses novos postos de trabalho exigem profissionais especializados, capacitados para a produção em larga escala e para atender a exigências de qualidade, higiene e inovação.

Belluzzo (2002) destaca que, com o crescimento da classe média e a mudança no comportamento de consumo, o setor de confeitaria tem atraído cada vez mais a atenção de grandes redes comerciais, tanto para o setor de alimentos como para o setor de franquias. A expansão da comida fora do lar também contribui para a profissionalização do ramo, fazendo com que a confeitaria se torne uma atividade formalizada, com regulamentos e exigências de trabalho em equipe, gestão e supervisão de produção.

A confeitaria também pode ser vista como um importante instrumento de inclusão social. Diversos programas e iniciativas de capacitação e incentivo ao empreendedorismo têm surgido, voltados para populações em situação de vulnerabilidade econômica, como mulheres em situação de rua, jovens de áreas periféricas e ex-detentos. Essas iniciativas visam não apenas a geração de renda, mas também a promoção de habilidades empreendedoras, a criação de redes de apoio e a possibilidade de inserção em um mercado de trabalho competitivo e dinâmico.

De acordo com Silva (2019), a confeitaria oferece uma forma acessível e inclusiva de inserção no mercado de trabalho, uma vez que permite a quem tem pouca formação ou acesso a recursos se tornar autossuficiente e estabelecer seu próprio negócio. A possibilidade de trabalhar com produtos alimentícios também tem um forte apelo social, pois é uma atividade que pode ser realizada em casa ou em pequenos estabelecimentos, sem grandes investimentos iniciais.

A confeitaria, portanto, não é apenas uma área de atuação profissional, mas também um importante motor de mobilidade social e econômica no Brasil. Seja como

uma alternativa de geração de renda, seja como uma forma de inserção no mercado de trabalho formal ou como um meio de inclusão social, a confeitaria desempenha um papel significativo na economia brasileira. A profissionalização e a capacitação continuam a ser fundamentais para garantir a sustentabilidade e o crescimento do setor, permitindo que mais pessoas se beneficiem dessa atividade e contribuam para a evolução de uma das mais deliciosas facetas da cultura brasileira.

Por fim, é relevante destacar que a inclusão produtiva promove ações que possibilitem a inserção de indivíduos no mercado de trabalho, contribuindo para o processo de emancipação social dos indivíduos, diminuindo a dependência de programas e benefícios dos governos federal, estadual e municipal, gerando trabalho e renda, potencializando a arte e o saber-fazer local. Estas atividades contribuem para a ampliação dos trabalhos executados por cooperativas, associações comunitárias e outros sistemas associativos, além da abertura de frentes de trabalhos compatíveis com a vocação econômica do município, garantindo a convivência familiar e comunitária.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto descrito reflete o verdadeiro espírito da extensão universitária: promover uma conexão transformadora entre a universidade e a sociedade. Através das oficinas de confeitaria básica, não apenas compartilhamos técnicas culinárias, mas também criamos oportunidades reais de desenvolvimento social e econômico para as participantes. Essa iniciativa mostrou que o saber acadêmico pode ser um instrumento poderoso para inclusão, geração de renda e valorização pessoal.

A escolha de um público-alvo específico — mães de alunos de projetos sociais — demonstrou sensibilidade ao contexto sociocultural e ao potencial impacto das ações. As participantes puderam integrar seus conhecimentos prévios com novas aprendizagens, aplicando as técnicas em suas rotinas e potencializando suas habilidades de forma prática. A atenção dada ao planejamento das atividades, com foco na didática e

acessibilidade, foi essencial para garantir o sucesso das oficinas, permitindo que mesmo pessoas sem experiência prévia alcançassem resultados satisfatórios.

Os resultados apresentados mostram que a extensão vai além do ato de ensinar. Ela promove a inclusão, autonomia e a autoconfiança. As participantes saíram das oficinas não apenas com novos conhecimentos técnicos, mas também com um empoderamento pessoal que pode transformar suas realidades. Relatos de experiências bem-sucedidas após o curso reforçam o impacto positivo dessa ação, que se estende para além do ambiente universitário, alcançando as famílias e as comunidades dessas mulheres.

Ademais, o engajamento da equipe acadêmica, com professores e alunos do curso de gastronomia da UFRPE, foi um diferencial que fortaleceu o vínculo entre ensino, pesquisa e extensão. A integração de teoria e prática em um espaço acadêmico propício reafirmou o compromisso da universidade com o desenvolvimento humano, conforme preconizado pela Constituição de 1988 e a LDB de 1996.

A confeitaria tem se consolidado como uma importante alternativa de renda e uma via de inserção no mercado de trabalho, especialmente no contexto brasileiro. A crescente demanda por produtos alimentícios de qualidade e a valorização de técnicas tradicionais têm levado a um aumento no número de empreendedores e trabalhadores que veem na confeitaria uma oportunidade não apenas de sobrevivência econômica, mas também de expressão cultural e profissionalização. Essa atividade tem se expandido, abrangendo desde pequenos negócios informais até grandes indústrias de alimentos, sendo crucial para a economia e para o desenvolvimento de novos modelos de negócios.

Participar desse projeto de extensão teve grande relevância na minha formação acadêmica, pois houve a integração entre a teoria e prática dentro da gastronomia, especialmente na área da confeitaria, destacando alguns pontos relevantes: A aplicação prática do conhecimento, o desenvolvimento de habilidades profissionais, a experiência com a extensão universitária, empreendedorismo e valorização da cultura gastronômica.

A aplicação prática se deu permitindo que eu aplicasse técnicas de confeitaria em um contexto real, ensinando e capacitando, pessoas, e sendo capacitada também. Isso reforça o aprendizado e aprimora minhas habilidades técnicas. Ao organizar as oficinas desenvolvi habilidades profissionais pois foram trabalhados aspectos como planejamento e gestão de eventos gastronômicos, didática e transmissão de

conhecimento técnico, controle de custos, precificação e elaboração de fichas técnicas, higiene e segurança alimentar.

O projeto aproximou a universidade da comunidade, reforçando o papel social da gastronomia e ampliando seu impacto além da sala de aula. Isso demonstra seu compromisso com inclusão e capacitação profissional. Trabalhamos não só técnicas culinárias, mas também estratégias para viabilizar a confeitaria como alternativa de renda, e isso agrega valor a minha formação, tornando-a mais completa e voltada para o mercado.

O projeto incluiu elementos da doçaria pernambucana e a relação entre gastronomia, cultura e sociedade. Esse conhecimento fortalece minha identidade profissional e pode ser um diferencial na minha carreira.

Podemos concluir que este projeto é um exemplo concreto de que a extensão universitária, quando planejada com propósito e sensibilidade, tem o poder de gerar impactos duradouros. Ele plantou sementes de conhecimento que, com dedicação e apoio, têm o potencial de florescer em novos empreendimentos, ampliando horizontes e transformando vidas. O sentimento é de dever cumprido e a certeza de que a extensão aliada com a gastronomia continuará a ser um canal para o fortalecimento da cidadania e o desenvolvimento social.

APÊNDICE

APÊNDICE A : Mini curso de produção de tortas finas

A seguir, encontra-se a apostila referente a oficina de tortas finas, abordando o preparo de massas, recheios e sugestão de finalizações decorativas.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

Minicurso PRODUÇÃO DE TORTAS

Coordenadores: Profª Amanda Siqueira
Prof. Leonardo Siqueira

Colaboradores: Roselaine Laureano
Profª Luciana Leite

Apoio: Pró-Reitoria de Extensão (PRAE-UFPE)
Coordenação do Curso de Gastronomia (DTR-UFPE)

2017

TORTA CROCANTE

Massa

- 4 ovos
- 1 ½ xícara de açúcar
- ½ xícara de óleo
- 1 ½ xícara de farinha de trigo com fermento
- ½ xícara de água quente
- ½ xícara de amido de milho (6 colheres sopa cheias)
- ½ colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal

1. Bater as gemas sem membrana com o açúcar e o óleo.
2. Misturar e peneirar a farinha de trigo, o amido de milho e o sal.
3. Adicionar, às gemas batidas, metade da água quente, e alternadamente acrescentar os ingredientes secos. Quando estiver bem incorporado, adicionar a essência de baunilha.
4. Bater a clara em neve e incorporar à massa delicadamente.
5. Forrar o fundo da forma com papel manteiga e em seguida untar e enfarinhar o fundo e as laterais da forma.
6. Colocar a massa na forma e levar para assar ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até que ao furar a massa com um palito, ele saia limpo.
7. Deixar esfriar e cortar em 2 camadas.

Recheio

Crocante de Amendoim
250g amendoim torrado e sem pele
2 xícaras de açúcar cristal
1 xícara de água

1. Dissolver o açúcar na água e levar ao fogo para fazer o caramelo.
2. Quando o açúcar caramelizar, acrescentar o amendoim até soltar da panela.
3. Desligar o fogo e espalhar o crocante sobre a forma untada e deixar esfriar.
4. Quebrar o crocante até ficar em pequenos pedacinhos reservando um pouco para decoração.

Creme de Doce de Leite

1 lata de doce de leite (reservar 2 colheres de sopa para a cobertura)
4 colheres de sopa de creme de leite UHT

Cobertura

Creme de Chantilly de doce de leite e chocolate
200ml de creme para chantilly gelado
2 colheres de sopa de doce de leite
2-3 colheres de sopa de leite em pó
1 ½ colher de sopa de chocolate em pó

1. Bater o creme para chantilly gelado com o doce de leite, o chocolate em pó e o leite em pó. Reservar em refrigeração.
2. Confeitar com ajuda de um bico de pitangas e coloque pedacinhos do pé de moleque.

Montagem

1. Quando o bolo esfriar, cortar ao meio com a ajuda de uma faca ou um fio de nylon.
2. Espalhar o creme de doce de leite e o crocante.
3. Colocar outra camada de massa.
4. Cobrir o bolo com a cobertura e decorar com o crocante reservado.



TORTA DE BARRAS DE CHOCOLATE

Massa

- 4 ovos
- 1 ½ xícara de açúcar
- ¼ xícara de óleo
- 1 ½ xícara de farinha de trigo com fermento
- ½ xícara de água quente
- ½ xícara de amido de milho
- ½ colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal

1. Bater as gemas sem membrana com o açúcar e o óleo.
2. Misturar e peneirar a farinha de trigo, o amido de milho e o sal.
3. Adicionar, às gemas batidas, metade da água quente, e alternadamente acrescentar os ingredientes secos. Quando estiver bem incorporado, adicionar a essência de baunilha.
4. Bater a clara em neve e incorporar à massa delicadamente.
5. Forrar o fundo da forma com papel manteiga e em seguida untar e enfarinhar o fundo e as laterais da forma.
6. Colocar a massa na forma e levar para assar ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até que ao furar a massa com um palito, ele saia limpo.
7. Deixar esfriar e cortar em 2 camadas.

Recheio e Cobertura

Recheio

Chantilly de leite com cerejas
200ml de creme para chantilly gelado

- 4 colheres de sopa de leite em pó
- ½ lata de leite condensado
- 100g cerejas em calda (cortadas em 4 partes). **Reservar 2 unidades para decoração.**

1. Bater o creme para chantilly gelado com o leite em pó e o leite condensado (adicione o leite condensado aos poucos e experimentando para não deixar muito doce ou sem gosto) em alta velocidade até dar o ponto de bico.
2. **Reservar uma parte do creme batido para a cobertura, deixando sem cerejas.**
3. Ao restante do creme, incorporar as cerejas cortadas e misturar na mão. Reservar.

Cobertura

3 barras de chocolate
5 unidades de cerejas
60 cm de fita de cetim

Montagem

1. Quando o bolo esfriar, cortar ao meio com a ajuda de uma faca ou um fio de nylon.
2. Espalhar o Chantilly de leite com cerejas.
3. Colocar outra camada de massa.
4. Cortar a barra de chocolate em fileiras.
5. Cobrir o bolo com o Chantilly de leite, colar as barras de chocolate ao redor de toda a torta. Amarrar com uma fita e dar um laço.
6. No topo da torta, decorar com o Chantilly de leite e cerejas.



SEBRAE.

TORTA DE BRIGADEIRO

Massa
4 ovos
1 xícara de açúcar
¼ xícara de óleo
1 xícara de farinha de trigo com fermento
1 ½ xícaras de chocolate em pó
½ xícara de água fervente
½ colher de chá de essência de baunilha
1 pitada de sal



1. Pré-aquecer o forno a 180°C ou forno médio.
2. Bater as gemas sem membrana com o açúcar e o óleo.
3. Misturar e peneirar a farinha de trigo, o sal e o chocolate em pó.
4. Adicionar, às gemas batidas, metade da água quente, e alternadamente acrescentar os ingredientes secos. Quando estiver bem incorporado, adicionar a essência de baunilha.
5. Bater a clara em neve e incorporar à massa delicadamente.
6. Forrar o fundo da forma com papel manteiga e em seguida untar e enfarinhar toda a forma.
7. Colocar a massa na forma e levar para assar ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até que ao furar a massa com um palito, ele saia limpo.
8. Deixar esfriar e cortar em 2 camadas.

Recheio**Brigadeiro de chocolate mole**

2 latas de leite condensado
5 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
4 colheres de sopa de creme de leite UHT (caixa)

1. Em uma panela, juntar o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga e levar ao fogo médio até começar a desgrudar do fundo da panela.
2. Para verificar o ponto, jogar uma colherada de cima para baixo e se fizer um montinho que se espalhe rapidamente o brigadeiro estará no ponto de sair do fogo.
3. **Retirar uma quantidade suficiente para o recheio e misturar o creme de leite. Reservar para a cobertura.**
4. Levar restante do brigadeiro ao fogo até desgrudar da panela (**ponto de enrolar**). Reservar para esfriar. Enrolar os brigadeiros, decorar com granulado e **reservar para decoração da torta.**

Cobertura**Creme de chocolate**

1 lata de leite condensado
6 colheres de sopa de chocolate em pó
Creme de leite UHT restante do recheio
½ xícara de leite
1 colher de sopa (rasa) de amido de milho
1 colher de sopa de manteiga ou margarina

1. Dissolver o amido no leite frio.
2. Em uma panela, misturar o leite com amido, o leite condensado, o creme de leite e a manteiga e levar ao fogo médio, misturando começar a desgrudar do fundo da panela. Reservar para esfriar.

Montagem

1. Quando o bolo esfriar, cortar ao meio com a ajuda de uma faca ou um fio de nylon.
2. Espalhar o brigadeiro de chocolate.
3. Colocar outra camada de massa.
4. Cobrir o bolo com a cobertura e decorar com brigadeiros, raspas de chocolate ou granulado.

TORTA PRESTÍGIO

Massa
4 ovos
1 xícara de açúcar
¼ xícara de óleo
1 xícara de farinha de trigo com fermento
1 ½ xícaras de chocolate em pó
½ xícara de água fervente
½ colher de chá de essência de baunilha
1 pitada de sal



1. Pré-aquecer o forno a 180°C ou forno médio.
2. Bater as gemas sem membrana com o açúcar e o óleo.
3. Misturar e peneirar a farinha de trigo, o sal e o chocolate em pó.
4. Adicionar, às gemas batidas, metade da água quente, e alternadamente acrescentar os ingredientes secos. Quando estiver bem incorporado, adicionar a essência de baunilha.
5. Bater a clara em neve e incorporar à massa delicadamente.
6. Forrar o fundo da forma com papel manteiga e em seguida untar e enfarinhar o fundo e as laterais da forma.
7. Colocar a massa na forma e levar para assar ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até que ao furar a massa com um palito, ele saia limpo.
8. Deixar esfriar e cortar em 2 camadas.

Recheio**Brigadeiro de coco (Beijinho)**

2 latas de leite condensado
1 e ½ colher de sopa de manteiga ou margarina
250g de coco ralado seco (reservar um pouco para decoração)
100 ml de leite de coco

1. Em uma panela, juntar o leite condensado e a manteiga e levar ao fogo médio, misturando até a manteiga derreter completamente.
2. Acrescentar o coco ralado e misturar até começar a desgrudar do fundo da panela.
3. Acrescentar o leite de coco e mexer mais um pouco. Reservar para esfriar.
4. Dispor a mistura de coco na base do bolo e cobrir com a outra parte do bolo.

Cobertura**Creme de chocolate**

1 lata de leite condensado
6 colheres de sopa de chocolate em pó
Creme de leite UHT restante do recheio
½ xícara de leite
1 colher de sopa (rasa) de amido de milho
1 colher de sopa de manteiga ou margarina

3. Dissolver o amido no leite frio.
4. Em uma panela, misturar o leite com amido, o leite condensado, o creme de leite e a manteiga e levar ao fogo médio, misturando começar a desgrudar do fundo da panela. Reservar para esfriar.

Montagem

1. Quando o bolo esfriar, cortar ao meio com a ajuda de uma faca ou um fio de nylon.
2. Espalhar o brigadeiro de coco.
3. Colocar outra camada de massa.
4. Cobrir o bolo com a cobertura e decorar com coco ralado e raspas de chocolate.

TORTA DE LIMÃO

Massa
2 xícaras de farinha de trigo
150g de manteiga ou margarina
1 1/2 colher de sopa de açúcar
1 gema
1 pitada de sal



1. Em uma tigela misturar a farinha de trigo com a manteiga, a gema, o sal e o açúcar até obter uma massa lisa e homogênea. Formar uma bola com a massa e deixar descansar por 30 minutos na geladeira coberta por filme plástico.
2. Forrar a fôrma com a massa, furar com um garfo, levar ao forno para assar por 20 minutos em forno baixo (150°C) ou até que a massa fique levemente dourada. Retirar do forno e deixar esfriar. Reservar.

Recheio**Creme de Limão**

2 latas de leite condensado
100 ml suco de limão
Raspas da casca de 1 limão

1. Retirar as raspas da casca de 1 limão.
2. Espremer os limões para retirar o suco.
3. Misturar o leite condensado com o suco de limão e as raspas até obter um creme espesso. Reservar.

Cobertura**Suspiro**

2 claras de ovo
120g de açúcar
Suco de limão a gosto

1. Bater as claras em neve.
2. Acrescentar o açúcar e o suco de limão e continuar batendo até obter um suspiro macio.

Montagem

1. Sobre a massa pré-assada, colocar o creme de limão até preencher toda a massa.
2. Em cima do creme de limão, cobrir com o suspiro usando bico de confeitar e finalizando com picos.
3. Assar em forno baixo e com a porta entreaberta por 20-30 minutos ou até a cobertura se apresentar dourada e firme.
4. Esfriar a torta por aproximadamente 15 minutos em temperatura ambiente, salpicar raspas de limão e levar a refrigeração.

APÊNDICE B: Mini curso de produção de bolos juninos

A seguir, apostila referente a oficina de bolos típicos juninos, com passo a passo das receitas e finalização dos bolos.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

Minicurso

PRODUÇÃO DE BOLOS JUNINOS

Coordenadores: Profª Amanda Siqueira
Prof. Leonardo Siqueira

Colaboradores: Roselaine Lustrano
Profª Luciana Leite

Apoio: Pró-Reitoria de Extensão (PRAE-UFPE)
Coordenação do Curso de Gastronomia (DTR-UFPE)

2017

A produção de bolos e tortas é um tipo de negócio que está diretamente relacionado a momentos de alegria e prazer e comemorações, que podem ser traduzidos em sabores variados para atender ao gosto de cada cliente.

A procura por tais produtos tem tido um aumento considerável nos últimos anos devido, principalmente, ao crescimento da renda da população brasileira. Tal crescimento desse consumo está associado à expansão do segmento de alimentação fora do lar do qual fazem parte bares, restaurantes, docerias, hotéis, lojas de bolos e tortas, e outras empresas que oferecem alimentos prontos para o consumo.

Um dos segredos deste negócio é a criatividade, trabalhando com receitas próprias e inovadoras, o que representa um diferencial nesse mercado que, em conjunto com uma excelente qualidade dos produtos oferecidos e a presteza do atendimento, se tornam um empreendimento de sucesso.

SEBRAE.

BOLO DE AMENDOIM

Ingredientes

8 OVOS
120g de FARINHA DE AMENDOIM (basta bater amendoim torrado sem sal no liquidificador ou utilizar 8 unidade de paçoquinha)
180g de FARINHA DE TRIGO
250g de AÇÚCAR MASCAVO
100g de MANTEIGA SEM SAL derretida
2 colheres (chá) de FERMENTO EM PÓ

Recheio

1kg de DOCE DE LEITE
100g de AMENDOIM torrado sem sal picado em pedaços pequenos

Ganache

300g de CHOCOLATE 70%
100g de CREME DE LEITE PASTEURIZADO
2 colheres (sopa) de MANTEIGA

MODO DE PREPARO

Bolo de amendoim
Cortice pelo bolo: Unte e enfarinhe duas formas redondas de 20 cm de diâmetro.
Pré-aqueça o forno a 180°C. Bata os ovos e o açúcar na batedeira até que a mistura cresça bastante e fique aerada.
Peneire a farinha de trigo e o fermento em pó. Misture delicadamente com uma colher a mistura de ovos e açúcar com os ingredientes peneirados, a farinha de amendoim e a manteiga derretida, até formar uma mistura homogênea.
Despeje nas formas e leve para assar por 20 a 25 minutos. Depois dos 20 minutos, enfie um palito para se certificar de que os bolos estão cozidos por dentro. Se o palito sair limpo, está pronto, caso contrário, deixe assar mais um pouco e repita o teste 5 minutos depois, até que estejam prontos.
Retire do forno e deixe esfriar. Quando frio, desenforme e corte os bolos em 2 partes para rechear. Recheie com o doce de leite, salpicando o amendoim torrado por cima.

Cobertura

Pique o chocolate em pedaços pequenos. Coloque o creme de leite numa panela e leve para ferver. Assim que levantar fervura, desligue e despeje o chocolate picado ali.
Misture bem para que o chocolate derreta por completo.
Adicione a manteiga e misture bem para dar brilho. Cubra o bolo, salpique amendoim picado por cima e deixe gelar um pouco na geladeira antes de servir.

BOLO DE TAPIOCA CREMOSO (NÃO VAI AO FORNO)

Ingredientes

500 g de tapioca granulada
2 xícaras (chá) de açúcar
1 litro de leite quente
200 g de coco ralado
1 vidro de leite de coco pequeno
1 lata de leite condensado

Modo de preparo

Misture a tapioca e o açúcar, acrescentando aos poucos, o leite quente
Quando começar a ficar cremoso, deixe descansar por 10 minutos, pois a tapioca vai crescer um pouco
Após esse tempo, acrescente o coco ralado e o leite de coco, sempre mexendo bem
Unte uma forma com leite condensado e coloque a massa, leve à geladeira por 2 horas
Retire da geladeira e desenforme

BOLO SOUZA LEÃO

Ingredientes

600g de Açúcar
400mL Água
400g de Manteiga
500mL Leite de coco
1Kg de Massa de mandioca
1 Colher (chá) de Sal
15 Gemas sem membrana

Modo de preparo

1. Formar calda em ponto de fio com o açúcar e a água. Retirar do fogo. Adicionar a manteiga na calda quente até derretê-la. Acrescentar o leite de coco.
2. À parte, misturar a massa de mandioca peneirada com as gemas até formar um creme.
3. Reservar.
4. Misturar a parte líquida ao creme da massa com as gemas. Acrescentar o sal.
5. Passar na mistura 2 a 3 vezes em uma peneira fina, descartando as fibras que restarem na peneira.
6. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C em banho-maria por cerca de 50 minutos.

BOLO DE FUBÁ

Ingredientes

2 latas de milho em conserva
2 vidros pequenos de leite de côco
8 ovos
5 xícaras de flocão
3 xícaras de açúcar
4 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de fermento

Modo de preparo

Bater todos os ingredientes no liquidificador.
Colocar em forma untada e assar por cerca de 45 minutos.

APÊNDICE C: Mini curso de produção de brigadeiros gourmet

A seguir, material correspondente a oficina de brigadeiros gourmet, com ingredientes, modo de preparo e finalização dos doces.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

Minicurso PRODUÇÃO DE BRIGADEIROS GOURMET

Coordenadores: Profª Amanda Siqueira
Prof. Leonardo Siqueira

Colaboradores: Roselaine Laureano
Profª Luciana Leite

Apoio: Pró-Reitoria de Extensão (PRAE-UFPE)
Coordenação do Curso de Gastronomia (DTR-UFPE)

2017

O docinho de brigadeiro é um doce típico da culinária brasileiro e um dos mais populares nas festas infantis.

Os ingredientes do brigadeiro tradicional são leite condensado, chocolate em pó, manteiga e chocolate granulado para a cobertura.

Com o passar do tempo esse famoso docinho brasileiro foi ganhando novos sabores e formas, e em algumas vezes deixando de ser um docinho popular para um doce sofisticados com ingredientes de diversos lugares. É o que chamamos de brigadeiro gourmet.

O que diferencia o brigadeiro gourmet do brigadeiro comum é a matéria prima utilizada no seu preparo.

O verdadeiro brigadeiro gourmet pede ingredientes de primeira qualidade, chocolate importado, leite condensado e manteiga de boas marcas. Os confeitos perfeitos são imprescindíveis nessa nova versão do brigadeiro, além disso novos sabores foram criados trazendo assim outras experiências para o paladar. O modo de preparo é o mesmo do antigo, porém na versão gourmet a apresentação e o sabor são incomparáveis, o tamanho é maior que os demais, as embalagens mais elaboradas complementam e ressaltam o diferencial dos brigadeiros gourmets.

Além de estarem presentes nas festas mais sofisticadas, o brigadeiro gourmet é alternativa de renda para diversas pessoas, seja no cotidiano, com vendas mais informais, ou em lojas mais elaboradas, chamadas brigaderias.

Brigadeiro gourmet Romeu e Julieta

Ingredientes:

395g caixa de leite condensado (1 caixa grande ou 1 lata)
125g de doce de goiaba em pedaço
Meio pacote (25g) de queijo parmesão ralado
100g de açúcar de confeiteiro
2 colheres de sopa (40g) de margarina

Modo de preparo:

Adicionar em uma panela funda o leite condensado, 1 colher de sopa de margarina, o queijo parmesão ralado, e levar ao fogo médio mexendo continuamente até desgrudar da panela. Despeje a mistura em um prato raso e espere esfriar.
Corte o doce de goiaba em cubinhos e reserve.
Coloque o açúcar em um prato raso e reserve.
Passe um pouco da margarina restante nas mãos e modele bolinhas, abra e embrihule o cubinho do doce de goiaba e modele até virar uma esfera uniforme.
Passe no açúcar e coloque em forminhas para docinhos de sua preferência.

Brigadeiro gourmet de leite ninho e nutella

Ingredientes:

395g de leite condensado (1 caixa grande ou 1 lata)
180g de leite em pó
2 colheres de sopa de margarina (40g)
150g de creme de avelã (nutella)

Modo de Preparo:

Adicione em uma panela funda o leite condensado, 1 colher de margarina, 80g de leite em pó, e mecha continuamente até desgrudar da panela.
Coloque em um prato raso e espere esfriar.
Pegue o creme de avelã e faça bolinhas com uma colher de chá de aproximadamente 10g e leve para congelar em cima de papel filme.
Coloque o restante do leite ninho em um prato e reserve.
Passe um pouco da margarina restante nas mãos e modele bolinhas, abra e embrihule a bolinha de nutella e modele até virar uma esfera uniforme.
Passe no leite em pó e coloque em forminhas para docinhos de sua preferência.

Brigadeiro gourmet de Paçoca

Ingredientes:

395g caixa de leite condensado (1 caixa grande ou 1 lata)
2 colheres de sopa de margarina (40g)
150g de paçoca

Modo de Preparo:

Esfarfeie a paçoca até virar um pó e reserve.
Adicione em uma panela funda o leite condensado, 1 colher de margarina, 50g de paçoca, e mecha continuamente até desgrudar da panela.
Coloque em um prato raso e espere esfriar.
Amasse o restante da paçoca e coloque em um prato e reserve.
Passe um pouco da margarina restante nas mãos e modele bolinhas até virar uma esfera uniforme.
Passe na paçoca triturada e coloque em forminhas para docinhos de sua preferência.

Brigadeiro gourmet de Churros

Ingredientes:

395g caixa de leite condensado (1 caixa grande ou 1 lata)
2 colheres de sopa de margarina (40g)
125g de doce de leite
100g de açúcar cristal
10g de canela em pó

Modo de Preparo:

Adicione em uma panela funda o leite condensado, 1 colher de margarina, 5g de canela em pó, e mecha continuamente até desgrudar da panela. Coloque em um prato raso e espere esfriar.
Pegue o doce de leite e faça bolinhas com uma colher de chá de aproximadamente 10g e leve para congelar em cima de papel filme.
Misture o açúcar e a canela restante em um prato raso e reserve.
Passe um pouco da margarina restante nas mãos e modele bolinhas, abra e embrihule a bolinha de doce de leite, modele até virar uma esfera uniforme.
Passe na mistura de açúcar e coloque em forminhas para docinhos de sua preferência.

Brigadeiro gourmet de maracujá

Ingredientes:

395g caixa de leite condensado (1 caixa grande ou 1 lata)
2 colheres de sopa de margarina (40g)
50g de polpa de maracujá
100g de granulado ou açúcar amarelo

Modo de Preparo:

Adicione em uma panela funda o leite condensado, 1 colher de margarina, a polpa de maracujá, mecha continuamente até desgrudar da panela.
Coloque em um prato raso e espere esfriar.
Passe um pouco da margarina restante nas mãos e modele bolinhas até virar uma esfera uniforme.
Passe no granulado amarelo e coloque em forminhas para docinhos de sua preferência.

Brigadeiro Surpresa de uva

Ingredientes:

395g caixa de leite condensado (1 caixa grande ou 1 lata)
2 colheres de sopa de margarina (40g)
25 uvas aproximadamente
100g de açúcar refinado
10 gotas de corante em gel para alimentos na cor verde

Modo de Preparo:

Adicione em uma panela funda o leite condensado, 1 colher de margarina, o corante, mecha continuamente até desgrudar da panela. Coloque em um prato raso e espere esfriar. Coloque o açúcar em um prato raso e reserve. Passe um pouco da margarina restante nas mãos e modele bolinhas, abra e embrulhe a uva, modele até virar uma esfera uniforme. Passe no açúcar e coloque em forminhas para docinhos de sua preferência.

Brigadeiro gourmet de Tortinha de limão

Ingredientes:

395g caixa de leite condensado (1 caixa grande ou 1 lata)
2 colheres de sopa de margarina (40g)
2 colheres de sopa de raspas de limão
100g de açúcar cristal ou refinado
4 colheres de sopa de biscoito maisena picado

Modo de Preparo:

Adicione em uma panela funda o leite condensado, 1 colher de margarina, 1 colher de sopa de raspas de limão, e mecha continuamente até desgrudar da panela. Adicione o biscoito picado e misture. Coloque a mistura em um prato raso e espere esfriar. Adicione o açúcar em um prato raso e reserve. Passe um pouco da margarina restante nas mãos e modele bolinhas até virar uma esfera uniforme. Passe no açúcar e coloque em forminhas para docinhos de sua preferência.

Brigadeiro gourmet de Palha Italiana

Ingredientes:

395g caixa de leite condensado (1 caixa grande ou 1 lata)
2 colheres de sopa de margarina (40g)
100g de açúcar refinado
1 pacote de biscoito maisena picado
50g de chocolate em pó

Modo de Preparo:

Adicione em uma panela funda o leite condensado, 1 colher de margarina, o chocolate em pó, mecha continuamente até desgrudar da panela. Adicione o biscoito picado e misture. Coloque a mistura em um prato raso e espere esfriar. Adicione o açúcar em um prato raso e reserve. Passe um pouco da margarina restante nas mãos e modele bolinhas até virar uma esfera uniforme. Passe no açúcar e coloque em forminhas para docinhos de sua preferência.

Brigadeiro gourmet de Capuccino

Ingredientes:

395g caixa de leite condensado (1 caixa grande ou 1 lata)
2 colheres de sopa de margarina (40g)
15g de café solúvel
50g de café em grão
5g de canela em pó

Para enrolar:

50g de café solúvel
50g de leite em pó
50g de açúcar de confeiteiro
5g de canela em pó
Misture tudo, coloque num prato e reserve.

Modo de Preparo:

Adicione em uma panela funda o leite condensado, 1 colher de margarina e o café solúvel, mecha continuamente até desgrudar da panela. Coloque a mistura em um prato raso e espere esfriar. Passe um pouco da margarina restante nas mãos e modele bolinhas até virar uma esfera uniforme. Passe na mistura de açúcar, café, leite e canela. Coloque em forminhas para docinhos de sua preferência.

REFERÊNCIAS

ABRIL. Coleções Pernambuco. Coleção Cozinha Regional Brasileira. v.6. São Paulo: Abril, 2009.

ALMEIDA, P. *A História do Milho e Sua Importância na Culinária Nordestina*. Revista de Gastronomia Brasileira, 2010.

ATALA, A. *Escoffianas Brasileiras*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

BELLUZO, Ana Maria. *Doçaria Brasileira: Tradição e Cultura*. São Paulo: Senac, 2002.

BRANDÃO, Ana Cláudia. *A Civilização do Açúcar em Pernambuco*. Recife: Ed. Universitária UFPE, 2012.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Decreto nº 6.871 de 4 de junho de 2009. Regulamenta a Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994 que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Diário Oficial da União, Brasília, 5 de junho de 2009.

BRASIL. *Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002*. Regulamento sobre rotulagem nutricional de alimentos. ANVISA, 2017.

CAVALCANTI, M. L. M. *História dos Sabores Pernambucanos*. Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2009.

COSTA, M.; LIRA, R. “O Coco e Sua Influência na Culinária Junina de Pernambuco”. *Revista de Gastronomia Regional*, 2010.

FREIXA, D.; CHAVES, G. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

FREYRE, G. Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5 ed. São Paulo: Global, 2007.

FREYRE, G. *Casa-grande & Senzala*. São Paulo: Global, 2007.

FERREIRA, F. “O impacto das datas comemorativas no comércio local”. *Revista de Economia e Sociedade*, 2019.

GADOTTI, Moacir. *Extensão Universitária: Para quê?*. Presidente de Honra do Instituto Paulo Freire; Professor aposentado da Universidade de São Paulo, fevereiro, 2017.

GOIS, T. “O Amendoim e Suas Influências na Gastronomia Afro-Brasileira”. *Cultura e Alimentação*, 2006.

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. *Administração de Marketing*. São Paulo: Pearson, 2012.

KÖVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. 400g Técnicas de Cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008.

LEÃO, C.; LIMA, L. Catálogo gastronômico 2011-2012. *Revista Engenho de Gastronomia*. Recife, nº 42.

LIMA, A. “O Bolo de Rolo e Suas Raízes Históricas”. *Estudos de Culinária Brasileira*, 2014.

LODY, Raul. *Gastronomia e Cultura Brasileira*. Recife: Massangana, 2019.

MARTINS, E.; ROCHA, M. *Gestão de Custos: Teoria e Prática*. São Paulo: Atlas, 2015.

PEREIRA, M. “O papel das confeitarias nas datas comemorativas: inovação e tradição”. *Revista de Gastronomia Brasileira*, 2018.

RECIFE COMER & BEBER. Revista Veja. p.24, nº 2217, maio/2011.

SANTOS, M. “A Mandioca e Suas Influências na Culinária Nordestina”. *Revista de Estudos Culturais*, 2012.

SILVA, Marina. *O Artesanato do Doce Brasileiro*. Salvador: Edufba, 2019.

SILVEIRA, Ana. *Gestão Financeira em Pequenos Negócios de Alimentação*. São Paulo: FGV, 2013.

SILVEIRA, Ana. “Festas Juninas em Pernambuco: A Gastronomia de São João”. *Estudos Culturais Nordestinos*, 2011.

SOUZA, R. “A confeitaria como preservação cultural: o caso das festas juninas em Pernambuco”. *Estudos Culturais e Gastronômicos*, 2020.

UFRPE. *Manual de Extensão Universitária*. Recife: Pró-Reitoria de Atividades de Extensão, [s.d.]. Disponível em: [http://prae.ufrpe.br/sites/prae.ufrpe.br/files/Manual%20Extensao 0.pdf](http://prae.ufrpe.br/sites/prae.ufrpe.br/files/Manual%20Extensao%200.pdf). Acesso em: 25 nov. 2024.

SEBESS, M. *Técnicas de Confeitaria Profissional*. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.