

Nutrição Brasil 2016;15(2):78-86

ARTIGO ORIGINAL

O café no Brasil: representação gastronômica de um prato do final do século XIX e criação atual de consumo difundido

Coffee in Brazil: gastronomic representation of a dish of the end of the nineteenth century and current creation of widespread consumption

Roberto de Paula do Nascimento*, Júlia Tostes Castor**, Haline Aparecida de Oliveira Maia***, Arlete Rodrigues Vieira de Paula, M.Sc.****

*Graduado em Tecnologia em Gastronomia pelo Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora (CESJF) e Graduado em Nutrição pela Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), **Graduada em Tecnologia em Gastronomia pelo Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora (CESJF), ***Professora no curso de Tecnologia em Gastronomia pelo Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora (CESJF), ****Professora Adjunta do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF)

Recebido em 1 de novembro de 2012, aceito em 15 de julho de 2015

Endereço para correspondência: Roberto de Paula do Nascimento, Rua Paraisópolis 71, Juiz de Fora MG, E-mail: roberto_beto1@hotmail.com, juliatcastor@gmail.com, haline.maia@ig.com.br, depaula.arlete@gmail.com

Resumo

Objetivo: Desenvolver duas preparações de sobremesa que tenham o café como ingrediente principal. A primeira é um prato, denominado Chocolat à la crème, datado do final do Século XIX, época que marcou o auge do café; a segunda é uma versão modernizada da receita antiga, a qual foi denominada de Cupcake de café. **Metodologia:** Utilização de fichas técnicas de preparo padronizadas para os pratos Chocolat à la crème, e Cupcake de café. Foi avaliado o desenvolvimento das preparações de acordo com as tentativas realizadas para o preparo e feito o cálculo energético dos pratos. **Resultados:** Para Chocolat à la crème, espécie de mousse, fez-se uma sobremesa de textura leve, com a parte superior ligeiramente mais escura e consistente que o restante do corpo, de sabor doce, porém balanceado pelo amargo do café. Na primeira tentativa da releitura, a cobertura do cupcake foi feita com creme de manteiga, açúcar e café, mas visto que, em sua totalidade, o prato havia se tornado excessivamente doce, na segunda tentativa abandonou-se a ideia do recheio, acrescentando-se mais café e uísque à massa. O VET do mousse foi calculado em 338 kcal (1 porção), enquanto o do Cupcake, em 460 kcal (1 unidade). **Conclusão:** É de suma importância a adequação aos materiais e insumos culinários utilizados e várias tentativas no preparo dos pratos, a fim de que se chegue ao resultado esperado, o qual é a consistência adequada aos dois tipos de preparações.

Palavras-chave: café, história do século XIX, valor nutritivo, alimentos de confeitaria.

Abstract

Objective: To develop two dessert preparations having coffee as the main ingredient. The first is a dish called Chocolat à la crème, dating from the late nineteenth century, a period that marked the pinnacle of coffee; the second is a modernized version of the old recipe, which was named Coffee Cupcake. **Methodology:** Use of standardized data sheets prepared for dishes Chocolat à la crème and Coffee Cupcake. The assessment of the preparations were made according attempts to prepare and we calculated the energy of the desserts. **Results:** the Chocolat à la crème, kind of mousse, became a dessert of light texture, with the top consistently slightly darker than the rest of the body, sweet, but balanced by the bitter of the coffee. In the first attempt of re-reading, the coverage of the cupcake was made with cream butter, sugar and coffee, but because the dish had become overly sweet, the second attempt abandoned the idea of stuffing, adding more coffee and whiskey to the mass. The VET of mousse was calculated on 338 kcal (one part), while the Cupcake in 460 kcal (one unit). **Conclusion:** It is of utmost importance the adaptation of materials and supplies used and several attempts to prepare the dishes in order to reach the expected result, which is the proper consistency for both preparations.

Key-words: coffee, history 19th century, nutritive value, foods of confectionery.

Introdução

Diversas pesquisas publicadas recentemente ressaltam como o café é parte essencial da vida do brasileiro. Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares de 2009, publicada pelo IBGE [1], o café é o terceiro alimento mais consumido no Brasil, perdendo apenas para o arroz e o feijão. De acordo com a Associação Brasileira de Café, em pesquisa realizada em 2010, o consumo interno do grão continua crescendo no Brasil; a bebida é a segunda mais popular no país, perdendo apenas para a água [2].

Presença constante na vida do brasileiro, a bebida foi alvo de diversas discussões com relação aos malefícios que poderia fazer a saúde humana, contudo, recentemente novos estudos mostram suas propriedades nutricionais e farmacêuticas, demonstrando que o popular café com leite oferece vários nutrientes e vitaminas básicas para a saúde humana [3].

O grão é da família das rubiáceas, de nome científico *Coffea arábica*, fruto do cafeeiro. Pode ser utilizado em diversas formas de preparo como bebida: capuccino, café expresso, irish coffee, macchiato, café turco, vienense ou mesmo o simples “pingado”, clássico café com leite. Seu uso se amplifica como ingrediente em sorvetes, bolos, doces e tortas, se constituindo como um elemento interessante a sobremesas [4]. O café é proveniente de três grãos: Arábica, Robusta e Libérica, sendo que o primeiro é o de melhor qualidade, com pouca cafeína. Fatores como o sabor e o aroma da bebida dependem de sua origem, torrefação e da combinação de grãos [5].

O grão foi parte essencial na história do país. Diversas plantações se desenvolveram, especialmente na região sudeste, ajudando na sua modernização e atraindo investimentos e imigrantes, que auxiliaram a moldar a economia, o governo e o povo brasileiro [6]. No último ano, o consumo interno do café atingiu o seu maior volume na história: 20,5 milhões de sacas (81 litros/habitante/ano) [7]. Apesar da crise, o brasileiro não reduziu o consumo, provavelmente devido a maior diversidade e melhor qualidade dos produtos oferecidos pelo mercado [7]. A exportação do café brasileiro também bateu recordes em 2015, atingindo 37,12 milhões de sacas de 60 kg [8].

Tão presentes no dia a dia, a bebida, o pó e até mesmo o grão passaram a ser cada vez mais incorporados na gastronomia do país, principalmente em variados tipos de sobremesa, como o Muffin ou o popular Cupcake, pequeno bolo de origem americana. O objetivo do trabalho é desenvolver duas preparações de sobremesa que tenham como ingrediente o café: a primeira é um prato datado do final do Século XIX, denominado Chocolat à la crème, e a segunda é uma versão modernizada da receita antiga, a qual foi denominada de Cupcake de café. Utiliza-se dos principais ingredientes da primeira para desenvolver uma nova opção empregando diferentes técnicas, em voga nos dias atuais.

Breve histórico do café

O grão de café ainda é cercado de lendas e mitos a cerca de seu descobrimento e disseminação. Segundo Encarnação e Lima [3], o hábito de tomar café teve início por volta do ano 600 através de um pastor de nome Kaldi, na Etiópia. Conta a lenda, que ele teria observado que certa quantidade de cabras fugia para as montanhas e voltavam correndo de forma intensa, como que excitadas. Os autores relatam que

um dia, o pastor seguiu-as até o topo da montanha e ingeriu os pequenos frutos vermelhos que as cabras estavam mastigando. O resultado foi impressionante. Kaldi tornou-se um pastor alegre, atento e bem humorado. Certo dia, um sacerdote amigo seu presenciou e se integrou ao grupo. Dançou com Kaldi e pulou com as cabras até tarde da noite (Lima *apud* Encarnação e Lima [3]).

Da África, onde a lenda sobre a sua descoberta surgiu, o café foi difundido para as Arábias, favorecido pela proibição religiosa de tomar bebidas alcoólicas [9]. O transporte para o Oriente é datado entre os anos 575 e 850. O fruto era utilizado sob a forma de pasta e se tornou iguaria popular nas Arábias. A partir do Século XVI, o grão passou a ser torreficado e reduzido a pó, para ser lançado em água fervente, mas ainda sem ser filtrado [10].

Muito consumido pelos povos pagãos, o café ainda sofreu preconceito pelos cristãos até o século XVI, quando o consumo foi permitido pelo Papa Clemente VIII. Através do comércio com o Oriente Médio, no século XVII, o café chegou à Europa, primeiramente em Veneza e depois passando pela Holanda e França, possíveis disseminadores do produto no

novo mundo [11]. O café começou a ser utilizado pelos europeus, durante esse período, como estimulante das atividades mentais: as classes médias consumiam a bebida para intensificar e alargar o tempo que era dedicado aos trabalhos da mente [12].

Hoje, a segunda commodity mais comercializada do mundo [13] tem os Estados Unidos como os consumidores majoritários de café em valor absoluto – a rede americana Starbucks é a maior cadeia de cafeterias do mundo, com mais de 15 mil lojas em cerca de 50 países - e os Escandinavos como os maiores consumidores per capita [14].

O café no Brasil

Em 1727, a bebida foi introduzida no Brasil, onde foi plantada primeiramente no Pará, sendo ainda considerada uma planta exótica, de consumo doméstico. Em 1776, a rubiácea chegou ao Rio de Janeiro, onde começou a ser plantada nos morros que circundavam a região [15].

Segundo Vitorino [16], no período anterior a instalação do Império no Brasil (1822), o café não fazia parte da alimentação do povo brasileiro. Após a chegada do príncipe regente D. João em terras brasileiras, a conformação da cozinha brasileira foi modificada; o café passou a fazer parte do almoço, podendo ser acompanhado com leite e alguns alimentos como pão e manteiga.

Em 1838, o café se tornou um dos produtos mais exportados pelo país, ultrapassando, inclusive, a comercialização de açúcar para outros países. A sua produção se conformou como um negócio extremamente rentável para os barões de café, se intensificando, primeiramente, no Rio de Janeiro e Vale do Paraíba. São Paulo e Minas Gerais começaram a produzir e se destacar no segmento a partir da segunda metade do século XIX [6]. Freixa e Chaves [10] detalham o período:

o cultivo do café se intensificou, tornando-se um negócio rentável por causa do aumento do consumo da bebida nos Estados Unidos da América e na Europa, na primeira metade do século XIX. Com um mercado consumidor garantido, a lavoura cafeeira prosperou na baixada Fluminense, em direção ao Vale do Paraíba. Em poucas décadas espalhou-se, atingindo cidades como Resende, Barra Mansa, Valença e Vassouras (na parte fluminense do Vale) e Bananal, Guaratinguetá, Lorena, Pindamonhangaba e Taubaté (no trecho Paulista) [10].

De acordo com Couto [17], nessa época já era comum, nas ruas do Rio de Janeiro, a venda de porções de café torrado em pequenas latas, ou mesmo em vasilhas, das quais o vendedor retirava a porção desejada; as negras eram as responsáveis pela venda do produto. O café também era iguaria presente em banquetes e festas na corte. Consta, do início do Segundo Império (1840), da festa de aniversário de D. Pedro II, o relato em diário do imperador sobre suas refeições: “depois almocei o meu costumado: ovos e café com leite, aprazível bebida” [18]. O café se tornara popular entre os povos a partir do século XIX, fazendo parte da pós-refeição de inúmeros brasileiros. Ao fim do jantar, dentro dos costumes e rituais, era de praxe se tomar uma xícara de café como sedativo após longa e pesada refeição. Os escravos tratavam de servir [19].

Caminhando para o final do século XIX, São Paulo já detinha a maior parte da produção de café. Os imigrantes se tornavam os principais trabalhadores e coletores do gênero nas fazendas, devido à ameaça de abolição do trabalho escravo e seu posterior decreto. A construção de estradas de ferro para o seu escoamento começava a dinamizar o processo. E no meio rural, o produto se tornou alimento típico de populações mais simples; uma prática era empregada no meio: o café preto era engrossado com farinha de mandioca, produto típico da época, e adoçado com rapadura, garantindo ao homem, grande fonte energética para o trabalho [20].

A intensa produção de café no país e a extensa formação de fazendas de café tiveram início no Segundo Império, mas foi durante a Primeira República (1889-1930) que o produto ganhou destaque na economia brasileira, vide a de Minas Gerais, Zona da Mata, onde a produção de café atingiu níveis significativos. Os estados de São Paulo e Rio de Janeiro também prosperaram no segmento, que teve crescimento elevado na produção e exportação durante o período [21].

O momento histórico foi marcado pela intensa valorização do café a âmbito nacional. Do final do Século XIX, se fez popular a expressão “café com leite”, analogia à aliança política entre Minas Gerais e São Paulo. Acredita-se que o termo provém do fato de São Paulo

produzir café e Minas Gerais, leite [22]. Durante a República, além do café, que era considerada bebida civilizadora, era popular o mate, a cachaça, a carne seca, o feijão e diversos produtos nativos [23].

Na transição do Século XIX para o Século XX, tem-se registro de uma receita com utilização de café como um dos ingredientes de uma sobremesa. Chocolat à la crème estava presente no cardápio da Confeitaria do Ouvidor em 1883, assim como no menu da Casa Paschoal em 1888, ambas no Rio de Janeiro. Os cafés, bem como os restaurantes e as confeitarias se tornaram extremamente populares nesse período; eram verdadeiros centros de socialização mais voltados às classes de maior poder aquisitivo [18].

A preparação com café também é identificada por Cascudo [24], quando relata sobre a influência francesa no Brasil. No final do Século XIX, a Confeitaria Castelões, em buffet de comemoração na corte, teria servido como sobremesa o chocolate com creme; "Dessert: - Thé vert et chocolat à la crème". A influência da cozinha clássica francesa é nitidamente percebida pelo Cozinheiro Nacional [25], que descreve diversas preparações do período que levam "à francesa" em sua identidade ou mesmo que utilizam de técnicas francesas, como o *bouquet garni*. Naquele período, século XIX, a cozinha francesa estava em alta no país, tanto no sentido das preparações e nome dos pratos, quanto da organização estrutural dos banquetes aos moldes europeus.

No século XX, mais precisamente em 1929, a produção de café entrou em crise no país: a bolsa de valores de Nova York quebrou e o preço do produto caiu drasticamente no mercado. Sacas de café tiveram de ser queimadas e a produção diversificada e voltada para a industrialização. Apesar da crise, a produção de café se expandiu por novas fronteiras, gerando um alcance ainda maior do produto [26]. A rubiácea se tornou parte integrante da economia de diversas regiões do Brasil, tendo se enraizado na cultura do brasileiro desde a sua popularização no século XIX.

Segundo a Revista Espresso [14], "a primeira estimativa para a produção de café na safra 2011 indica que o Brasil colherá entre 41,89 milhões e 44,73 milhões de sacas de 60 kg de café beneficiado" sendo Minas Gerais, São Paulo, Bahia, Paraná e Espírito Santo, os principais estados produtores.

Material e métodos

Como metodologia do trabalho, fez-se necessária a utilização de fichas técnicas de preparo adaptadas e padronizadas para os pratos Chocolat à la crème (Tabela I) do final do século XIX e Cupcake de café (Tabela II), de criação atual. A Ficha Técnica de Preparo (FTP) ou receituário padrão é "um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação". Se trata de um instrumento de grande auxílio de categorias envolvidas no processo produtivo [27].

Como informação nutricional do estudo, faz-se utilização do valor energético total (VET) das preparações com café, a partir das quantidades, em gramas, de glicídios, lipídios e proteínas de cada ingrediente definido nas fichas técnicas de preparo. Serão calculados os valores de VET dentro do rendimento em porções de cada preparação e por pessoa (per capita). Também faz-se necessário informações nutricionais complementares a cerca de outros nutrientes. Utiliza-se como base, Franco [28] e Pinheiro et al. [29], e a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO [30], a fim de completar informações nutricionais e ingredientes ausentes em alguma das tabelas.

Tabela I - Ficha técnica de preparo 1. Chocolate à la crème.

Prato: Chocolat à la crème			
Categoria: Sobremesa			
Quantidade de Porções: 8			
Ingrediente	Quantidade	Unidade	Observação
Chocolate meio amargo	200	g	
Leite	250	ml	
Uísque	25	ml	
Creme de leite	250	ml	
Café forte	50	ml	
Açúcar	80	g	
Gemas	4	gemas	25 g cada gema
Ovo	1	unidade	60 g cada ovo
Manteiga para untar os ramequins			
Biscoitos diplomata para acompanhar			

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180° C.

Corte o chocolate em pedaços pequenos e derreta-os em banho-maria com uma xícara (chá) de leite, o uísque e o café. Mexa com uma colher de pau. Depois de derretido, retire o chocolate do banho-maria, e acrescente o restante do leite e o creme de leite e leve ao fogo baixo por 3 minutos. Bata as gemas e o ovo com o açúcar em um recipiente fundo. Despeje a mistura de chocolate e bata com um fouet, até ficar bem amalgamado. Unte os ramequins com manteiga e distribua o creme de chocolate. Leve ao forno em banho-maria por cerca de 30 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e leve ao refrigerador por uma hora. Sirva com creme chantili e biscoitos diplomata.

Tabela II - Ficha técnica de preparo 2. Cupcake de café.

Prato: Cupcake de café			
Categoria: Sobremesa			
Quantidade de Porções: 24 cupcakes			
Ingrediente	Quantidade	Unidade	Observação
Farinha de trigo	560	g	
Açúcar refinado	875	g	
Chocolate em pó	180	g	
Bicarbonato de sódio	7	g	
Fermento em pó químico	5	g	
Sal	3	g	
Óleo de soja	250	ml	
Café forte	250	ml	
Iogurte natural	200	ml	
Extrato de baunilha	5	ml	
Uísque	10	ml	
Ovos	3	unidades	60 g cada ovo
Manteiga	250	g	
Café solúvel	30	ml	
Manteiga para untar			

PREPARO

Pré-aqueça o forno a 350° C.

Misturar o fermento, 500 g do açúcar, o chocolate, o sal, o bicarbonato e o fermento. A essa mistura adicionar óleo, café forte e ovos. Bater em velocidade média até misturar. Acrescentar o iogurte a baunilha. Preencher 2/3 das formas e levar ao forno de 16 a 18 minutos em temperatura por volta de 250° C.

Cobertura

Preparar um creme de manteiga, batendo até emulsionar a manteiga, adicionando 375 g do açúcar e o café solúvel.

Resultados

Na preparação de Chocolate à la crème, não foram utilizadas técnicas ou aparelhos que não estivessem em uso na época e procurou-se desenvolver da forma mais semelhante possível a receita original.

No primeiro preparo, o chocolate foi derretido previamente para depois agregarem-se os outros ingredientes, o que favoreceu o aparecimento de grumos que só foram desfeitos na segunda etapa, na qual do banho-maria a preparação passou para o cozimento em fogo baixo. Não houve tempo de espera entre o tempo no forno e o de refrigeração, o que não gerou nenhum efeito expressivo. O resultado foi uma sobremesa de textura leve, com a parte superior ligeiramente mais escura e consistente que o restante do corpo, de sabor doce, porém balanceado pelo amargo do café. Na segunda tentativa a única diferença se deu no início da preparação, onde o chocolate, o leite, o uísque e o café foram agregados ao mesmo tempo e a mistura tornou-se homogênia mais rapidamente.

Para a releitura, feita na forma de cupcakes, foram utilizados os principais ingredientes do Chocolate à la crème, acrescidos apenas dos materiais restantes necessários para que se desse o resultado final.

Foi preparada uma massa comum de farinha, açúcar, sal, ovos, óleo, iogurte, bicarbonato e o fermento, acrescentados de baunilha, chocolate, e do café. Depois de batida, foi levada ao forno por cerca de 16 minutos e depois de frios, os cupcakes foram recheados com um brigadeiro com chocolate e café. Na primeira tentativa a cobertura foi feita com creme de manteiga, açúcar e café, mas visto que, em sua totalidade, o prato havia se tornado excessivamente doce, na segunda tentativa abandonou-se a ideia do recheio, acrescentando-se mais café e o uísque à massa.

Em seguida estão explicitados os valores calóricos e as informações nutricionais complementares dos pratos Chocolate à la crème (Tabela III) e Cupcake de café (Tabela IV).

Os valores calóricos descritos são baseados em uma dieta diária de 2.000 calorias ou 8.400 kJ. A ingestão de uma porção do mousse de café provém cerca de 338 kcal, sendo que a de um cupcake, por volta de 460 kcal. Destaque para as proteínas presentes nos ingredientes de ambas as preparações, e que são de alto valor biológico, ou seja, contém aminoácidos essenciais em quantidades interessantes para o organismo. Os ovos e o leite são os principais provedores desse benefício. No entanto, deve-se ater para a grande quantidade de carboidratos simples, gordura saturada e colesterol, se fazendo necessária a ingestão moderada das porções de mousse e dos cupcakes.

Além do valor calórico, os pratos têm grande quantidade de cálcio, magnésio, fósforo e potássio, provenientes, principalmente, dos produtos a base de leite e chocolate. Por outro lado, quantidades de vitamina C e fibras estão presentes em pouca quantidade. Por fim, vitaminas do grupo B, como a riboflavina, estão presentes em valores significativos nas preparações, devido ao café, principal ingrediente dos pratos, e responsável pelos aspectos sensoriais característicos dos mesmos.

Tabela III – Valor energético total 1. Chocolat à la crème.

Ingredientes	Energia (kcal)	Glicídios (g)	Lipídios (g)	Proteínas (g)
Chocolate meio amargo	950,00	124,80	59,80	9,80
Leite de vaca integral	147,50	12,50	7,50	7,50
Uísque	60,00	0,00	0,00	0,00
Creme de leite	765,00	9,00	78,25	6,25
Café infusão	2,65	0,40	0,05	0,15
Açúcar refinado	318,40	79,60	0,00	0,00
Gema de ovo cozida	363,00	0,00	32,90	16,70
Ovo inteiro cozido	94,50	0,42	6,90	7,68
VET (8 porções)	2701,05			
VET (porção)	337,63			

Tabela IV – Valor energético total 2. Cupcake de café.

Ingredientes	Calorias	Glicídios	Lipídios	Proteínas
Farinha de Trigo	1993,60	414,96	7,28	67,2
Açúcar refinado	3482,50	870,62	0,00	0,00
Chocolate em pó	917,82	83,98	54,00	23,99
Fermento em pó	8,30	2,08	0,00	0,00
Óleo de soja	2250,00	0,00	250,00	0,00
Café infusão	13,25	2,00	0,25	0,75
logurte natural	134,00	12,60	5,80	7,80
Uísque	24,00	0,00	0,00	0,00
Ovo inteiro cozido	283,50	1,26	20,70	23,04
Manteiga sem sal	1885,00	0,00	208,2	3,47
Café solúvel	38,70	10,50	0,00	0,00
VET (24 porções)	11030,67			
VET (porção)	459,61			

Discussão

Para a representação de duas épocas distintas na história da Gastronomia, optou-se pela apresentação de dois pratos: Chocolat à la crème, e sua releitura em forma de Cupcakes, uma das maiores tendências atuais na confeitaria do país e do mundo [31].

Pouco se sabe a cerca da preparação Chocolat à la creme do final do século XIX. O prato é pouco descrito na literatura, no entanto percebe-se tratar de uma sobremesa de influência francesa, que consiste numa mousse de chocolate e café. A preparação estava presente nos menus da Casa Paschoal e da Confeitaria do Ouvidor, bem como em buffet na corte organizado pela Confeitaria Castelões no final do século XIX no Rio de Janeiro. Segundo *The Oxford Companion to Food* [32], “Mousse, um termo francês traduzido como espuma, é aplicado a pratos com textura aerada, geralmente frios e doces [...]. O termo era comumente usado na França no século 18”.

A escolha dos cupcakes para a versão moderna da sobremesa não foi aleatória, uma vez que embora sua primeira aparição ocorra num livro datado de 1796, descrito como um pequeno bolo para ser assado em recipientes pequenos [33], foi apenas no século XXI que as variações se tornaram intermináveis, indo das mais simples as mais elaboradas.

Tais bolinhos podem ser considerados, talvez, uma das maiores contribuições norte-americanas para a culinária mundial e recentemente ganharam popularidade através de programas de televisão, além de possuírem o caráter de *Comfort Food*, relembrando algo infantil, lembranças perdidas na memória [34].

Fugindo das tradicionais natas e do leite, nas preparações feitas, procurou-se utilizar outros ingredientes que formam combinações agradáveis com o café. Os escolhidos foram o uísque e o chocolate, tendo como base as já bem sucedidas combinações com bebidas alcoólicas que geram preparações originais e de sabor marcante, e em segundo lugar o chocolate, que uma vez utilizado na quantidade certa, traz a doçura necessária para equilibrar o amargor do café [11].

Conclusão

Através do trabalho realizado e das preparações culinárias desenvolvidas, pode-se chegar à conclusão que é de suma importância a adequação aos materiais e insumos culinários utilizados, além de várias tentativas no preparo de ambos os pratos, principalmente o cupcake, a fim de que se chegue ao resultado esperado, o qual é a consistência adequada aos dois tipos de preparações.

Além disso, do ponto de vista histórico, pode-se concluir que o Brasil e os brasileiros incorporaram, de forma contínua pela história, os ingredientes e as técnicas estrangeiras, sempre colocando a sua identidade nas misturas e preparações. Chocolat à la creme, mousse de origem francesa, e o Cupcake, pequeno bolo americano, representam de forma singular as influências dos colonizadores através da história.

Por outro lado, o café, produto extremamente popular em todo mundo, e que ganhou destaque especial entre os brasileiros, passou a ser introduzido cada vez mais em preparações e pratos, deixando de ser utilizado apenas como bebida. O café ganhou complexidade e passou a ser um produto gastronômico representativo dos hábitos alimentares brasileiros, sendo encarado quase que como um produto das nossas terras.

Referências

1. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa de Orçamentos Familiares: Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil 2008-2009. [citado 2011 set 16]. Disponível em URL: <http://www.ibge.gov.br>.
2. Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC). Tendências de consumo de café. [citado 2011 abr 10]. Disponível em URL: www.abic.com.br.
3. Encarnação RO, Lima DR. Café e Saúde Humana. Brasília: Embrapa; 2003.
4. Gomensoro ML. Pequeno dicionário de gastronomia. Rio de Janeiro: Objetiva; 1999. 432 p.
5. Werle L, Cox J. Ingredientes. Alemanha: h.f. ullmann; 2008. 384 p.
6. Lopez A, Mota CG. História do Brasil: uma interpretação. São Paulo: Senac; 2008. 1059 p.
7. Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC). Indicadores da indústria de café no Brasil em 2016. Disponível em URL: www.abic.com.br.
8. Consórcio Pesquisa Café. Informe Estatístico do Café. Disponível em URL: www.consorcioquesisacafe.com.br.
9. Franco A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 2 ed. São Paulo: Senac; 2001. 272 p.
10. Freixa D, Chaves G. Gastronomia no Brasil e no Mundo. São Paulo: Senac; 2009. 304 p.
11. Banks M, McFadden C, Atkinson C. Manual Enciclopédico do café. Lisboa: Estampa; 2000. 256 p.
12. Eccardi F, Sandalj V. O café: ambientes e diversidade. Rio de Janeiro: Casa da palavra; 2003. 256 p.

13. Veiga JPC, Rodrigues PC. Certificação social e ambiental: arranjos institucionais e impactos sobre as commodities brasileiras. São Paulo: Centro de estudos de integração e desenvolvimento; 2010.
14. O Poder do café. Revista Espresso 2011;7(31):44-50.
15. Vilhoni A, Lima GS, Takiguchi JM, Camargo RC, Pedtrin VP. Pequenos negócios: cafeterias e sua história. In: Encontro de iniciação científica. Presidente Prudente: Faculdades Integradas Antônio Eufrásio de Toledo; 2009;5(5).
16. Vitorino AJR. Os hábitos alimentares na Corte Imperial brasileira da primeira metade do século XIX. Campinas: Unicamp; 2004. [citado 2011 set 20]. Disponível em: <http://www.historiaehistoria.com.br/materia.cfm?tb=professores&id=11>.
17. Couto C. Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (Séculos XVII-XIX). São Paulo: Senac; 2007. 179 p.
18. Beluzzo R. Machado de Assis: relíquias culinárias. São Paulo: Unesp; 2010. 156 p.
19. Cascudo LC. Antologia da alimentação no Brasil. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos; 1977. 254 p.
20. Fernandes C. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo: Senac; 2000. 259 p.
21. Pires A. Café, finanças e indústria. Juiz de Fora: Funalfa; 2009. 429 p.
22. Viscardi CMR. O teatro das oligarquias: uma revisão da “política do café com leite”. Belo Horizonte: Arte; 2001. 374 p.
23. Ornellas LH. A alimentação através dos tempos. 1 ed. Rio de Janeiro: série cadernos didáticos; 1978. 288 p.
24. Cascudo LC. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global; 2004. 954 p.
25. Senac. Cozinheiro Nacional. São Paulo: Senac; 2008. 496 p.
26. Willumsen MJ, Dutt AK. Café, cacau e crescimento econômico no Brasil. Revista de economia política 1991;11(3).
27. Akutsu RC, Botelho RA, Camargo ÉB, Sávio KEO, Araújo WC. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Rev Nutr 2005;18(2).
28. Franco G. Tabela de composição química de alimentos. São Paulo: Atheneu; 2008. 324 p.
29. Pinheiro ABV, Lacerda EMA, Benzecry EH, Gomes MCS, Costa VM. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. São Paulo: Atheneu; 2004. 133 p.
30. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. São Paulo: Universidade Estadual de Campinas; 2006. 113 p.
31. National Restaurant Association. What's Hot in 2011. [citado 2011 set 17]. Disponível em URL: <http://www.restaurant.org>.
32. Davidson A. The Oxford Companion to Food. Oxford: Oxford University Press; 1999.
33. Simmons A. American Cookery. 2ª ed. Hartford; 1796.
34. Musser G. Cupcakes. Scientific American, New York 2009;301(3):98.