



Escola Profissional e Artística da Marinha Grande

Prova de Aptidão Profissional
Curso Técnico de Restauração
Variante Restaurante – Bar
2010 – 2013



SOBREMESAS

FLAMEJADAS

Prova de Aptidão Profissional
de

DANIELA GOMES



IDENTIFICAÇÃO

NOME: Daniela de Oliveira Duarte Gomes

CURSO: Técnico de Restauração,
Variante Restaurante – Bar

ANO: 3.º

N.º: 7



FUNDAMENTAÇÃO DA ESCOLHA

- Aplicar alguns conhecimentos adquiridos ao longo do curso, essencialmente nas aulas práticas de Cozinha de Sala;
- Interesse no tema *crêpes* e frutas flamejadas;
- Demonstrar algumas técnicas de cozinha de sala.



DESCRIÇÃO SUMÁRIA

- Descrição da confeção de:
 - *Crêpes* doces;
 - Diversas frutas flamejadas;
- Passo a passo de algumas destas receitas, tentando demonstrar as diferenças entre este tipo de *crêpes*, tanto a nível de composição como de elaboração;
- Demonstração das técnicas existentes nas frutas flamejadas.



OBJETIVOS GERAIS

- Dar a conhecer a história das sobremesas flamejadas e as várias técnicas de confeção;
- Apresentar o passo a passo e confeção em sala de frutas flamejadas.





OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desenvolver a História e a evolução das Sobremesas Flamejadas;
- Apresentar várias receitas e respetivas fichas técnicas de diversas sobremesas flamejadas;
- Explicar os tipos de bebidas mais usuais na confeção de sobremesas flamejadas;
- Descrever a técnica de flamejar e a *mise-en-place* do carro de flamejados.



HISTÓRIA

- É incerta;
- A sua origem ocorre após a divulgação dos restaurantes;
- É uma variante do serviço italiano, em que se prevê a apresentação do prato para refeições individuais;
- *Flambê* é um serviço típico do restaurante:
 - ❖ ocorre no final de uma refeição;
 - ❖ consiste em cozinhar um prato na frente do cliente;



HISTÓRIA (continuação)

- ❖ utiliza-se material adequado;
- ❖ verte-se um licor ou conhaque na preparação;
- ❖ queima-se, com técnicas diferentes, para gerar uma chama que vai fazer evaporar o álcool;
- ❖ o aroma caracteriza o molho que o acompanha realçando o sabor.



HISTÓRIA (continuação)

- O *Maître d'hotel* pode mostrar o seu profissionalismo e experiência aos clientes;
- É considerada uma arte, não tanto pelos aspetos gastronómicos, mas pelo “*show off*”;
- Fascínio pela observação da técnica e pelo “*food design*”;
- Não são permitidos erros;
- Cozinhar na frente dos convidados requer muita precisão, adquirida através da experiência profissional.



DEFINIÇÃO DE SOBREMESAS:

“Sobremesa” decorre da construção morfológica de
sobre + mesa

“**Sobre**” = “após, aquilo que sucede”.

“**Mesa**” = “a refeição principal que se consome à mesa”.

Sobremesa corresponde ao que usualmente se designa por complemento das refeições, geralmente composto de doce ou fruta.

As sobremesas costumam ser preparadas com açúcar e por isso apresentam um paladar doce.



DEFINIÇÃO DE SOBREMESAS: (continuação)

Antigamente

- ❖ as sobremesas eram designadas por *entre-mets*/ entre-iguarias, iguarias servidas após o assado;

Atualmente

- ❖ na linguagem corrente, as sobremesas são preparações doces servidas após o queijo.



DEFINIÇÃO DE SOBREMESAS: (continuação)

As sobremesas dividem-se em três grandes famílias:

QUENTES	SEMI – FRIAS	GELADAS
✓ <i>crêpes</i>	✓ charlotes	✓ biscoitos gelados
✓ frutas	✓ compotas	✓ mousses
flamejadas	✓ cremes	✓ taças de gelado
✓ soufflés doces	✓ frutos frescos	✓ gelados de fruta
	✓ frutos com arroz	
	✓ merengues	



MÉTODO DO SERVIÇO DE SOBREMESAS FLAMEJADAS:

- O serviço utilizado em cozinha de sala, é sempre à americana/empratado;
- É considerado o mais prático de todos os serviços - as iguarias são empratadas no carro de flamejados e daí seguem diretamente para os clientes;



TALHERES E OUTROS PARA AS DIFERENTES IGUARIAS:

Todas as sobremesas frias são servidas

- num prato a sobremesa;
- com talheres a sobremesa.





CARRO DE FLAMEJADOS:

- Indispensável nos restaurantes onde se pratica o serviço de “cozinha de sala”.
- É um carro equipado com:
 - uma grelha a gás com um ou dois bicos;
 - uma prateleira lateral para colocação das garrafas;
 - uma pequena gaveta para colocação de talheres de serviço;
 - outra prateleira para os *sautés* (na parte inferior).





VÁRIOS TIPOS DE CARROS:

- Carro de serviço ou *guéridon*;
- Carro de sobremesas;
- Carro de flamejados;
- Carro de acepipes;
- Carro de bebidas;
- Carro de queijos.



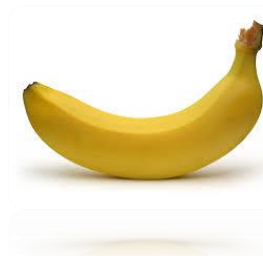
BEBIDAS MAIS USADAS:

- *Whisky*;
- Rum;
- Licores;
- Aguardentes vínicas.



FRUTAS MAIS USADAS:

- Morango;
- Banana;
- Pêssego;
- Ananás;
- Kiwi;
- Laranja;
- Abacaxi.





TIPICIDADE DE ALGUMAS FRUTAS MAIS USADAS NAS SOBREMESAS FLAMEJADAS:

- Morango é um fruto vermelho proveniente do morangueiro;
- Crus, devem ser consumidos apenas quando bem frescos, em virtude da sua delicadeza;
- Ricos em vitamina C e as suas pequenas sementes contêm fibras dietéticas;
- Em Portugal, os morangos são produzidos maioritariamente no Alentejo.





MAÇÃ:

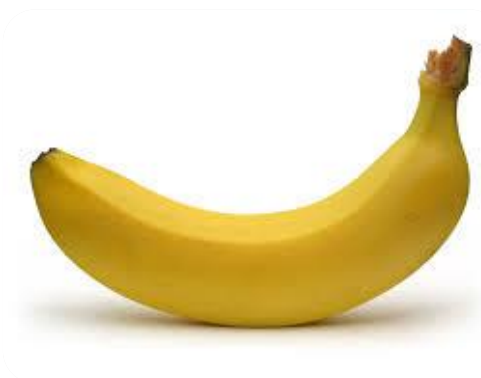
- Fruto da macieira - Árvore originária da Ásia Central;
- Grande fonte de vitamina C, potássio e ácido fólico;
- Consumida ao natural, em culinária, pastelaria e em sumos;
- Utilizada, quando fermentada, na elaboração de bebidas alcoólicas.





BANANA:

- Fruto da bananeira;
- Cor verde - quando está amarela encontra-se madura;
- Maior produtor mundial de banana é o Equador, seguido da Índia e do Brasil;
- Em Portugal é cultivada na Região Autónoma da Madeira e na Região Autónoma dos Açores (em estufas).





PÊSSEGO:

- Fruto do Pessegueiro - árvore oriunda da China;
- É doce com um elevado nível de sacarose;
- Rico em vitamina C e fibras dietéticas;
- Portugal - produzido principalmente na zona do Oeste e Fundão.





SERVIR OU APRESENTAR A FRUTA:

FRUTA FRESCA



FRUTA DESIDRATADA



FRUTAS SECAS



FRUTAS PASTOSAS



FRUTA EM CALDA



FRUTA CRISTALIZADA





APRESENTAÇÃO DA MISE – EN – PLACE:

- 1 *Rechaud*;
- 1 *Sauté*;
- 1 Talher de serviço;
- Prato a sobremesa quente;
- Fruta que deseja confeccionar: descascada e cortada ao meio;
- Manteiga;
- Sumo de laranja e sumo de limão;
- Calda de açúcar;
- 1 garrafa de Rum.



HISTÓRIA DOS *CRÊPES*:

- Tipo de uma panqueca muito fina;
- Geralmente feitos de farinhas de trigo;
- A palavra *Crêpe* é de origem francesa, proveniente do latim, que significa "enrolado";
- Consumo muito comum em França e no Quebec;
- Na Bretanha, os *crêpes* são tradicionalmente servidos com cidra;





HISTÓRIA DOS *CRÊPES* (continuação):

- Podem ser servidos com uma variedade de recheios:
 - ✓ com açúcar;
 - ✓ flamejados (exemplo: *crêpes Suzette*);
 - ✓ salgados.



TIPOS DE *CRÊPES*

Existem três tipos de *Crêpes*:

- *Crêpes doces* feitos com farinha de trigo;
- *Crêpes salgados* feitos com trigo mourisco, farinha e sem açúcar;
- *Crêpes chineses* feitos com fécula e água e recheados com legumes.



TIPOS DE *CRÊPES* – *Crêpe Suzette*

Lugar de origem: França

INGREDIENTES

- ✓ Farinha
- ✓ Ovos
- ✓ Leite
- ✓ Manteiga
- ✓ Açúcar
- ✓ Laranja

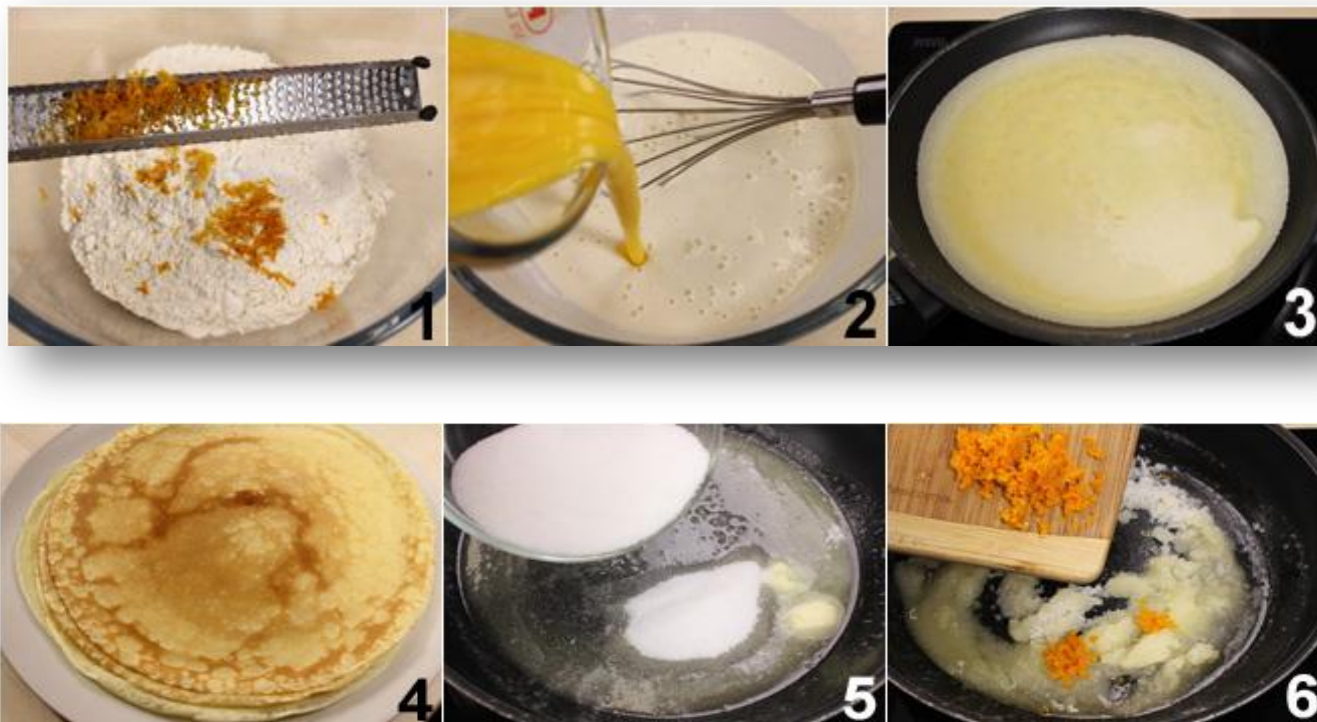
Para o molho e flamejado

- ✓ Laranja: zeste e sumo
- ✓ Limão: zeste e sumo
- ✓ *Grand Marnier*:
- ✓ Açúcar
- ✓ Manteiga



TIPOS DE *CRÊPES* – *Crêpe Suzette* (continuação)

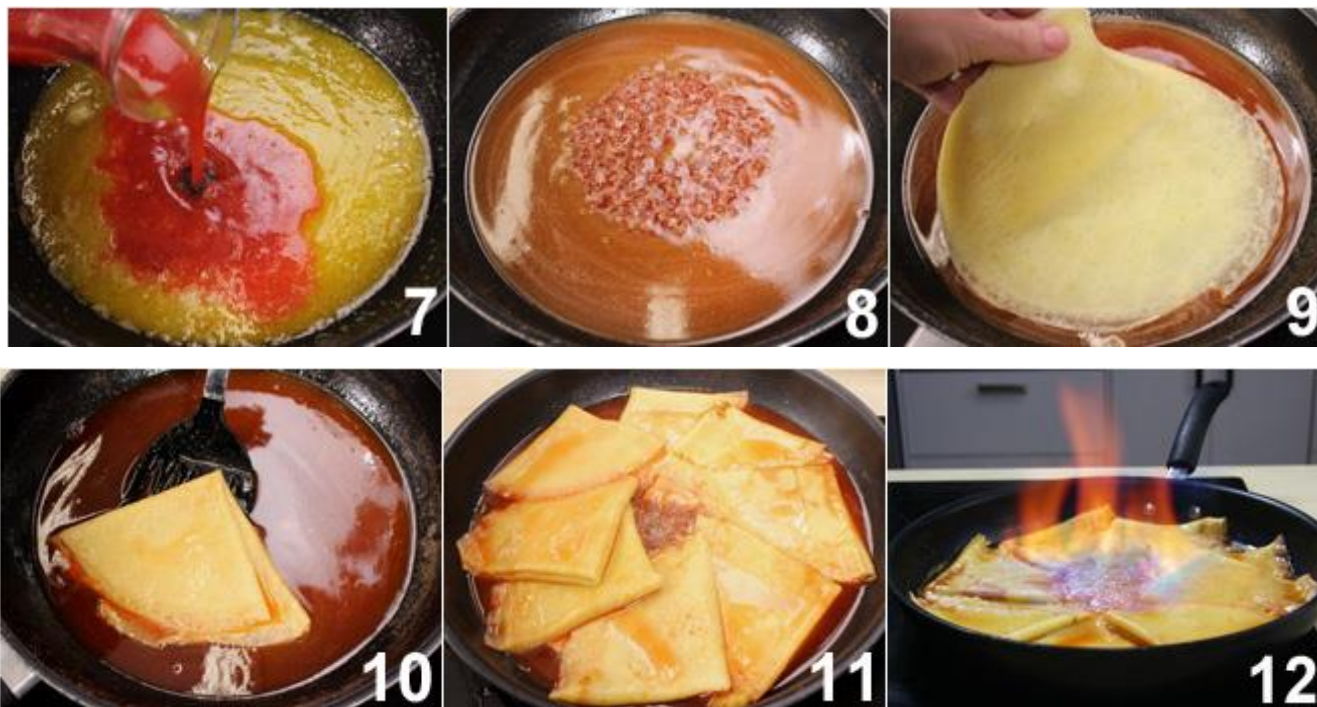
Modo de Preparação





TIPOS DE *CRÊPES* – *Crêpe Suzette* (continuação)

Modo de Preparação (continuação)





AINDA SOBRE AS SOBREMESAS...

Nas confeções de cozinha de sala de sobremesas, deverão existir outros ingredientes, tais como:

- ✓ Açúcar: branco e mascavado;
- ✓ Leite;
- ✓ Farinha branca;
- ✓ Leite condensado;
- ✓ Xaropes de frutas;
- ✓ Frutos secos: pinhões, nozes, sultanas, amêndoas inteiras e laminadas;
- ✓ Groselha;
- ✓ Bolachas;
- ✓ *Cointreaux*;
- ✓ Biscoitos;
- ✓ *Grand marnier*;
- ✓ Chocolates (negro e branco);
- ✓ Vinhos espumantes;
- ✓ Ovos;



AINDA SOBRE AS SOBREMESAS...

- Frutas frescas diversas, caso seja necessário confeccionar pratos com as mesmas;
- *Couverts* de sabores gelados (nas sobremesas semifrias);
- *Mise-en-place* da massa dos *crêpes* (caso se confeccionem).



ATIVIDADES QUE VOU DESENVOLVER

- Apresentar uma brochura com várias receitas flamejadas.

Livro de Receitas...



... Sobremesas Flamejadas



CONCLUSÃO



AGRADECIMENTOS

- Direção da Escola Profissional e Artística da Marinha Grande;
- Professor Eduardo Carvalho, Coordenador de Curso;
- Professor Jorge Rosa, Orientador de PAP;
- Professora Patrícia Rosa, corretora ortográfica e linguística;
- Professora Susana Santos;
- Professora Maria Fernandes, Orientadora Educativa;
- Colegas de turma.

SOBREMESAS FLAMEJADAS



Marinha Grande
23 de maio de 2013