



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

LUCAS VASCONCELOS DE OLIVEIRA

BOLOS TRADICIONAIS E CONTEMPORÂNEOS - TRADIÇÃO E EVOLUÇÃO DA
DOÇARIA/CONFEITARIA NORDESTINA: CEARÁ E PERNAMBUCO

FORTALEZA

2022

LUCAS VASCONCELOS DE OLIVEIRA

BOLOS TRADICIONAIS E CONTEMPORÂNEOS - TRADIÇÃO E EVOLUÇÃO DA
DOÇARIA/CONFEITARIA NORDESTINA: CEARÁ E PERNAMBUCO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia do Instituto de Cultura e Arte (ICA) da Universidade Federal do Ceará (UFC), como requisito parcial à obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia.

Orientador^a: Prof^a. Dr^a. Adriana Camurça Pontes Siqueira

FORTALEZA

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Sistema de Bibliotecas
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- O48b Oliveira, Lucas Vasconcelos de.
Bolos tradicionais e contemporâneos - tradição e evolução da doçaria/confeitaria nordestina : Ceará e Pernambuco / Lucas Vasconcelos de Oliveira. – 2022.
68 f. : il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2022.
Orientação: Profa. Dra. Adriana Camurça Pontes Siqueira.
1. Gastronomia. 2. Confeitaria. 3. Boleiras. 4. Nordeste. I. Título.

CDD 641.013

LUCAS VASCONCELOS DE OLIVEIRA

BOLOS TRADICIONAIS E CONTEMPORÂNEOS - TRADIÇÃO E EVOLUÇÃO DA
DOÇARIA/CONFEITARIA NORDESTINA: CEARÁ E PERNAMBUCO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Gastronomia do Instituto de Cultura e Arte (ICA) da Universidade Federal do Ceará (UFC), como requisito parcial à obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia.

Aprovada em:

BANCA EXAMINADORA

Prof^ª. Dr^ª. Adriana Camurça Pontes Siqueira
(Orientadora)

Prof^ª. Dr^ª. Alessandra Pinheiro de Goes Carneiro
Universidade Federal do Ceará (UFC)
(Membro)

Prof^ª. Dr^ª. Diana Valesca Carvalho
Universidade Federal do Ceará (UFC)
(Membro)

Prof. Me. Robson Nascimento da Mota
Universidade Estadual do Ceará (UFC)
(Membro)

A Deus.

A meus pais.

A meus irmãos.

A meus amigos.

AGRADECIMENTOS

A Deus, por me sustentar com Sua graça infinita.

Aos meus pais, Rômulo e Edileusa, por serem meu pilar, sempre me incentivando a seguir meus sonhos, sem poupar esforços para isto.

Aos meus irmãos, Thiago e Pâmela, por serem meus grandes apoiadores, sempre me encorajando para ir além.

Aos meus sobrinhos, Bernardo e João Tomás, por me proporcionarem momentos de alegria diária e repentina.

À Universidade Federal do Ceará e todo corpo docente do curso de bacharelado em gastronomia, essenciais para minha formação acadêmica.

À professora Adriana Camurça, que me apoiou e incentivou com paciência e dedicação durante toda a graduação.

Aos professores Alessandra Carneiro, Diana Carvalho e Robson Mota, pelo tempo cedido em colaborar com a pesquisa e por exercerem com maestria a docência, sendo referências e inspirações.

Aos amigos da graduação, que me acompanharam e me motivaram durante a caminhada acadêmica.

Aos meus amigos de vida, que escutam diariamente histórias, conquistas e desabafos, tornando o fardo mais leve de ser carregado.

Às boleiras tradicionais e aos familiares que as acompanharam nas entrevistas, por todo o tempo disponibilizado e conhecimento compartilhado.

Às confeitadeiras contemporâneas, que pacientemente responderam ao formulário, sendo acessíveis e dispostas em colaborar com a pesquisa.

“Para mim, um bolo é a materialização de um abraço, um gesto de amor despejado” (GALVÃO, 2020, p. 31).

RESUMO

O presente estudo tem por tema os bolos tradicionais e contemporâneos: tradição e evolução da doçaria/confeitaria nordestina e tem como objetivo descrever os principais bolos do Nordeste, notadamente dos estados do Ceará e Pernambuco, e relacionar com os bolos contemporâneos, identificando a manutenção ou alteração das tradições. É um estudo de natureza qualitativa com objetivos exploratórios e descritivos. Este foi realizado por meio de entrevista *online* pelo aplicativo *Google Meet* com três (03) boleiras tradicionais, uma (01) do estado de Pernambuco, e duas (02) do estado do Ceará, que foram perguntadas sobre os conhecimentos referentes aos bolos tradicionais dos seus respectivos estados. Além disso, foi enviado um formulário desenvolvido no *Google Forms* a cinco (05) confeitadeiras contemporâneas, duas (02) do estado de Pernambuco, e três (03) do estado do Ceará, a fim de obter informações referentes aos bolos contemporâneos, como massas, recheios e coberturas, para que posteriormente, fossem comparadas com os dados obtidos nas entrevistas com as boleiras tradicionais. Como resultado, observou-se uma notória semelhança em alguns ingredientes utilizados nos bolos tradicionais e nos bolos contemporâneos, porém, houve divergência nas respostas das entrevistadas quanto à similaridade no modo de preparo desses bolos, mostrando evolução nas técnicas de preparo dos mesmos. Conclui-se que é possível manter as tradições nos bolos contemporâneos, adaptando-as de acordo com a necessidade de cada confeitoiro (a).

Palavras-chave: Gastronomia; Confeitaria; Boleiras; Nordeste.

ABSTRACT

The present study has as its theme the traditional and contemporary cakes: tradition and evolution of the northeastern confectionery/confectionery and aims to describe the main cakes of the Northeast, notably from the states of Ceará and Pernambuco, and relate to contemporary cakes, identifying the maintenance or changing traditions. It is a qualitative study with exploratory and descriptive objectives. This was carried out through an *online* application *Google Meet* with three (03) traditional boleiras, one (01) from the state of Pernambuco, and two (02) from the state of Ceará, who were asked about their knowledge of traditional cakes in their respective states. In addition, a form developed on *Google Forms* to five (05) contemporary bakers, two (02) from the state of Pernambuco, and three (03) from the state of Ceará, in order to obtain information regarding contemporary cakes, such as pasta, fillings and toppings, so that later, they could be compared with the data obtained in the interviews with the traditional boleiras. As a result, there was a noticeable similarity in some ingredients used in traditional cakes and contemporary cakes, however, there was a divergence in the answers of the interviewees regarding the similarity in the way of preparation of these cakes, showing evolution in their preparation techniques. It is concluded that it is possible to maintain the traditions in contemporary cakes, adapting them according to the needs of each confectioner (a).

Keywords: Gastronomy; Confectionery; Cakes; Boleiras; Northeast.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Bolo de macaxeira	18
Figura 2 – Bolo pé de moleque	19
Figura 3 – Bolo Souza Leão	21
Figura 4 – Bolo de noiva	23
Figura 5 – Glacê mármore	27
Figura 6 – <i>Buttercream</i>	28
Figura 7 – <i>Chantilly</i>	29
Figura 8 – Massas	30
Figura 9 – Recheios	31

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

UFC	Universidade Federal do Ceará
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO	13
2	REFERENCIAL TEÓRICO	14
2.1	O açúcar	14
2.2	A doçaria nordestina	15
2.3	O bolo	16
2.4	Bolos tradicionais do Ceará	17
2.4.1	<i>Bolo de macaxeira</i>	18
2.4.2	<i>Bolo de pé de moleque</i>	19
2.5	Bolos tradicionais de Pernambuco	20
2.5.1	<i>Bolo Souza Leão</i>	21
2.5.2	<i>Bolo de noiva de Pernambuco</i>	22
2.6	Bolos contemporâneos	25
2.6.1	<i>Glacê mármore</i>	26
2.6.2	<i>Buttercream</i>	27
2.6.3	<i>Chantilly</i>	29
2.6.4	<i>Massas</i>	30
2.6.5	<i>Recheios</i>	31
3	ARTIGO CIENTÍFICO	33
3.1	Introdução	34
3.2	Metodologia	36
3.3	Resultados e discussão	39
3.3.1	<i>Bolos tradicionais de Ceará e Pernambuco</i>	39
3.3.1.1	<i>BOLOS TRADICIONAIS DO CEARÁ</i>	39
3.3.1.2	<i>BOLOS TRADICIONAIS DE PERNAMBUCO</i>	41
3.3.2	<i>Bolos contemporâneos: Ceará e Pernambuco</i>	42
3.3.3	<i>Bolos Tradicionais X Bolos Contemporâneos</i>	43
3.4	Considerações Finais	45
	REFERÊNCIAS	47
4	CONCLUSÃO	49
	REFERÊNCIAS	50

APÊNDICE A – ROTEIRO PARA ENTREVISTA COM AS BOLEIRAS TRADICIONAIS DO CEARÁ E DE PERNAMBUCO	55
APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO APLICADO COM AS CONFEITEIRAS CONTEMPORÂNEAS	56
APÊNDICE C – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	68

1 APRESENTAÇÃO

Sabe-se que o bolo está presente na história e no cotidiano brasileiro desde o período colonial. Porém, os conhecimentos que envolvem suas histórias, ingredientes e preparo tenderam a ser repassados, sobretudo, de forma oral, ou seja, muitos destes saberes não foram documentados e/ou registrados. Além disso, a literatura carece de estudos que compilem os conhecimentos dos bolos tradicionais e dos bolos contemporâneos. Dessa forma, torna-se claro a necessidade e a relevância de se utilizar do bolo como objeto de estudo.

O presente estudo tem como objetivo descrever os principais bolos do Nordeste, notadamente dos estados do Ceará e Pernambuco, e relacionar com os bolos contemporâneos, identificando a manutenção ou alteração das tradições. Para isso, realizou-se entrevistas *onlines* com boleiras tradicionais de Pernambuco e do Ceará, bem como, aplicou-se um formulário com as confeitadeiras contemporâneas desses estados, a fim de obter-se informações referentes aos bolos tradicionais e contemporâneos, para posteriormente, serem comparados quanto aos ingredientes e técnicas de preparo.

O referido estudo trata-se de um trabalho de conclusão de curso (TCC) e está apresentado em formato de artigo científico, onde, além conter apresentação e referencial bibliográfico, que tem como objetivo elucidar ao leitor termos e conceitos referentes ao tema, contém o artigo científico, que apresenta uma introdução com os objetivos da pesquisa, a metodologia, os resultados e discussão, bem como as considerações finais da mesma.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 O açúcar

A cana de açúcar teve sua origem no Oriente, mas acredita-se que a expansão do seu cultivo se iniciou na Índia, e percorreu uma longa trajetória até ser cultivada no Brasil (PASSOS, 2015; ROSS, 2020; SULIS, 2015).

A cana de açúcar foi introduzida no território brasileiro por Martim Afonso de Sousa, por volta de 1530, tendo em vista que em 1526 já se pagava impostos à alfândega de Lisboa com o açúcar que era produzido no Brasil (FREYRE, 1997; PASSOS, 2015).

Data-se que o primeiro engenho de açúcar no Brasil foi levantado em 1532, na Ilha de São Vicente, mesmo que grande parte dos solos e do relevo da ilha se mostrassem impróprios para o plantio da cana (RODRIGUES; ROSS, 2020).

Desta forma, inicialmente, os canaviais foram plantados pelo litoral brasileiro, e em seguida, nas zonas interioranas. Os solos férteis, a água abundante, as temperaturas elevadas, o relevo e a grande disponibilidade de mão de obra indígena foram fatores favoráveis para a expansão destas plantações. Conforme afirma Passos (2015), em 1540, já havia pequenos engenhos em grandes propriedades de terra localizados no Nordeste brasileiro.

Logo, o negócio açucareiro tornou-se popular e em 1585. Pernambuco já contava com 66 engenhos, configurando-se como o principal porto exportador do açúcar do Nordeste para Portugal (RODRIGUES; ROSS, 2020).

O açúcar produzido da cana era mais atrativo aos países europeus, e conseqüentemente, à coroa portuguesa (RODRIGUES; ROSS, 2020), sendo este açúcar abundante na cozinha e na doçaria europeia a partir do século XVI, o que refletiu na doçaria brasileira, já que a mesma possui heranças da doçaria portuguesa (FREYRE, 2007).

Assim, o pilar da economia do Brasil Colônia girava em torno da “casa grande-e-senzala”, com a produção de açúcar e cachaça. Foi a partir desse modelo que a doçaria nacional passou a ter seus primeiros moldes, baseados, sobretudo, nas perspectivas portuguesas, africanas e indígenas (SULIS, 2015), onde a cana trazida pelos portugueses, foi transformada em açúcar e pelas mãos das senhoras portuguesas (Sinhás) e mulheres africanas (escravas da casa grande) moldou-se uma doçaria cheia de adaptações, fazendo-se o uso de produtos locais, já consumidos e preparados pelos povos indígenas que habitavam a região (FREYRE, 2007).

2.2 A doçaria nordestina

Sulis (2015) diz que o Nordeste é o berço da doçaria brasileira. Freyre (2007) por sua vez, salienta ainda que sem o açúcar, não é possível compreender o homem do Nordeste, isso porque, a doçaria nordestina nasceu às sombras das lavouras de cana e da indústria do açúcar. O autor cita ainda que é o Nordeste a região do Brasil que se destaca com excelência, não somente pelo açúcar, mas também pelo bolo aristocrático, pelo bolo de rua, pelo bolo de tabuleiro, bem como por diversos doces (FREYRE, 2007).

De modo geral, a doçaria brasileira como também a nordestina, recebeu diversas influências, e passou a ser desenvolvida a partir da chegada do colonizador português, este foi o responsável por trazer os primeiros bolos e doces ao Brasil, assim como o açúcar (e as habilidades com o cultivo da cana), além dos ovos, leite, manteiga e especiarias, ingredientes presentes na maioria dos bolos, e mais adiante, diversos outros insumos e técnicas da doçaria portuguesa (SULIS, 2015). Porém, além da herança portuguesa, a doçaria Nordestina (assim como a doçaria nacional) possui também valores indígenas e africanos.

O saber fazer e o como fazer da doçaria de Portugal foram trazidos pelos portugueses ao Brasil. Estes, reconhecidos como excelentes confeitores e confeitiras, conseguiram utilizar de forma excepcional os ovos, o açúcar e as amêndoas em seus bolos e doces (SULIS, 2015). Nas terras brasileiras, as receitas portuguesas começaram a ser adaptadas de acordo com a disponibilidade de insumos encontrados. A partir destas permutas, diversas receitas de bolos e doces começaram a ser criadas e/ou adaptadas, moldando assim a doçaria nacional e refletindo diretamente na doçaria nordestina (CASCUDO, 2016; FREIXA; CHAVES, 2015).

A contribuição indígena foi fundamental para a formação de uma doçaria diversificada, isso porque, os indígenas possuíam, sobretudo, as técnicas para o processamento da mandioca e seus derivados. Esta, juntamente com seus subprodutos –polvilho, farinha de mandioca, massa de mandioca, dentre outros- passaram a ser empregadas em diversos bolos, doces, biscoitos, cremes e pudins, servindo também como substitutos dos ingredientes tradicionais das receitas portuguesas (SULIS, 2015). Com base nisto, Queiroz (2010) diz ainda que as influências indígenas são bastante presentes na cozinha nordestina, segundo a autora, mesmo que os indígenas não tivessem uma culinária tão desenvolvida.

A presença africana se destaca, sendo inúmeras suas contribuições para a cozinha brasileira. Na doçaria nordestina, destaca-se o coco (assim como o leite de coco), bastante utilizados nos bolos e doces tradicionais. As mulheres africanas escravizadas também eram responsáveis pelo feitiço de grande parte dos bolos e doces que eram fabricados na casa grande (FREIXA; CHAVES, 2015).

Assim, percebe-se que as casas grandes desempenharam um papel fundamental para a doçaria nordestina, já que nelas aconteceram além da transmissão das receitas portuguesas pelas senhoras de engenhos às africanas, a adaptação e a invenção de muitos bolos e doces, principalmente dos que levavam nomes de famílias ou de engenhos da região (FREIXA; CHAVES, 2015).

Com base nisso, fica evidente que além do açúcar, outros ingredientes foram fundamentais para a doçaria nordestina (e também para a nacional) como o coco e o leite de coco (SULIS, 2015), a mandioca, que dá origem ao grude e a carimã, o milho, os ovos, as castanhas, e diversas frutas, como o caju, o maracujá, os ananases, as mangabas (CASCUDO, 2016). Tais ingredientes também foram (e são) utilizados na doçaria nordestina, e certamente, nos bolos tradicionais.

2.3 O bolo

Barros *et al.* (2020) revelam que a literatura é discordante quanto a origem do bolo. Há estudos que relatam que o primeiro bolo surgiu na Roma, como uma espécie de pão. A autora revela que com o passar dos anos, o bolo foi-se difundindo pela Europa, compondo banquetes de luxos, com decorações repletas de glamour.

Compreende-se que o bolo desempenhava um papel vital na vida portuguesa, este, por sua vez, uma herança árabe aos portugueses (CASCUDO, 2016; LESNAU, 2004). Assim, a tradição dos bolos (e dos doces) brevemente foi inserida no Brasil, desde o período colonial (CASCUDO, 2016), ou seja, rapidamente o legado dos portugueses como boleiros logo tornou-se um legado também brasileiro (SULIS, 2015).

Ademais, junto com as primeiras embarcações de Pedro Alvares Cabral, em 1500, relata-se os primeiros bolos-doces portugueses a serem consumidos no Brasil: os farténs de beira, caracterizados como bolos com recheios, que foram servidos aos tupiniquins (CASCUDO, 2016; LESNAU, 2004). Barros *et al.* (2020) explicam que foram servidos aos primeiros tupiniquins, o fartel, uma espécie de bolo seco de amêndoas.

Com o passar dos anos, diversas receitas de bolos passaram a ser adaptadas no Brasil (SULIS, 2015), onde se era utilizado insumos locais que estavam disponíveis em determinada região, combinando-os com elementos trazidos da Europa, como a farinha de trigo, os ovos de galinha e as especiarias, por exemplo. Porém, mesmo com todas as alterações de ingredientes que aconteciam nas receitas tradicionais portuguesas, foi na verdade, a partir da carimã que começaram a nascer os primeiros bolos brasileiros, juntamente com leite de vaca e

gemas (CASCUDO, 2016). Lesnau (2004) revela ainda que os primeiros bolos típicos do Brasil tinham como atributo a presença de goma de mandioca e leite de coco em suas receitas. Barros *et al.* (2020) relatam que o primeiro bolo desenvolvido no Brasil com farinha de trigo foi o pão de ló, se popularizando em todo o território nacional, e utilizado até os dias de hoje como massa base dos bolos recheados.

Quanto ao Nordeste, este não se destaca “apenas” como uma região em excelência no açúcar, mas também, como uma região culturalmente marcada por uma forte tradição de bolos e doces, com primazia na preparação do bolo aristocrático, do bolo de tabuleiro, do bolo de rua e tantos outros que eram fabricados a partir da disponibilidade de ingredientes da região (FREYRE, 1997). Barros *et al.* (2020) revelam que a criação de receitas de bolos era uma tradição das famílias ricas, costume bastante difundido em regiões do Nordeste, sendo muitas dessas receitas guardadas em segredos, transmitidas de forma oral ou descritas em cadernos de receitas, à exemplo, dos tradicionais bolos pernambucanos e cearenses, como os famosos bolo de rolo e bolo Souza Leão, além dos bolos Luiz Felipe, bolo de pé de moleque, bolo de macaxeira, bolo de tapioca e o colchão de noiva e ainda os bolos São Bartolomeu, Cavalcanti e Guararapes (ARAÚJO, 2018).

2.4 Bolos tradicionais do Ceará

A cozinha cearense é o reflexo da mistura de influências europeias, africanas e indígenas, estas influências fizeram com que diversas técnicas de cozinha fossem utilizadas nos produtos disponíveis no estado, sendo este caracterizado por possuir os sabores e aromas do mar, da serra e do sertão (SOARES, 2016).

Os insumos encontrados no Ceará refletiram diretamente nas mesas de bolos e doces. O açúcar, a macaxeira, a batata doce, o milho, o coco, o caju, e as castanhas, por exemplo, são indispensáveis na preparação de diversos bolos típicos e característicos da região, como o bolo pé de moleque, o bolo de milho, o bolo de macaxeira, o bolo de batata, o bolo de massa de mandioca e outros (PEREIRA, 2018; SOARES, 2016).

Galeno (2003) diz que no Ceará, os bolos de preferência popular podem ser encontrados em tabuleiros em beiras de calçadas, consumidos, quase sempre, com um cafezinho passado na hora. O autor cita o bolo de milho, o de batata, o de carimã e o de goma como os comumente consumidos dessa maneira.

2.4.1 Bolo de macaxeira

Herança indígena, a mandioca, também citada como “a rainha do Brasil”, foi inicialmente descrita nos registros portugueses como uma raiz que lembrava os inhames, consumida regularmente, quase que de forma obrigatória e indispensável pelos nativos e pelos europeus recém-chegados às terras brasileiras (CASCUDO, 2016).

A mesma possui variações em sua nomenclatura. Pinheiro (2019) diz que se utiliza o termo genérico “mandioca” quando não se considera a distinção entre as espécies. Rebechi (2013) por sua vez, diz que há quem classifique os termos “mandioca”, “macaxeira” e “aipim” como quase-sinônimos geográficos, já que são empregados em diferentes estados brasileiros para se referir a um mesmo insumo, chamado também de “mandioca doce”. No Ceará, utiliza-se o termo “macaxeira” para designar a mandioca mansa ou de mesa, ou seja, a que não é venenosa (REBECHI, 2013).

Freyre (1997) revela que a mandioca está presente na mesa nordestina de forma bastante significativa. Por sua vez, Sulis (2015) diz que foi a partir do processamento da mandioca, realizado pelos indígenas, que houve uma evolução na doçaria, tanto brasileira como nordestina, já que a mandioca e seus derivados passaram a integrar receitas elaboradas com goma seca, goma molhada, massa de mandioca, polvilho, polvilho azedo, dentre outros. O uso da macaxeira é diverso, podendo estar presente tanto em preparações doces, quanto salgadas, cita-se: os bolos, mingaus, farinhas e beijus (CASCUDO, 2016), manjares, sorvetes, biscoitos e sequilhos (SULIS, 2015), além do tucupi, e maniçoba, feita com as folhas da mandioca (SENAC, 2017).

Sulis (2015) relata que no Nordeste, o bolo de macaxeira (Figura 1) é produzido, sobretudo, em um âmbito familiar, ou seja, as pessoas costumam fabricá-lo para consumo próprio, ou para a família, ou para recepcionar alguém, como um símbolo de hospitalidade. A autora revela que, muitas vezes, este bolo sai do âmbito familiar e passa a ser comercializado em feiras, por exemplo, pois mesmo que as pessoas não possuam tempo para realizar o seu preparo, elas podem comprar fora de casa e consumir no café da manhã ou café da tarde. Vale ressaltar que no Ceará, o bolo de macaxeira (assim como outros bolos tradicionais) é bastante consumido no período das festas juninas (GONDIM NETO *et al.*, 2017).

Figura 1 – Bolo de macaxeira



Fonte: Receitas Nestlé (2022).

Quanto aos ingredientes para sua preparação, Senac (2017) relata que para o feitiço do bolo de macaxeira, utiliza-se macaxeira, coco ralado, calda de açúcar, manteiga e cravo da Índia. Já na receita trazida por Freyre (2007), os ingredientes utilizados são: macaxeira, leite de coco, manteiga e sal.

Quanto as técnicas de fabricação do bolo, ambos autores iniciam o preparo do bolo ralando a macaxeira, sendo em seguida, os demais ingredientes acrescentados à macaxeira ralada e misturados até ficar homogêneo (FREYRE, 2007; SENAC, 2017).

2.4.2 Bolo pé de moleque

Ingrediente fundamental para a produção do bolo pé de moleque, a carimã (também conhecida como puba) é massa obtida a partir da fermentação da mandioca (CRISPIM *et al.*, 2013). Os autores salientam que a fabricação da carimã é uma herança dos indígenas brasileiros, sendo os métodos para a produção da massa modificados ao longo dos anos, podendo ainda, variar de acordo com a localidade que está sendo produzida.

De acordo com Bezerra (2014), para a obtenção da carimã, coloca-se a mandioca descascada de molho em água por no mínimo 3 dias, podendo ficar até 7 dias de molho. Após a fermentação das raízes, as mesmas são peneiradas, a massa é lavada e espremida. Na receita de pé de moleque registrada por Queiroz (2010) a carimã ainda é lavada em duas águas (e em seguida espremido) antes de ser utilizada na preparação.

O bolo pé de moleque (Figura 2), também conhecido em algumas regiões do país como bolo preto, é um bolo de sabor forte, que não se assemelha com o doce pé de moleque, produzido a partir do açúcar queimado ou rapadura e amendoim, conhecido sobretudo, no sul do país (Queiroz, 2010). Embora seja um bolo que possua ingredientes trazidos pelos colonizadores portugueses, Cascudo (2016) diz que o nome pé de moleque é totalmente

brasileiro, já que um português jamais colocaria este nome em um bolo ou doce. O autor relata ainda que no Brasil, esse título faz alusão a uma pessoa inquieta, agressiva, que anda por ruas silenciosas, zombadora, travessa, dentre outros.

Figura 2 – Bolo pé de moleque



Fonte: Receitas Nestlé (2022).

Queiroz (2010) revela que o verdadeiro, famoso e tradicional pé de moleque possui 15 ingredientes, são eles: carimã, banha de porco, coco, leite, manteiga, castanhas de caju (inteiras e quebradas), queijo de coalho, açúcar, cravos, gengibre, erva doce, canela, gema, farinha de mandioca e rapadura. Já na receita de pé de moleque descrita por Senac (2017), o bolo possui 8 ingredientes, são eles: massa de mandioca, coco, leite de coco, açúcar, manteiga, sal, castanha de caju e erva doce. Cascudo (2016) menciona que é a rapadura que deixa o bolo com a cor do pé de um moleque.

Quanto a confecção, Queiroz (2010) diz que o bolo possui um preparo trabalhoso, exigindo experiência de quem o faz, já que possui várias etapas de preparo, cita-se: a lavagem da carimã, a preparação da calda de rapadura, açúcar e especiarias e por fim, a mistura dos demais ingredientes.

2.5 Bolos tradicionais de Pernambuco

Nunes (2014) diz que o açúcar está diretamente ligado à construção e desenvolvimento da sociedade pernambucana, já Araújo (2018) revela que além de ser utilizado nas preparações culinárias, ele também é símbolo de uma sociedade que cresceu e se fortaleceu devido a sua contribuição.

Tal abundância e simbolismo do açúcar em Pernambuco reflete diretamente sobre os bolos e doces da região, visto que, Pernambuco se destacou e se destaca como o centro da

doçaria nordestina, a exemplo disto, o estado possui dois de seus bolos tradicionais considerados patrimônios imateriais, segundo a UNESCO, são eles: o bolo de rolo e o bolo Souza Leão. Barros *et al.* (2020) relatam ainda que os pernambucanos são apreciadores do bolo de noiva, do bolo de chocolate, do bolo xadrez, do bolo de rolo e muitos outros bolos que possuem na sua receita: mandioca, milho, frutas e vinho.

Segundo Freyre (2007), estas receitas de bolos (e também de doces) eram guardadas, sendo consideradas segredos de família, sendo repassadas, sobretudo, de forma oral, tradição esta que ainda se perpetua entre as boleiras e famílias tradicionais de Pernambuco.

2.5.1 Bolo Souza Leão

O bolo Souza Leão é considerado um patrimônio cultural e imaterial do estado de Pernambuco, sendo reconhecido pela lei 13.751 de abril de 2009 (ARAÚJO, 2018). conceituado ainda como o rei dos bolos, o Souza Leão (Figura 3) é um dos bolos mais tradicionais da doçaria brasileira (FREYRE,2007), apontado como um dos mais famosos e emblemáticos do estado de Pernambuco (ANDRADE, 2016). Freyre (1997) diz que se criou, nas casas grandes, a ideia de se colocar nos bolos e doces o nome de famílias tradicionais e/ou de engenhos, assim como ocorreu com o bolo Souza Leão.

Figura 3 – Bolo Souza Leão



Fonte: Redação Paladar (2014).

Tradicionalmente, a família Souza Leão tem mais de 400 anos em Pernambuco e possuía onze engenhos no estado, cita-se: o Moreno, o Tapera, o Bom Dia, o Xixaim, o Algodoeiras e outros (SHINOHARA, 2013).

Em entrevista para Shinohara (2013), o Prof. Dr. Eudes de Souza Leão Pinto, descendente direto de Domingos dos Santos Coelho Souza de Lyon, o primeiro membro da

família Souza Leão que desembarcou na Capitania de Pernambuco em 1756, conta que o Engenho Moreno foi usado pelo Imperador Dom Pedro II, sua esposa, D. Tereza Cristina e por toda a comitiva real como local de repouso, em 1859. Foi então, que Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti, senhora do engenho que o Imperador estava alocado, decidiu fazer uma sobremesa única e especial: um bolo. A sinhá então, utilizou partes de ingredientes de uma receita já existente e acrescentou ingredientes nativos, criando assim, uma nova receita. O bolo foi bastante apreciado por Dom Pedro II, que logo mostrou interesse em saber como o bolo era feito (SHINOHARA, 2013).

A receita do bolo da família Souza Leão passou a ser segredo por muitos anos, sendo compartilhada apenas entre as mulheres da família, sobretudo de forma oral, de mãe para filha (SHINOHARA, 2013). A autora ainda menciona que dependendo do engenho em que o bolo fosse produzido, poderia haver variações, ainda que pequenas, nos ingredientes. Por sua vez, Freyre (2007) relata que é possível encontrar uma infinidade de receitas e contradições deste bolo, fazendo com que se questione se há, de fato, alguma receita tida como “verdadeira”. Andrade (2016), Freyre (1997) e Senac (2017) descrevem a receita de Souza Leão como aquela em que se utiliza leite de coco (ou coco e água para se fazer o leite), massa de mandioca, manteiga, açúcar (ou açúcar e água para se fazer uma calda em ponto de fio) e gemas. Na receita apresentada por Freyre (1997) o bolo é finalizado com castanhas de caju antes de ir ao forno.

Quanto ao método de preparo do bolo Souza Leão, mistura-se a massa de mandioca com as gemas e em seguida, acrescenta-se o leite de coco. Verte-se à massa a calda de açúcar e leva-se para assar no forno (ANDRADE, 2016; SENAC, 2017).

2.5.2 Bolo de noiva de Pernambuco

Lopes *et al.* (2020) dizem que o bolo de casamento é um constituinte milenar das festividades de matrimônio, adquirindo diversos ritos e tradições com o passar dos anos. No decorrer dos anos, este bolo passou a ser chamado, vulgarmente, de bolo de noiva (MACÊDO, 2018).

No Brasil, de acordo com a região que é preparado, o bolo de noiva passa por alterações em seus ingredientes e/ou modo de preparo (LOPES *et al.*, 2020), variando no que se diz respeito as massas, recheios e coberturas. Medeiros (2017) menciona que grande parte dos bolos de casamento são feitos de massa branca de textura leve, com mais variados tipos de recheio, diferentemente do bolo de noiva pernambucano.

Pode-se dizer que o bolo de noiva pernambucano (Figura 4) carrega consigo histórias e heranças imateriais do estado de Pernambuco (LOPES *et al.*, 2020). Este bolo, segundo Barros *et al.* (2020), apresenta influências dos casamentos da realeza inglesa, visto que sua receita se assemelha com a do *Fruit Cake*, bolo tradicional nos casamentos ingleses, produzido até os dias atuais com conhaque (MEDEIROS, 2017), bem como com a do bolo inglês natalino, confeccionado em forma quadrada, levando em sua preparação: uvas passas, canela, gengibre, melão, amêndoas, ameixas, entre outros ingredientes (MEDEIROS, 2017). Por outro lado, Lopes *et al.* (2020) revelam que o bolo de noiva pernambucano recebeu na verdade várias influências. A autora cita além das influências inglesas, sobretudo no preparo da massa, as influências portuguesas devido à colonização, de forma que as senhoras portuguesas passaram a adaptar a receita inglesa à realidade brasileira (BARROS *et al.*, 2020).

Figura 4 – Bolo de noiva



Fonte: Lins (2021).

De acordo com Barros *et al.* (2020), a receita bolo de noiva pernambucano é de uma massa de cor escura, produzida com vinho, frutas secas e coberto tanto com pasta de amêndoas como com glacê branco. Já Lopes *et al.* (2020) descrevem o bolo de noiva pernambucano como aquele produzido com vinho tinto doce (normalmente utiliza-se vinho do porto ou moscatel), doce de ameixa, uvas passas, frutas cristalizadas e cacau. Barros *et al.* (2020) salientam que não há adição de leite no bolo de noiva pernambucano, apenas manteiga, fazendo com que o bolo seja conservado pois mais tempo e continue saboroso mesmo após anos de sua fabricação, já que é costume o bolo ser congelado para ser consumido nos aniversários de casamento dos noivos, principalmente no primeiro ano, simbolizando a prosperidade da união.

Lopes *et al.* (2020) revelam que tradicionalmente, o bolo de noiva pernambucano recebe duas camadas de cobertura, sendo a primeira de glacê real, e a segunda, de glacê mármore, ambas na cor branca, relatada por Chevalier & Gheerbrant (1994, p.136 *apud* MACÊDO, 2018, p. 21) como “(...)símbolo de paz, pureza, inocência e castidade”. Até a década de 40 do século XIX, era característico os bolos de noiva receberem essa dupla camada de cobertura (MACÊDO, 2018). Por sua vez, Medeiros (2017) descreve o glacê ou glacê mármore como a cobertura feita a partir de claras, suco de limão e açúcar de confeitiro.

Assim, mesmo que Medeiros (2017) revele que o bolo de noiva pernambucano possua apenas uma receita de fato, com poucas variações de ingredientes dependendo da boleira que o fábrica, Lopes *et al.* (2020) relatam que de acordo com a região de Pernambuco em que o bolo de noiva é produzido, pode haver mudanças nos seus ingredientes. Os autores citam como exemplo o doce de goiaba, que é incluído nos bolos de noiva produzidos nas regiões do estado ricas em goiabeiras. Outro ponto levantado pelos autores quanto à mudança de ingredientes para a fabricação do bolo se dá também por conta do poder aquisitivo de quem o prepara e também pelo costume de cada família que o produz. Para Barros *et al.* (2020), esta série de fatores que fazem com que não haja uma unanimidade quanto aos ingredientes utilizados, dificultam o reconhecimento do bolo de noiva como um Patrimônio Cultural e Imaterial do estado de Pernambuco.

Ressalta-se que nas receitas apresentadas pelos autores estudados, o modo de preparo do bolo apresenta poucas variações. Na receita tradicional do bolo de noiva pernambucano descrita por Medeiros (2017), bate-se a manteiga, a margarina e o açúcar para só depois acrescentar os ovos. Em seguida mistura-se os secos, o vinho, as passas e as frutas. Finaliza-se incorporando o doce de ameixa. Medeiros (2017) relata duas receitas, uma tradicional e outra que considera como uma receita contemporânea do bolo de noiva, em ambas, após o batimento do creme de manteiga, açúcar e ovos, acrescenta-se os demais ingredientes, sendo invertida a ordem dos mesmos.

2.6 Bolos contemporâneos

Amaral *et al.* (2018) dizem que a cozinha contemporânea é composta por preparações que remetem a leveza, ao refinamento e possui pratos mais coloridos e elegantes, semelhantemente como acontece na confeitaria contemporânea e com os bolos e doces que são produzidos nesta tendência.

Pode-se considerar então, que a confeitaria contemporânea busca expandir ainda as sensações de prazer, ressaltando texturas e acentuando os sabores e aromas, bem como, procura alterar as concepções já estabelecidas (AMARAL *et al.*, 2018).

Dessa forma, percebe-se que há uma constante evolução e aprimoramento nos insumos, maquinários e técnicas de decoração dos bolos e tortas produzidos na confeitaria atual. Embora os bolos decorados estejam amplamente difundidos em vários países, Barros *et al.* (2020) mostram que há estudos que relatam que os primeiros bolos confeitados originaram-se na Itália e foram difundidos por toda a Europa com o passar dos anos, principalmente após a ida dos confeitores da realeza para o matrimônio de Catarina de Médici (1519-1589), na França. Foi também no casamento da rainha que surgiu o primeiro bolo de andares (BARROS *et al.*, 2020). Pacher (2014) relata que Catarina influenciou de forma muito marcante não só a confeitaria, mas a gastronomia como um todo, já que disseminou novos hábitos gastronômicos renascentistas nas mesas nobres francesas (FREIXA; CHAVES, 2015). Outro nome emblemático para a confeitaria é de Antonin Carême (1783-1833), *chef* francês considerado como o pai da alta gastronomia. O talentoso *chef* detinha conhecimentos de arquitetura e desenhos, artes que utilizava em prol da sua profissão (FREIXA; CHAVES, 2015). Dentre as inúmeras contribuições, Carême foi responsável por criar receitas de merengues e *soufflés*. O *chef* era responsável ainda por criar bolos estruturados, caracterizados por equilibrar cores, aromas e texturas, com altos níveis de dificuldade, considerados verdadeiras obras de arte (BARROS *et al.*, 2020; FREIXA; CHAVES, 2015).

Quanto a confeitaria brasileira esta é heterogênea, principalmente por ter recebido muitas influências, sejam culturais e/ou econômicas, sendo a França e a Itália grandes influenciadoras da mesma (AMARAL *et al.*, 2018). Freixa e Chaves (2015) citam além das influências italianas e francesas, as influências americanas e japonesas. Sulis (2015) por sua vez, revela que a confeitaria brasileira recebe influências, além da portuguesa, italiana e francesa, também da libanesa, turca e outras. Como consequência, diversos bolos e doces são produzidos a partir da utilização de técnicas internacionais, mas, empregando insumos nacionais, citam-se: as tortas, os mousses e os pudins, por exemplo (SULIS, 2015). Relacionado

a isto, Schmitz (2014) cita que a partir da gastronomia molecular, o avanço de procedimentos e técnicas de cozinha mudaram, deixando de serem apenas empíricos. Dessa forma, houve uma maior facilidade na produção, bem como o aperfeiçoamento na qualidade das preparações, já que novas tecnologias e ingredientes foram incluídos na cozinha. Com base nisto, percebe-se que os bolos contemporâneos se utilizam de equipamentos e técnicas de preparo modernas, acompanhando tendências e inovações, tendendo a romper com técnicas mais antigas.

Entretanto, mesmo que haja uma infinidade de receitas de bolos, Somavilla (2019) revela que elas se distribuem em quatro técnicas fundamentais, classificadas de acordo com o batimento destas massas. Estas técnicas estão diretamente ligadas à aeração dos bolos, são elas: aeração do açúcar com a gordura, aeração dos ovos com açúcar, aeração de todos os ingredientes juntos ou a ausência de aeração. Estes diferentes tipos de aeração das massas resultam em bolos com características distintas, podendo ser divididos em grupos ou estilos (SOMMAVILLA, 2019).

Atualmente, as inovações em técnicas, equipamentos e utensílios fazem com que as decorações dos bolos sejam feitas de maneira mais ágil, rápida e precisa, facilitando o trabalho dos confeitores. Além disso, os bolos podem ser recheados a partir de uma infinidade de recheios e cobertos a partir de uma grande variedade de coberturas (BARROS *et al.*, 2020). A seguir, serão descritas três coberturas: Glacê Mármore, *Buttercream* e *Chantilly*.

2.6.1 Glacê mármore

Barros *et al.* (2020) revelam que a cobertura de glacê que cobria/cobre os bolos de noiva foi desenvolvida na Inglaterra. Em entrevista para Revista Continente (2011), a pesquisadora Maria Leticia Monteiro Cavalcanti explica que o glacê é uma herança inglesa que remete à época do casamento da rainha Vitoria (1819-1901). Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste e Espírito Santo – Opanes (2019) diz que a rainha utilizou o glacê branco no seu bolo de casamento, que passou então a ser chamado de glacê real.

É possível encontrar distinções na classificação e nas receitas de glacê real e glacê mármore (Figura 5). Cassia Pereira, boleira há mais de 27 anos, em entrevista para Revista Continente (2011) revela que tanto o glacê real quanto o glacê mármore utilizam clara, limão e açúcar em suas receitas, sendo diferenciados por conta da proporção dos ingredientes de cada uma delas. A boleira relata ainda que com o glacê real, é possível fazer decorações mais delicadas, rendendo um melhor acabamento, e o glacê mármore é melhor utilizado na cobertura do bolo em si. Em conformidade, Lopes *et al.* (2020) dizem que o glacê real é utilizado para

cobrir o bolo como uma primeira camada, e o glacê mármore utilizado na segunda camada de cobertura.

Figura 5 – Glacê mármore



Fonte: Vitrini do Cariri (2017).

2.6.2 *Buttercream*

Na confeitaria é possível encontrar diversos cremes que são utilizados como bases para as mais variadas preparações, citam-se: recheios, coberturas de bolos e tortas, sobremesas geladas *mousses*, dentre outras (GISSLEN, 2011).

O *buttercream* (Figura 6) é um creme à base de manteiga com estrutura firme, prático de se trabalhar e bastante utilizado na cobertura e nos recheios de bolos (GALVÃO, 2020). Garrett (2007) diz que essa cobertura é bastante utilizada nos bolos contemporâneos, já que se é possível obter diferentes resultados com seu uso, como texturas, cores e até mesmo sabores, já que se pode aplicar diversos saborizantes no *buttercream*, como chocolates, especiarias, frutas, entre outras.

Figura 6 – *Buttercream*



Fonte: Lino (2022).

Galvão (2020) cita que o *buttercream* pode ser feito de pelo menos seis maneiras diferentes, e por isso, se pode encontrar uma vasta lista de ingredientes que são utilizados para preparar o creme, tendo como os principais: manteiga, claras e açúcar (refinado ou de confeitiro, dependendo do tipo de *buttercream* que será produzido). Embora haja várias maneiras de ser fabricado, a autora revela que é o *buttercream* feito a partir dos merengues possuem mais leveza e um sabor mais suave (GALVÃO, 2020).

Pode-se definir o merengue como um creme produzido a partir de claras batidas em neve com adição de açúcar (GISSLEN, 2011). Os merengues podem ser classificados em três tipos: merengue francês, merengue suíço e merengue italiano.

O merengue francês é feito a partir do batimento das claras em temperatura ambiente com o açúcar, entre os três supracitados, este é o mais simples de se preparar e o menos estável (GISSLEN, 2011). O merengue suíço é feito a partir do batimento da clara com açúcar em banho maria até que atinjam a faixa de temperatura entre 70 e 72 °C, sendo a mistura, posteriormente, levada à batedeira (GALVÃO, 2020). Este processo faz com que o merengue suíço se torne mais volumoso e estável (GISSLEN, 2011). O merengue italiano, por sua vez, é feito a partir da incorporação de uma calda de açúcar em ponto de bala mole (121°C) às claras em neve (GISSLEN, 2011). O autor diz que no merengue italiano as claras são cozidas com a calda quente de açúcar, este processo garante que este merengue seja mais estável. O autor relata ainda que quando o merengue italiano é acrescido de manteiga, ele se torna facilmente um tipo de recheio e cobertura para bolos.

A autora descreve que para preparar o *buttercream* a partir do merengue italiano, incorpora-se pedaços de manteiga em ponto de pomada nas claras batidas em neve com a calda de açúcar. Já o *buttercream* clássico, também chamado de *buttercream* americano, é preparado a partir do batimento da manteiga com o açúcar de confeitiro, e se necessário, creme de leite fresco (GALVÃO, 2020).

2.6.3 Chantilly

Um dos cremes mais versáteis na confeitaria é o *chantilly* (Figura 7). Este creme clássico é produzido a partir do batimento do creme de leite fresco (com pelo menos 30% de gordura) com ou sem adição de açúcar, até formar uma emulsão volumosa (GISSLEN, 2011). No Brasil, o creme de leite fresco mais comumente encontrado possui de 30 a 35% de teor de gordura, considerado mais magro (GISSLEN, 2011).

Figura 7 – Chantilly



Fonte: Receitas Nestlé (2020).

Atribui-se a criação do *chantilly* ao chefe de cozinha e confeitiro suíço François Vatel (1635 – 1671), nomeado como o patriarca dos mestres cerimonialistas pela sua importância e requinte (FREIXA; CHAVES, 2015). Embora seja conferido ao confeitiro, Freixa e Chaves (2015) dizem que, ao que tudo indica, o surgimento do creme foi datado de um pouco antes, mas, ainda assim, não especificam a data do fato. Porém, as autoras admitem que foi por causa de Vatel que o uso do *chantilly* se popularizou e passou a compor diversas sobremesas.

Dessa forma, o uso do creme é diverso, podendo ser vastamente empregado em produtos da confeitaria, panificação e pastelaria, além de ser utilizado como recheio e cobertura de bolos, compor bebidas e pratos salgados (LAMEIRINHAS, 2017).

Atualmente, Galvão (2020) diz que é possível encontrar vários cremes vegetais que são utilizados como *chantilly*. Estes são acrescidos de gomas, gelificantes e espessantes, sendo capazes de absorver e estabilizar as bolhas de ar (GALVÃO, 2020) e são utilizados para espátular bolos e tortas, por exemplo. A autora revela ainda que a lista de ingredientes destes cremes é bastante diversa, sendo possível achar diversas marcas no mercado.

2.6.4 Massas

Sommavilla (2019) revela que os métodos de aeração dos bolos fazem com que os mesmos sejam classificados em grupos de bolos específicos com características específicas. Galvão (2020) por sua vez afirma que as características de cada massa de bolo refletem diretamente na aplicabilidade que esta irá receber. Dessa forma, pode-se encontrar uma infinidade de massas (Figura 8), desde leves, flexíveis, até massas densas e estruturadas, por exemplo (SOMMAVILLA, 2019).

Figura 8 – Massas



Fonte: Bel Cakes (2019).

Assim, Galvão (2020) diz que uma massa produzida pelo método espumoso (ou esponjoso) é mais leve, maleável e estruturada, sendo os ovos um dos maiores responsáveis por estas características, isso porque as massas esponjosas não levam agentes químicos de fermentação (mesmo que ainda seja possível encontrar algumas receitas que incorporem fermento químico na massa), sendo os ovos o maior agente fermentador no processo. A autora diz que os ingredientes principais das massas esponjosas são os ovos, açúcar e farinha de trigo. Ainda de acordo com Galvão (2020), as massas que são produzidas pelo método espumoso partem do princípio de utilizarem partes iguais de ovos, açúcar e farinha em suas receitas, podendo haver alterações nas proporções de cada. Tais alterações resultarão em bolos com características distintas de textura (GALVÃO, 2020). A autora cita como bolos produzidos pelo método espumoso: o *genóise*, o pão de ló, o *biscuit roulade*, o *castella cake*, entre outros.

Já os bolos produzidos pelo método cremoso, também chamado de *crème* (GISSLEN, 2011), são iniciados com o processo de aeração da manteiga com o açúcar (SOMMAVILLA, 2019), sendo esta a primeira etapa caracterizada como uma fermentação

mecânica da massa, já que há incorporação de ar à gordura, resultando em um creme fofo e macio.

Galvão (2020) relata que grande parte das massas amanteigadas são produzidas pelo método cremoso. Dessa forma, os bolos que utilizam manteiga em suas receitas tendem a ser mais estruturados, macios, e menos úmidos caso sejam mantidos sob refrigeração (GALVÃO,2020). Gisslen (2011) diz ainda que os bolos de massa amanteigada são bastante valorizados por conta do seu sabor. Tanto Galvão (2020) quanto Gisslen (2011) salientam que a receita de um bolo de massa amanteigada deve ser cuidadosamente balanceada. Gisslen cita o bolo quatro quartos tradicional, também chamado de bolo inglês, em que a proporção de farinha, açúcar, manteiga e ovos são iguais, podendo ser balanceado de acordo com a necessidade específica do (a) boleiro (a)/confeiteiro (a). O autor relata ainda que foram justamente por conta destas alterações na receita com o passar dos anos que se criou a massa de bolo amanteigada moderna. Galvão (2020) ressalta ainda que caso a massa amanteigada não esteja corretamente balanceada, o bolo pode adquirir características indesejadas, tornando-se pesado e quebradiço, por exemplo.

2.6.5 Recheios

Tão importante quanto as massas e coberturas, os recheios (Figura 9) também são partes fundamentais nos bolos contemporâneos, capazes de garantir e fidelizar a clientela (BARROS *et al.*, 2020).

Figura 9 – Recheios



Fonte: Maia (2022).

Os recheios dos bolos contemporâneos podem ser produzidos a partir de uma infinidade de sabores, como caramelos, cremes, brigadeiros, ganaches, geleias, entre outros.

O brigadeiro é um recheio bastante utilizado nos bolos contemporâneos, e possui uma grande variedade de receitas, podendo sofrer variações de acordo com quem o prepara (MEIRELLES, 2019). Cita-se como a receita mais conhecida aquela que é preparada a partir da cocção do leite condensado com o chocolate em pó (MEIRELLES, 2019), com ou sem adição de gordura, como manteiga ou creme de leite. O brigadeiro pode ser feito com uma série de saborizantes além do chocolate, como leite em pó, coco e frutas.

Outro recheio bastante versátil e utilizado nos bolos tradicionais é o ganache. Gisslen (2011) revela que o ganache é produzido a partir da mistura do creme de leite com chocolate, tendo receitas que incluem ainda ovos, manteiga e saborizantes. Gisslen (2011) salienta que o ganache é um creme bastante versátil, que pode ser utilizado para diversos fins, tanto para rechear como cobrir bolos e tortas, quanto para rechear trufas, ser incorporado em outros cremes para produzir doces e sobremesas, entre outros.

Os recheios dos bolos contemporâneos além de poderem ser combinados entre si, podem também ser combinados com geleias. As geleias são produzidas a partir da cocção de uma fruta (geralmente), com açúcar e um ácido, até que atinja a consistência desejada (GALVÃO, 2020). As geleias de frutas podem ser combinadas com brigadeiros e ganaches, de acordo com a criatividade do confeiteiro e/ou gosto do consumidor, fazendo com que haja uma grande variedade de combinações de recheios para os bolos contemporâneos (BARROS *et al.*, 2020).

3 ARTIGO CIENTÍFICO

**BOLOS TRADICIONAIS E CONTEMPORÂNEOS:
TRADIÇÃO E EVOLUÇÃO DA DOÇARIA/CONFEITARIA NORDESTINA: CEARÁ
E PERNAMBUCO**

***TRADITIONAL AND CONTEMPORARY CAKES: TRADITION AND EVOLUTION OF
NORTHEASTERN SWEETS/CONFECTIONERY: CEARÁ AND PERNAMBUCO***

RESUMO

O presente estudo tem por tema os bolos tradicionais e contemporâneos: tradição e evolução da doçaria/confeitaria nordestina e tem como objetivo descrever os principais bolos do Nordeste, notadamente dos estados do Ceará e Pernambuco, e relacionar com os bolos contemporâneos, identificando a manutenção ou alteração das tradições. É um estudo de natureza qualitativa com objetivos exploratórios e descritivos. Este foi realizado por meio de entrevista *online* pelo aplicativo *Google Meet* com três (03) boleiras tradicionais, uma (01) do estado de Pernambuco, e duas (02) do estado do Ceará, que foram perguntadas sobre os conhecimentos referentes aos bolos tradicionais dos seus respectivos estados. Além disso, foi enviado um formulário desenvolvido no *Google Forms* a cinco (05) confeitarias contemporâneas, duas (02) do estado de Pernambuco, e três (03) do estado do Ceará, a fim de obter informações referentes aos bolos contemporâneos, como massas, recheios e coberturas, para que posteriormente, fossem comparadas com os dados obtidos nas entrevistas com as boleiras tradicionais. Como resultado, observou-se uma notória semelhança em alguns ingredientes utilizados nos bolos tradicionais e nos bolos contemporâneos, porém, houve divergência nas respostas das entrevistadas quanto à similaridade no modo de preparo desses bolos, mostrando evolução nas técnicas de preparo dos mesmos. Conclui-se que é possível manter as tradições nos bolos contemporâneos, adaptando-as de acordo com a necessidade de cada confeitoiro (a).

Palavras-chave: Gastronomia. Confeitaria. Boleiras. Nordeste.

ABSTRACT

The present study has as its theme the traditional and contemporary cakes: tradition and evolution of the northeastern confectionery/confectionery and aims to describe the main cakes of the Northeast, notably from the states of Ceará and Pernambuco, and relate to contemporary cakes, identifying the maintenance or changing traditions. It is a qualitative study with exploratory and descriptive objectives. This was carried out through an *online* application *Google Meet* with three (03) traditional boleiras, one (01) from the state of Pernambuco, and two (02) from the state of Ceará, who were asked about their knowledge of traditional cakes in their respective states. In addition, a form developed on *Google Forms* to five (05) contemporary bakers, two (02) from the state of Pernambuco, and three (03) from the state of Ceará, in order to obtain information regarding contemporary cakes, such as pasta, fillings and toppings, so that later, they could be compared with the data obtained in the interviews with the traditional boleiras. As a result, there was a noticeable similarity in some ingredients used in traditional cakes and contemporary cakes, however, there was a divergence in the answers of the interviewees regarding the similarity in the way of preparation of these cakes, showing evolution in their preparation techniques. It is concluded that it is possible to maintain the traditions in contemporary cakes, adapting them according to the needs of each confectioner (a).

Keywords: Gastronomy. Confectionery. Boleiras. Northeast.

3.1 Introdução

A cana de açúcar começou a ser cultivada no Brasil por volta de 1530, desempenhando um papel fundamental para a economia brasileira, mas foi sobretudo no Nordeste a região do Brasil onde a cana possuiu forte expressão (CARVALHO *et al.*, 2013).

Júnior (2006) diz que a economia do Nordeste girou em torno do engenho. Estes engenhos, que além de serem responsáveis pelo sistema econômico nordestino, também foram precursores da doçaria brasileira, especificamente da nordestina (FREYRE,1997).

Dessa forma, a doçaria do Nordeste surgiu à sombra das casas grandes e dos engenhos, com influências portuguesas, além de raízes indígenas e africanas (FREYRE,1997; NUNES, 2014). As senhoras portuguesas, junto com as contribuições indígenas e africanas, passaram a substituir os ingredientes utilizados nas típicas receitas da doçaria portuguesa pelos

insumos disponíveis nas terras brasileiras, fazendo então, o uso da goma de mandioca, do leite de coco, do milho, das castanhas, das frutas, dentre outros (NUNES, 2014). Tais substituições, juntamente com as influências recebidas e permutas realizadas, sobretudo nas casas grandes, foram fundamentais para o surgimento de bolos (e doces) tradicionalmente brasileiros.

Pereira (2018) revela que a culinária cearense é rica em heranças portuguesas, tupi e africanas (em proporções desiguais), refletindo diretamente na mesa deste povo, que é repleta de bolos e doces. A autora cita ainda que tais heranças foram responsáveis pela origem dos típicos bolos cearenses, como: o bolo de milho, o bolo de macaxeira, o bolo pé de moleque, dentre outros.

Por sua vez, Pernambuco teve suas raízes alicerçadas no açúcar, sendo este bastante ligado à formação da sociedade pernambucana. A doçaria de Pernambuco é repleta de doces e bolos com nomes tradicionais, preparados a partir de frutas, açúcar, mel e derivados da mandioca, cita-se, por exemplo, o bolo de rolo, o bolo Souza Leão, o bolo de bacia e outros (NUNES, 2014).

De acordo com Freixa e Chaves (2015), na contemporaneidade, a gastronomia se beneficiou com o avanço dos meios das tecnologias e da mídia, recebendo influências francesas, italianas, americanas e japonesas, por exemplo. Assim, quanto aos bolos contemporâneos, estes possuem a característica de acompanharem as tendências que surgem na gastronomia e no mundo, bastante difundida nas mídias e meios tecnológicos, principalmente em suas decorações e coberturas. Pode-se apontar como bolos contemporâneos os cobertos em *chantilly*, *buttercream*, glacê real, glacê mármore, pasta americana, entre outros.

Assim, percebe-se que o bolo está presente na história e no cotidiano brasileiro desde o período colonial. Sabe-se também que a documentação dos conhecimentos referentes a doçaria brasileira é limitada, principalmente no que se refere aos bolos tradicionais. Dessa forma, a bibliografia carece de estudos que compilem os conhecimentos relacionados aos bolos tradicionais e contemporâneos, tal como história, modo de preparo e ingredientes utilizados, inclusive, referentes as possíveis alterações que estes podem ter sofrido com passar dos séculos.

Portanto, o presente estudo tem como objetivo descrever os principais bolos tradicionais do Nordeste, notadamente dos estados do Ceará e de Pernambuco, e relacionar com os bolos contemporâneos, identificando a manutenção ou alteração das tradições, no que diz respeito aos ingredientes e técnicas de preparo.

3.2 Metodologia

Trata-se de um estudo de natureza qualitativa, já que não necessita utilizar métodos, procedimentos ou técnicas estatísticas, ou seja, não há prioridade de numerar ou medir unidades (PRODANOV; FREITAS, 2013). Mota (2009) diz ainda que nesta pesquisa não é possível se obter resultados probabilísticos, já que está voltada em aprofundar o estudo do problema, procurando conhecê-lo e entendê-lo.

Com relação aos objetivos, trata-se de uma pesquisa exploratória e descritiva. Exploratória já que possui um planejamento flexível, podendo a temática ser estudada a partir de diversas ópticas, compreendendo, geralmente: a pesquisa bibliográfica, entrevistas em que os participantes tiveram ou têm experiências práticas com o problema que está sendo pesquisado e análise de exemplos que estimulem a compreensão e o entendimento. E descritiva já que: “Visa a descrever as características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis.” (PRODANOV; FREITAS, 2013, p.52), de forma que o pesquisador não interfira nos dados, sendo estes coletados por meio de entrevista, questionário, formulário, teste e/ou observação (PRODANOV; FREITAS, 2013).

Trata-se de uma pesquisa que foi elaborada pelo método dedutivo, já que parte da temática geral e desce para a particular (PRODANOV; FREITAS, 2013). Dessa forma, o estudo partiu da temática geral dos bolos tradicionais do Nordeste e dos bolos contemporâneos e se deteve em abordar, especificamente, os bolos tradicionais dos estados do Ceará e Pernambuco, bem como os bolos contemporâneos cobertos com glacê mármore, *buttercream* e *chantilly*, além de seus ingredientes e técnicas de preparo. Prodanov e Freitas (2013) salientam também que no método dedutivo, pode-se concluir uma mesma coisa, de maneiras diferentes.

Do ponto de vista dos procedimentos técnicos, o estudo foi delineado por meio da pesquisa bibliográfica, documental e de campo. Na pesquisa bibliográfica, os dados podem ser obtidos em livros, revistas, jornais, rede eletrônicas ou em periódicos e artigos científicos, boletins, monografias, dissertações, teses dentre outros (MOTA, 2009; PRODANOV; FREITAS, 2013; VERGARA, 1998). No caso da pesquisa documental, pode-se “organizar informações que se encontram dispersas, conferindo-lhe uma nova importância como fonte de consulta.” (PRODANOV; FREITAS, 2013, p.56). Ressalta-se que as pesquisas bibliográfica e documental foram realizadas no portal de Periódicos CAPES e nas bases de dados do Google *Scholar* e *Scielo*, utilizando os descritores: bolos tradicionais do Nordeste, bolos de Pernambuco, bolos do Ceará, bolos contemporâneos, confeitaria contemporânea, *buttercream*, *chantilly*. Não houve recorte temporal na seleção dos estudos, sendo incluídas as publicações que abordem a temática proposta na pesquisa e excluídas as que fogem da temática do estudo.

Também se utilizou no presente estudo a metodologia de pesquisa de campo, já que

a:

“[...] pesquisa de campo é aquela utilizada com o objetivo de conseguir informações e/ou conhecimentos acerca de um problema para o qual procuramos uma resposta, ou de uma hipótese, que queiramos comprovar, ou, ainda, descobrir novos fenômenos ou as relações entre eles. Consiste na observação de fatos e fenômenos tal como ocorrem espontaneamente, na coleta de dados a eles referentes e no registro de variáveis que presumimos relevantes, para analisá-los” (PRODANOV; FREITAS, 2013, p.59).

A entrevista foi realizada por meio do aplicativo *Google Meet* com três (03) boleiras com experiência na arte da fabricação dos bolos tradicionais, uma (01) do estado de Pernambuco, e duas (02) do estado do Ceará, do sexo feminino, com idade acima de 60 anos (importante para o conhecimento dos bolos tradicionais) entre os dias 18 de maio de 2022 e 14 de junho de 2022, ao todo, foram realizados três (03) encontros. A boleira do estado de Pernambuco é identificada como Dona Maria José, possui 81 anos e é natural do estado de Pernambuco, residindo atualmente na cidade de Fortaleza – Ce. As duas (02) boleiras do estado do Ceará são identificadas como dona Meyre e Dona Socorro. Dona Meyre é natural da cidade de Irauçuba, município do estado do Ceará, e atualmente reside na cidade de Fortaleza – Ce, e possui 67 anos. Dona Socorro, por sua vez, é natural de Fortaleza – Ce e possui 60 anos. Para a realização das entrevistas, utilizou-se um questionário com perguntas abertas para nortear o pesquisador.

Além disso, um formulário semiestruturado foi enviado via redes sociais *Instagram* e/ou *WhatsApp* a cinco (05) confeitadeiras que trabalham com bolos contemporâneos cobertos em glacê mármore, *buttercream* e/ou *chantilly*, sendo duas (02) confeitadeiras contemporâneas do estado de Pernambuco e três confeitadeiras contemporâneas do estado do Ceará, e a fim de organizar as informações apresentadas, as confeitadeiras foram nomeadas como P1, P2, C1, C2 e C3, sendo P1 e P2 as confeitadeiras do estado de Pernambuco, e C1, C2 e C3 as confeitadeiras do estado do Ceará. Quanto as idades, a entrevistada P1 possui 43 anos, a P2 38 anos, a C1 40 anos, a C2 27 anos e a C3 23 anos.

Assim, utilizou-se metodologias distintas para as boleiras tradicionais e para as confeitadeiras contemporâneas, preferindo-se a realização de entrevistas *onlines* com as boleiras tradicionais, já que possuíam idade avançada para responderem o formulário, bem como, preferiu-se a aplicação do formulário com as confeitadeiras contemporâneas por conta da melhor viabilidade para o envio e facilidade para as respostas do mesmo. A partir da realização da entrevista e aplicação do formulário, foi-se possível obter informações das participantes referentes aos bolos tradicionais e contemporâneos de seus respectivos estados. Ressalta-se a dificuldade encontrada pelo pesquisador em localizar boleiras acima de 60 anos que

trabalhassem ou já haviam trabalhado com bolos tradicionais. O impasse foi ainda maior para encontrar boleiras tradicionais e contemporâneas do estado de Pernambuco, principalmente por conta da distância, mas também pela forma com que as entrevistas com as boleiras tradicionais foram conduzidas, já que a única possibilidade viável de as realizar era de forma *online*, fazendo com que a entrevistada necessitasse, na maioria das vezes, do acompanhamento de terceiros.

Quanto a amostra, utilizou-se para a realização do estudo a amostragem não probabilística, por amostras intencionais ou de seleção racional, isso porque, foi selecionado um subgrupo da população que possa ser considerado representativo, com notável e considerável conhecimento prévio (PRODANOV; FREITAS, 2013). Com base nisto, ressaltasse que as três (03) boleiras que foram selecionadas para a entrevista possuem experiência na arte da fabricação de bolos tradicionais de seus respectivos estados. Além disso, as cinco (05) confeitadeiras selecionadas para responderem o formulário também possuem estudos e práticas no feitiço de bolos contemporâneos, salientando a validade da pesquisa.

Para a coleta de dados, as boleiras tradicionais e as confeitadeiras contemporâneas foram interrogadas sobre: os ingredientes e técnicas de preparo dos bolos tradicionais e contemporâneos, respectivamente; as mudanças que podem ter acontecido com o passar dos anos com os bolos; os tipos de bolos tradicionais e contemporâneos do seu estado; de que forma aprenderam a fabricar estes bolos, dentre outras, conforme indicado nos Apêndices A e B.

A análise dos dados foi realizada de forma qualitativa, para isto, os dados obtidos na entrevista e respostas do formulário foram transcritos em documento Word, sendo estas informações correlacionadas entre si com as informações contidas na literatura estudada. Posteriormente, foi feita a comparação dos ingredientes que eram e que são utilizados no preparo dos bolos tradicionais e dos contemporâneos, bem como, dos métodos de preparo, que foram e que são utilizados para a confecção dos mesmos.

Quanto aos aspectos éticos da pesquisa, tanto as boleiras tradicionais quanto as confeitadeiras contemporâneas foram convidadas a participar da pesquisa de maneira voluntária. As boleiras tradicionais foram localizadas e contatadas pelo pesquisador a partir da indicação de amigos e/ou conhecidos, sendo convidadas a participar da pesquisa por possuírem experiência na arte da fabricação de bolos tradicionais. Já as confeitadeiras contemporâneas foram localizadas e contatadas a partir da rede social *Instagram*, e foram convidadas a participar da pesquisa por já trabalharem com bolos contemporâneos. Todas as boleiras e confeitadeiras assinalaram que concordavam em participar da pesquisa a partir da leitura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

3.3 Resultados e discussão

3.3.1 Bolos tradicionais: Ceará e Pernambuco

3.3.1.1 Bolos tradicionais do Ceará

Ao serem questionadas sobre quais bolos consideravam tradicionais do estado do Ceará, Dona Meyre respondeu: “O bolo de batata, o bolo de milho, o de formigueiro, o bolo de macaxeira, o bolo mole...” e Dona Socorro relatou: “O bolo de milho, o bolo Luís Felipe, o bolo formigueiro, o bolo de tapioca (...), o pé de moleque também, *né*, é bem tradicional...”, destes, Dona Socorro revelou que já preparou todos, já Dona Meyre disse que havia preparado o bolo de batata, o bolo de macaxeira e o bolo de milho. Tanto Dona Meyre quanto Dona Socorro ainda preparam estes bolos atualmente, sendo que Dona Meyre aprendeu a fazê-los sozinha, testando receitas, e Dona Socorro aprendeu com sua irmã: “Eu aprendi vendo a minha irmã fazer, aí eu comecei a fazer na minha casa. O primeiro ficou horrível, aí o segundo ficou melhor, e o terceiro ficou perfeito...”. Vale ressaltar que ambas entrevistadas citaram como bolo tradicional do Ceará o bolo formigueiro. Sommavilla (2019) descreve o bolo de formigueiro como aquele em que é feito no liquidificador, e utiliza farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, óleo, fermento e confeito de granulado de chocolate na massa, este que é responsável pelo efeito de “formigueiro” no bolo.

Quanto a preparação dos bolos tradicionais, Dona Meyre relatou que para confeccionar o bolo de macaxeira, utiliza-se: macaxeira (peneirada ou passada), leite, ovo, açúcar, manteiga e farinha de trigo sem fermento. Para prepará-lo, primeiro bate-se à mão a manteiga, o açúcar e os ovos. Em seguida, acrescenta-se a farinha de trigo, a macaxeira e o leite.

Diferentemente da receita tradicional de Dona Meyre, no bolo de macaxeira descrito por Senac (2017), em uma versão mais contemporânea é inserido coco na massa do bolo e a macaxeira não é cozida, e sim ralada crua. Além disso, o autor descreve na receita que o açúcar é incluído no bolo na forma de calda aromatizada com cravos.

Dona Socorro revelou os ingredientes para o preparo do bolo de milho: flocão de milho, ovos, coco ralado, manteiga, leite e queijo (opcional). Todos os ingredientes são batidos no liquidificador, visto que, a entrevistada revelou que na época que aprendeu a fazê-lo, não havia batedeira. Ressalta-se que o bolo de milho é bastante tradicional no Ceará, principalmente no período de festas juninas (GONDIM NETO *et al.*, 2017).

Embora Silva (2016) cite que os cadernos de receita são uma maneira de preservar os saberes e identidade locais, de forma que os conhecimentos podem ser passados de geração em geração como fonte de aprendizado e memórias, tanto Dona Meyre quanto Dona Socorro não possuíam cadernos de anotações, mas ambas repassaram suas receitas de forma oral. Com base nisto, Silva (2016) ressalta ainda que os saberes acabam sendo transmitidos espontaneamente através da fala, como acontece/aconteceu, com o passar dos anos, com a maioria dos saberes da doçaria brasileira e nordestina.

Ao serem questionadas se já precisaram adaptar alguma receita dos bolos tradicionais, Dona Meyre revelou que algumas vezes não utiliza leite de coco nos bolos, pois como utiliza somente o leite de coco fresco, nem sempre é possível prepará-lo: “Não gosto do industrializado...”. Já Dona Socorro disse que não precisou fazer adaptações nestas receitas. Quando perguntadas sobre as mudanças nos ingredientes e modo de preparo dos bolos tradicionais, Dona Meyre disse que os ingredientes passaram a ser industrializados: “Antigamente o leite de gado era fresco, hoje em dia é industrializado.”, a entrevistada também citou mudanças no modo de preparo: “O modo de fazer era na mão...hoje em dia é no liquidificador.”. Dona Socorro relatou que não considera que houve mudanças, visto que permanece reproduzindo as receitas da mesma forma que as aprendeu, mas disse que há quem prefira acrescentar outros ingredientes no preparo. Julião (2018) revela que a globalização e a industrialização podem fazer com que haja, com o passar dos anos, modificações nas práticas gastronômicas tradicionais, mas, não necessariamente, que ocorra a perda de certas características tradicionais. Assim, o autor diz que essas modificações podem trazer rapidez no preparo, criatividade e sofisticação, como ocorreu no caso de Dona Meyre, que utiliza o liquidificador no preparo do bolo como uma forma de agilizar e facilitar o feito do mesmo.

Ressalta-se que mesmo que o bolo pé de moleque tenha sido abordado como bolo tradicional do estado, nenhuma das entrevistadas descreveu, de fato, o seu preparo e os ingredientes que levam em sua receita. Porém, as mesmas relataram que este tem um feito mais elaborado, devendo estar em um “ponto” bom e ser bem temperado. Na receita apresentada por Queiroz (2010), a autora diz que o pé de moleque é um bolo de sabor pronunciado, que possui um modo de fazer trabalhoso, exigindo experiência de quem o prepara.

3.3.1.2 Bolos tradicionais de Pernambuco

Inicialmente, Dona Maria José foi indagada sobre quais bolos considerava tradicionais do estado de Pernambuco, a entrevistada citou: o bolo de rolo, o bolo Souza Leão,

o bolo de massa puba, o bolo inglês, mas enfatizou que o mais tradicional é o bolo de noiva: “O mais tradicional é o bolo de noiva, que é o bolo de frutas...”. Barros *et al.* (2020) revelam que em Pernambuco, o bolo de noiva está presente e faz parte da educação cultural gastronômica do estado, resgatando e mostrando legado de um povo.

Dos bolos tradicionais citados, Dona Maria José revelou que já preparou o bolo de noiva, o bolo de massa puba e o bolo inglês, mas atualmente, costuma preparar o bolo de noiva em “datas especiais”, como o aniversário do filho, por exemplo. A entrevistada disse também que aprendeu a preparar os bolos por meio de um curso que realizou, em que foi ensinado “as bases” para a partir destas, fosse possível realizar variações e adaptações.

Ao ser questionada sobre os ingredientes utilizados nos bolos, Dona Maria José descreve os que ela utiliza no bolo de noiva, alguns deles são eles: farinha de trigo, açúcar, manteiga de boa qualidade, ovos (20 unidades), vinho, preferencialmente do porto, mas que pode ser substituído por moscatel, ameixas, passas, frutas cristalizadas e raspas de limão. Assim como ressaltado pela entrevistada, percebe-se que muitos dos bolos tradicionais descritos por Freyre (1997) utilizam uma grande quantidade de ovos em suas receitas, fazendo com que os estes sejam caracterizados como bolos ricos, úmidos e bastante saborosos (GISSLEN, 2011). Na receita apresentada por Barros *et al.* (2020), o bolo de noiva leva 50 gemas e 5 claras no seu preparo. Andrade (2016) por sua vez, explica que os bolos com muitas gemas, como no caso do bolo Souza Leão e do bolo de noiva, são uma herança da doçaria conventual portuguesa.

Dona Maria José descreveu o modo de preparo do bolo: inicialmente, bate-se a manteiga, o açúcar, as gemas. Em seguida acrescenta-se as passas e as frutas cristalizadas já descansadas no vinho, de véspera, ou por pelo menos uma hora, sendo que Barros *et al.* (2020) dizem que as frutas podem ficar absorvendo o sabor do vinho por semanas ou até meses. Por fim, acrescenta-se o trigo e o vinho. Dona Maria José relatou ainda que a cor característica do bolo é devido ao doce de ameixa, já que não há adição de chocolate nem cacau em pó, como na receita de bolo de noiva contemporâneo descrita por Barros *et al.* (2020). Além disso, a entrevistada salientou que o bolo de noiva é coberto e decorado com glacê real, feito a partir de claras, açúcar de confeitiro e suco de limão.

Mesmo que Sulis (2015) diga que as receitas de bolos tradicionais eram por muitas vezes guardadas em segredos pelas famílias e/ou membros da família, repassadas em sua grande maioria de maneira oral, Dona Maria José, de 81 anos, disse que possuía cadernos e anotações com receitas e que repassava, sem nenhum problema, suas receitas: “Eu não quero levar para o túmulo nada o que eu aprendi aqui... Eu fico preocupada de não passar o que eu sei para alguém.”.

Quanto as adaptações que a receita de bolo de noiva sofreu com o passar dos anos, a entrevistada relatou que precisou substituir a marca da manteiga que utilizava anteriormente por uma de outra marca de mais fácil acesso, mas, ainda assim prezando pelo uso da manteiga de boa qualidade ao invés de margarina. Dona Maria José revelou também que a partir do gosto do cliente, poderia haver alteração na proporção de ameixa e frutas cristalizadas do bolo, alteração esta que poderia fazer com que ele ficasse mais ou menos denso, por exemplo. Ao ser perguntada se considerava que houve mudanças nos ingredientes e técnicas de preparo, Dona Maria José disse que como o bolo de noiva é um bolo caro, com o passar dos anos, muitas pessoas optavam por não tê-lo mais em suas festas de casamento, dando preferência a tortas e outros bolos decorados.

3.3.2 Bolos contemporâneos: Ceará e Pernambuco

Inicialmente, as confeitadeiras relataram que trabalham com bolos contemporâneos cobertos com *chantilly*, glacê real, glacê mármore (aplicado no bolo de noiva Pernambucano) e ganache. Também foi citado pelas confeitadeiras os bolos caseiros e “vulcões”. Somavilla (2019) descreve os bolos caseiros como aqueles feitos sem cobertura ou confeitos, ideais para cafés ou chá da tarde, já os conhecidos bolos “vulcões” são feitos em formas redondas de furo no meio, e cobertos com recheios que são facilmente preparados (SOMMAVILLA, 2019).

Ao serem perguntadas como aprenderam a fabricar esses bolos, as entrevistadas P1, P2 e C2 revelam que aprenderam a fazê-los no âmbito familiar, com parentes, avós ou nas festas de família, mas, posteriormente, assim como as confeitadeiras C1 e C3, se especializaram com estudos e cursos. Assim, Barros *et al.* (2020) revelam que os bolos compartilhados em festas, confraternizações e eventos sociais são carregados de grandes memórias afetivas. Os autores revelam ainda, que as receitas partilhadas por avós, tias e mães são capazes de valorizar costumes, reforçando uma memória gastronômica coletiva, já que repassam conhecimentos de geração em geração, assim como ocorreu com as entrevistadas.

Quanto a massa utilizada na confecção dos bolos, a amanteigada foi a mais citada pelas confeitadeiras. Com base nisto, Galvão (2020) diz que a massa amanteigada é uma das mais versáteis para se trabalhar, já que além de servir de base para outros sabores, podem também receber diversos tipos de recheios e coberturas, visto que tanto as confeitadeiras que trabalham com *chantilly*, quanto as que trabalham com *buttercream* e ganache, utilizam a massa amanteigada em seus bolos. As massas de pão de ló e *chiffon* foram citadas pelas confeitadeiras que trabalham com bolos cobertos em *chantilly*, visto que é uma cobertura leve, característica

também dessas massas produzidas pelo método espumoso (Galvão, 2020).

Ao serem questionadas sobre os recheios utilizados nos bolos, as confeitadeiras relataram uma grande variedade dos mesmos, desde os mais simples, como o brigadeiro de chocolate, o brigadeiro de leite em pó, o brigadeiro de coco, o doce de leite, até os mais elaborados, como o de baba de moça, e os que levam crocantes de castanha, amendoim e geleias. As entrevistadas P1, C1, C2 e C3 citaram que utilizam nos recheios dos bolos as geleias de maracujá, abacaxi, morango e frutas vermelhas. Com base no supracitado, Barros *et al.* (2020) diz que os bolos contemporâneos tendem a ser recheados a partir dos mais variados tipos de recheios, característica esta, que faz que com eles sejam bastante versáteis, capazes de agradar muitos clientes e paladares.

3.3.3 Bolos Tradicionais X Bolos Contemporâneos

Neste tópico, foi feita a relação entre as respostas das boleiras tradicionais e contemporâneas, tanto do estado do Ceará, quanto do estado de Pernambuco.

Ao serem perguntadas sobre quais bolos tradicionais do estado elas conheciam, as entrevistadas P1, de 43 anos e P2, de 38 anos responderam: o bolo de noiva pernambucano, o bolo de rolo, o bolo Souza Leão, o bolo de macaxeira, o bolo pé de moleque e o bolo engorda marido. Já as confeitadeiras C1, de 40 anos, C2, de 27 anos e C3, de 23 anos apontaram como bolos tradicionais do estado do Ceará: o bolo mole, o bolo de macaxeira, o bolo de milho, o bolo de batata e o bolo pé de moleque. Percebe-se que alguns destes bolos tradicionais foram citados tanto por Dona Maria José, de 81 anos, quanto por Dona Meyre, de 67 anos e por Dona Socorro, de 60 anos, mostrando assim que os bolos tradicionais se perpetuaram entre as gerações nos dois estados nordestinos estudados, apesar do surgimento dos bolos contemporâneos, conforme sugerem Muller e Amaral (2012).

Com relação aos ingredientes, percebe-se uma notável semelhança entre alguns àqueles utilizados nos bolos tradicionais e nos bolos contemporâneos. Dona Maria José, Dona Meyre e Dona Socorro citaram alguns ingredientes que foram empregados nos bolos tradicionais, como: farinha de trigo, açúcar, manteiga, ovos e leite, por exemplo, ingredientes estes que servem como base para o preparo da massa de muitos bolos contemporâneos, seja para a massa pão de ló, *chiffon* ou amanteigada (GALVÃO 2020; GISSLEN, 2011). A grande diferença dos ingredientes se dá no uso dos saborizantes, já que nas massas de alguns dos bolos tradicionais citados, utiliza-se o vinho, as passas, ameixas, frutas cristalizadas, coco, cravo, canela e queijo, por exemplo, enquanto os saborizantes citados pelas confeitadeiras

contemporâneas foram, de forma unanime, a fava e/ou extrato e/ou essência de baunilha e o chocolate em pó. Outros ingredientes que são utilizados nos bolos e foram citados pelas confeitadeiras foram: claras em neve, leite em pó, leite de coco e fermento químico. Percebe-se que nenhuma das boleiras citou o uso de fermento químico em pó nos bolos tradicionais, já que nestes, os ovos são os principais agentes de crescimento (GISSLEN, 2011), assim como ocorre na massa de pão de ló. Já o fermento químico em pó, que é a união de bicarbonato de sódio com um ou mais ácidos (GISSLEN, 2011), é um ingrediente fundamental para as massas amanteigadas e *chiffon*, já que juntamente com os ovos, são responsáveis pelo crescimento da mesma, além de conferir características desejadas, como maciez, por exemplo (GISSLEN, 2011).

É possível perceber ainda, alterações nas quantidades dos ingredientes que eram utilizados nos bolos tradicionais e que são utilizados nos bolos contemporâneos. Os ovos, como anteriormente citados, são utilizados para o crescimento das massas. Há receitas de bolos descritas no livro Açúcar - Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil de Freyre (2007) que utilizam 12, 18 e até 24 ovos em seu preparo. Já a receita de massa amanteigada descrita por Galvão (2020) faz-se com 5 ovos, já que há utilização de fermento químico em pó na mesma. Outro ingrediente que passou por redução com o passar dos anos nas receitas foi a manteiga. Gisslen (2011) revela que as gorduras são ingredientes que conferem aos bolos umidade, untuosidade, melhoram a conservação, auxiliam na fermentação quando são utilizadas no método cremoso, e no caso da manteiga, confere bastante sabor ao produto. Freyre (1997) descreve bolos que utilizam até 500 gramas de manteiga em seu preparo, como exemplo, o bolo de milho seco e o bolo fino de massa de mandioca. Já nas receitas de bolos contemporâneos descritas por Galvão (2020), a quantidade de manteiga nas receitas não excede 250 gramas. Assim, tal redução pode ser atribuída ao fato de a manteiga ser um ingrediente de alto custo para se trabalhar, como revela Gisslen (2011). Ademais, a quantidade de açúcar também foi alterada com o passar dos anos nas receitas de bolos tradicionais. O açúcar (e os agentes adoçantes) tem como função além de adoçar e dar sabor ao bolo, conferir umidade, maciez, cor, aumentar a validade do mesmo, entre outras (GISSLEN, 2011). Muitas das receitas de bolo descritas por Freyre (1997) utilizam 500 gramas de açúcar em seus preparos, algumas utilizam ainda mel e rapadura. Já nas massas de muitos bolos contemporâneos, a quantidade de açúcar passa a ser proporcional ou inferior à quantidade de farinha de trigo da receita (GALVÃO, 2020), tornando os bolos mais leves e equilibrados.

Quanto às técnicas de preparo, percebe-se que grande parte dos bolos tradicionais descritos na obra Açúcar - Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste

do Brasil de Freyre (2007) são preparados à mão, sem o uso de equipamentos como batedeira ou liquidificador. Dona Maria José prepara o bolo de noiva pernambucano à mão, sem o uso de equipamentos, enquanto Dona Meyre e Dona Socorro fazem o uso do liquidificador para agilizar o processo de feitiço dos bolos. Quanto as confeitadeiras contemporâneas, todas as entrevistadas utilizam batedeira, seja de mão ou planetária, para a fabricação de seus bolos. Além disso, ao serem perguntadas se consideravam se havia semelhanças nas técnicas de preparo dos bolos tradicionais e dos bolos contemporâneos, P1, P2 e C1 revelaram que consideram que não há semelhanças nas técnicas de preparo dos bolos, enquanto C2 e C3 assinalaram que consideravam que sim, que há semelhanças nas técnicas de preparo dos bolos tradicionais e contemporâneos. Assim, mesmo que tenha ocorrido discordância entre as repostas das confeitadeiras quanto à similaridade nas técnicas, P1, P2, C2 e C3 consideram que é possível utilizar além dos ingredientes, também as técnicas dos bolos tradicionais nos bolos contemporâneos, fazendo adaptações que as tornem mais práticas e usuais, permitindo que o confeito explore novas técnicas e tendências (BARROS *et al.*, 2020).

3.4 Considerações Finais

Diante do que foi exposto no trabalho por meio dos resultados e discussão, percebeu-se que há semelhança de alguns ingredientes utilizados como base dos bolos tradicionais e dos bolos contemporâneos, como a farinha de trigo, açúcar, manteiga e ovos, mas, com adaptações quanto as proporções dos mesmos. Notou-se que alguns dos ingredientes dos bolos tradicionais deixaram de ser empregados nos bolos contemporâneos, como o mel, a rapadura, a puba, algumas especiarias, mas, também observou-se o surgimento de novos ingredientes nos bolos contemporâneos, principalmente quanto aos saborizantes de suas massas, como a baunilha e o chocolate, e também seus recheios e coberturas, em que se utilizam ganaches, brigadeiros e cremes, atendendo ao paladar e preferência das novas gerações.

Verificou-se ainda que que o feitiço dos bolos tradicionais e contemporâneos passaram por mudanças, evoluindo sobretudo, devido aos maquinários específicos para a elaboração dos mesmos. Ademais, percebe-se que é viável utilizar insumos e técnicas dos bolos tradicionais nos bolos contemporâneos, mostrando que é possível manter e valorizar as tradições, adaptando-as de acordo com a realidade e necessidade de cada profissional e sua clientela.

Além disso, observou-se com a realização da pesquisa, a carência de estudos da doçaria/confeitaria nordestina que tragam os dados referentes aos bolos contemporâneos e,

principalmente, dos bolos tradicionais, fazendo-se necessário mais pesquisas nessa área. Assim, acredita-se que o estudo seja de grande relevância para a área da gastronomia, já que agrega conhecimentos relativos aos bolos contemporâneos e tradicionais dos estados do Ceará e de Pernambuco, a fim de valorizar a riqueza da doçaria nordestina e brasileira, preenchendo uma lacuna na pesquisa e bibliografia da área.

Ademais, espera-se que a pesquisa fomente nos estudantes de gastronomia, pesquisadores, e nos profissionais da área, a importância de estudos que documentem a relevância da doçaria nordestina, bem como dos bolos tradicionais e contemporâneos, para que assim, haja a valorização da mesma como objeto de estudo e na preservação da cultura alimentar, sabendo-se que esta não é imutável, e se transforma de geração em geração.

REFERÊNCIAS

- ANDRADE, Suellen Dias de. Bolo Souza Leão: sabor e tradição genuinamente brasileiros. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 4, n. 2, p. 103-115, mar. 2016. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/75_CA_artigo_revisado.pdf. Acesso em: 12 maio 2022.
- BARROS, Cristianne Boulitreau Menezes *et al.* Desenvolvimento da cultura gastronômica: o bolo de noiva pernambucano. **Brazilian Journal Of Development**, [S.L.], v. 6, n. 1, p. 71-90, jan. 2020. Brazilian Journal of Development. <http://dx.doi.org/10.34117/bjdv6n1-006>.
- CARVALHO, Leidiane Coelho *et al.* Cana-de-açúcar e álcool combustível: Histórico, sustentabilidade e segurança energética. **Enciclopédia Biosfera**, Goiânia, v. 9, n. 16, p. 530-543, jul. 2013. Disponível em: <https://www.conhecer.org.br/enciclop/2013a/agrarias/cana-de-acucar.pdf>. Acesso em: 18 jan. 2022.
- DIÉGUES JÚNIOR, Manuel. **O engenho de açúcar no Nordeste**. Maceió: Edufal, 2006.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2015.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do brasil**. São Paulo: Global, 2007.
- GALVÃO, Joyce. **A química dos bolos: receitas e segredos para dias mais doces**. São Paulo: Companhia das Letras, 2020.
- GISSLEN, Wayne. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. 5. ed. São Paulo: Editora Manole, 2011.
- GONDIM NETO, Leopoldo *et al.* A Gastronomia Cearense e sua Contribuição ao Turismo. **Conexões - Ciência e Tecnologia**, [S.L.], v. 11, n. 5, p. 17-23, 22 dez. 2017. IFCE. <http://dx.doi.org/10.21439/conexoes.v11i5.1320>.
- JULIÃO, Murilo Sérgio da Silva. Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do “Baião de Dois”. **O Público e O Privado**, Fortaleza, v. 16, n. 32, p. 67-88, jul./dez. 2018.
- MOTA, Robson Nascimento da. **Introdução à metodologia da pesquisa científica**. Recife: O Autor, 2009.
- MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. **Revista Thema**, Pelotas, v. 9, n. 1, p. 1-14, out. 2012.

NUNES, Priscila Barbosa Bezerra. Sobremesas: de Portugal a Pernambuco. **Revista Contextos da Alimentação**, [S.L.], v. 3, n. 1, p. 50-62, dez. 2014. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/33_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf. Acesso em: 18 jan. 2022.

PEREIRA, Isabel Pinheiro. **Insumos e doces cearenses**. 2018. 30 f. TCC (Graduação) - Curso de Gastronomia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/34762/3/2018_tcc_ippereira.pdf. Acesso em: 26 jan. 2022.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2. ed. Novo Hamburgo: Reevale, 2013. 277 p.

QUEIROZ, Rachel de. **O Não Me Deixes: suas histórias e sua cozinha**. 3. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.

SENAC. **Culinária nordestina: encontro do mar e sertão**. São Paulo: Editora Senac, 2017.

SILVA, Lara de Oliveira e. **Transmissão cultural e saberes culinários: O caderno de receitas em transformação**. 2016. 8 f. TCC (Graduação) - Curso de Ciências Humanas, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2016.

SOMMAVILLA, Otávia. **Enciclopédia dos Bolos: Básico**. [S.L.]: Editora Melhoramentos, 2019.

SULIS, Marcella. **Doçaria brasileira: A feira de São Cristóvão e os doces tradicionais**. 2015. 106 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia de Produção, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: http://objdig.ufrj.br/60/teses/coppe_m/MarcellaSulis.pdf. Acesso em: 01 jan. 2022.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1998. 90 p.

4 CONCLUSÃO

Diante do exposto, percebe-se a importância e a riqueza da doçaria nordestina e brasileira, porém, ressalta-se a dificuldade em encontrar estudos que tragam dados referentes aos bolos contemporâneos e bolos tradicionais, bem como, estudos que documentem a relevância da doçaria nordestina.

Assim, percebe-se que o trabalho é de grande importância para a área de gastronomia, já que reúne saberes do modo de preparo e ingredientes do bolo de macaxeira, do bolo pé de moleque, tradicionais do estado do Ceará, e do bolo de noiva pernambucano e do bolo Souza Leão, tradicionais do estado de Pernambuco, além de técnicas de preparo e ingredientes dos bolos contemporâneos, bem como seus recheios e suas coberturas em glacê mármore, *buttercream* e *chantilly*.

Admite-se ainda, a partir da análise dos dados obtidos nas entrevistas, que houve a manutenção do uso de certos ingredientes dos bolos tradicionais nos bolos contemporâneos, como a farinha de trigo, o açúcar, a manteiga e os ovos, adaptados à nova realidade dos confeitores que os utilizam. Porém, percebeu-se também que certos ingredientes deixaram de ser utilizados, como a puba, a rapadura e o mel. Quanto as técnicas de preparo, estas passaram por alterações com o passar das gerações, já que houve o surgimento de maquinários destinados à preparação de bolos, como exemplo, a batadeira e o liquidificador. Mas, de acordo com as confeitadeiras contemporâneas entrevistadas, é possível utilizar as técnicas e insumos dos bolos tradicionais nos bolos contemporâneos, desde que sejam adaptadas, mostrando que é possível valorizar as tradições nos bolos contemporâneos.

REFERÊNCIAS

- AMARAL, Fabiana Mortimer *et al.* Desenvolvimento de sobremesas contemporâneas com base na diversidade brasileira. **Revista Brasileira de Gastronomia**, Florianópolis, v. 1, n. 1, p. 34-59, jul./dez. 2018. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/17>. Acesso em: 20 jan. 2022.
- ANDRADE, Suellen Dias de. Bolo Souza Leão: sabor e tradição genuinamente brasileiros. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 4, n. 2, p. 103-115, mar. 2016. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/75_CA_artigo_revisado.pdf. Acesso em: 12 maio 2022.
- ARAÚJO, Romulo Soares de. **Características culinárias pernambucanas nos restaurantes regionais da região metropolitana de Recife-PE**. 2018. 32 f. TCC (Graduação) - Curso de Gastronomia, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2018.
- BARROS, Cristianne Boullitreaux Menezes *et al.* Desenvolvimento da cultura gastronômica: o bolo de noiva pernambucano. **Brazilian Journal Of Development**, [S.L.], v. 6, n. 1, p. 71-90, jan. 2020. Brazilian Journal of Development. <http://dx.doi.org/10.34117/bjdv6n1-006>.
- BEL CAKES. **Genoise, Chiffon e amanteigada... conheça as diferentes massas de bolo**. 2019. Disponível em: <http://www.belcakes.com.br/conheca-as-diferentes-massas-de-bolo/>. Acesso em: 07 jul. 2022.
- BEZERRA, José Arimatea Barros (org.). **Alimentos Tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí**. Fortaleza: Edições Ufc, 2014.
- CARVALHO, Leidiane Coelho *et al.* Cana-de-açúcar e álcool combustível: Histórico, sustentabilidade e segurança energética. **Enciclopédia Biosfera**, Goiânia, v. 9, n. 16, p. 530-543, jul. 2013. Disponível em: <https://www.conhecer.org.br/enciclop/2013a/agrarias/cana-de-acucar.pdf>. Acesso em: 18 jan. 2022.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2016.
- CRISPIM, S.M. et al. Molecular identification of *Lactobacillus* spp. associated with puba, a Brazilian fermented cassava f. **Brazilian Journal Of Microbiology**, [S.L.], v. 44, n. 1, p. 15-21, maio 2013. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s1517-83822013005000007>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bjm/a/DPhrP4bVZ4MVxqKntDGYvSC/?format=pdf&lang=en>. Acesso em: 15 maio 2022.
- DECORE BOLOS DE CASAMENTO COM GLACE MÁRMORE CHEF LÉO OLIVEIRA. São Paulo: Chef Leo Oliveira, 2018. Son., color. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=eTh-tfOxmbk&t=25s>. Acesso em: 01 maio 2022.
- DIÉGUES JÚNIOR, Manuel. **O engenho de açúcar no Nordeste**. Maceió: Edufal, 2006.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3. ed. Rio de

Janeiro: Senac Nacional, 2015.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo: Global, 2007.

GALVÃO, Joyce. **A química dos bolos: receitas e segredos para dias mais doces**. São Paulo: Companhia das Letras, 2020.

GARRETT, Toba. **Professional Cake Decorating**. Nova Jersey: John Wiley & Sons, 2007.

GISSLEN, Wayne. **Panificação e Confeitaria Profissionais**. 5. ed. São Paulo: Editora Manole, 2011.

GONDIM NETO, Leopoldo et al. A Gastronomia Cearense e sua Contribuição ao Turismo. **Conexões - Ciência e Tecnologia**, [S.L.], v. 11, n. 5, p. 17-23, 22 dez. 2017. IFCE. <http://dx.doi.org/10.21439/conexoes.v11i5.1320>.

JULIÃO, Murilo Sérgio da Silva. Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do “Baião de Dois”. **O Público e O Privado**, Fortaleza, v. 16, n. 32, p. 67-88, jul./dez. 2018.

LAMEIRINHAS, Susana Raquel Gomes. **Incorporação de aromas naturais em manteiga e chantilil**. 2017. 78 f. Tese (Doutorado) - Curso de Biotecnologia e Inovação Alimentar, Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal, 2017.

LESNAU, Marcilene Carmem da Silva. **Influência portuguesa na doçaria brasileira**. 2004. 69 f. Monografia (Especialização) - Curso de Gastronomia e Segurança Alimentar, Universidade de Brasília, Brasília, 2004. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/607/1/2004_MarcileneCarmemSilvaLesnau.pdf. Acesso em: 03 jan. 2022.

LINS, Nide. **Bolo de noiva pernambucano**. 2021. Disponível em: <https://www.nidelins.com.br/2021/02/18/bolo-de-noiva-pernambucano/>. Acesso em: 07 jul. 2022.

LOPES, Camila Cristina da Silva et al. Tradições, ritos e costumes: a desmitificação do bolo de noiva pernambucano e do bolo de casamento. **Prática e Pesquisa em Ciência e Tecnologia de Alimentos 3**, [S.L.], p. 189-195, 28 ago. 2020. Atena Editora. <http://dx.doi.org/10.22533/at.ed.22420280816>.

MACÊDO, Matusaila Aragão. **O bolo de casamento**: a permanência simbólica e a imutabilidade formal do bolo de casamento. 2018. 75 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências Gastronômicas, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2018.

MAIA, Paula. **Bolos contemporâneos**. Disponível em: <https://paulimaiaconfeitaria.com.br/bolosc>. Acesso em: 07 jul. 2022.

MEDEIROS, Symonne de Albuquerque. **O papel do bolo de noiva na cena do casamento**

como elemento identitário da cultura pernambucana: Uma percepção dos grupos do saber, do fazer e de noivas. 2017. 141 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Gestão Empresarial, Faculdade Boa Viagem, Recife, 2017.

MEIRELLES, Pedro von Mengden. O mais popular dos doces brasileiros”: História crítica do brigadeiro. *Aedos*, [s. l.], v. 11, n. 25, p. 330-354, dez. 2019.

MOTA, Robson Nascimento da. **Introdução à metodologia da pesquisa científica.** Recife: O Autor, 2009.

MÜLLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer. A preservação dos saberes e fazeres gastronômicos por meio da articulação entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina e espaços culturais. *Revista Thema*, Pelotas, v. 9, n. 1, p. 1-14, out. 2012.

NUNES, Priscila Barbosa Bezerra. Sobremesas: de Portugal a Pernambuco. *Revista Contextos da Alimentação*, [S.L.], v. 3, n. 1, p. 50-62, dez. 2014. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/33_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf. Acesso em: 18 jan. 2022.

OBSERVATÓRIO DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO DO NORDESTE E ESPÍRITO SANTO – OPANES. **Bolo de Noiva Pernambucano.** 2019. Disponível em: <http://observatoriogastronomico.senac.br/ingredientes/bolo-de-noiva-pernambucano/>. Acesso em: 29 maio 2022.

PACHER, Andréia Maria. **O processo do ensino da confeitaria clássica nas disciplinas de confeitaria, nos cursos superiores de gastronomia em Santa Catarina.** 2014. 132 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2014.

PASSOS, Haihani Silva. **Impactos da expansão da cana-de-açúcar: Percepção e prática científica.** 2015. 206 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciências Ambientais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia-Go, 2015. Disponível em: <https://repositorio.bc.ufg.br/tede/bitstream/tede/4799/5/Tese%20-%20Haihani%20Silva%20Passos%20-%202015.pdf>. Acesso em: 03 jan. 2022.

PEREIRA, Isabel Pinheiro. **Insumos e doces cearenses.** 2018. 30 f. TCC (Graduação) - Curso de Gastronomia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/34762/3/2018_tcc_ippereira.pdf. Acesso em: 26 jan. 2022.

PINHEIRO, Ilnar Claudia Lopes. **A macaxeira à mesa no Ceará: do silenciamento à presença.** 2019. 77 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, Universidade de Coimbra, Coimbra, 2019.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico.** 2. ed. Novo Hamburgo: Reevale, 2013. 277 p.

QUEIROZ, Rachel de. **O Não Me Deixes**: suas histórias e sua cozinha. 3. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.

REBECHI, Rozane Rodrigues. A LINGUÍSTICA DE CORPUS COMO METODOLOGIA PARA A COMPILAÇÃO DE UM GLOSSÁRIO DE TERMOS PARA A CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA. In: TAGNÍN, Stella; BEVILACQUA, Cleci Regina. **Corpora na Terminologia**. São Paulo: Hub Editorial, 2013. p. 1-235.

RECEITAS NESTLÉ. **Bolo de macaxeira**. Disponível em: <https://www.receitasnestle.com.br/receitas/bolo-de-macaxeira>. Acesso em: 07 jul. 2022.

RECEITAS NESTLÉ. **Bolo pé de moleque**. Disponível em: <https://www.receitasnestle.com.br/receitas/bolo-pe-de-moleque>. Acesso em: 07 jul. 2022.

RECEITAS NESTLÉ. **Chantilly**: tudo sobre esse creme incrível!. 2020. Disponível em: <https://www.receitasnestle.com.br/blog-post/chantilly-tudo-sobre-esse-creme-incrivel?amp>. Acesso em: 07 jul. 2022.

REDAÇÃO PALADAR. **Bolo Souza Leão**. 2014. Disponível em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/receita,bolo-souza-leao,10000012050.amp>. Acesso em: 07 jul. 2022.

REVISTA CONTINENTE. Recife: Companhia Editora de Pernambuco, 01 maio 2011.

SCHMITZ, Fabíola Zimmermann. **Substituição do Amido de Milho por Goma Xantana na Preparação de Cremes de Pasteleiro: Impacto nas Componentes de Aroma e de Textura**. 2014. 120 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciências Gastronômicas, Universidade Nova de Lisboa, [S.L.], 2014. Disponível em: https://run.unl.pt/bitstream/10362/14393/1/Schmitz_2014.pdf. Acesso em: 19 jan. 2022.

SENAC. **Culinária nordestina: encontro do mar e sertão**. São Paulo: Editora Senac, 2017.

SHINOHARA, Neide Kazue Sakugawa. O BOLO SOUZA LEÃO: PERNAMBUCO DOS SABORES CULTURAIS. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 2, n. 1, p. 60-74, jun. 2013. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/06/CA_15_artigo_para-publicar.pdf. Acesso em: 15 maio 2022.

SILVA, Lara de Oliveira e. **Transmissão cultural e saberes culinários: O caderno receitas em transformação**. 2016. 8 f. TCC (Graduação) - Curso de Ciências Humanas, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2016.

SOARES, Eline Alves. **O bairro turístico gastronômico de Varjota em Fortaleza: Desvendando a cozinha tradicional Cearense**. 2016. 155 p. Dissertação (Mestrado em Gestão de Negócios Turísticos) - Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, 2016.

SOMMAVILLA, Otávia. **Enciclopédia dos Bolos: Básico**. [S.L.]: Editora Melhoramentos, 2019.

SULIS, Marcella. **Doçaria brasileira: A feira de São Cristóvão e os doces tradicionais**.

2015. 106 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia de Produção, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: http://objdig.ufrj.br/60/teses/coppe_m/MarcellaSulis.pdf. Acesso em: 01 jan. 2022.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1998. 90 p.

VITRINI DO CARIRI. **Chef JPB ensina receita de bolo de noiva**. 2017. Disponível em: <https://www.vitrinedocariri.com.br/2017/11/chef-jpb-ensina-receita-de-bolo-de-noiva/>. Acesso em: 07 jul. 2022.

**APÊNDICE A – ROTEIRO PARA ENTREVISTA COM AS BOLEIRAS
TRADICIONAIS DO CEARÁ E DE PERNAMBUCO**

Dados do participante

Nome completo: _____

Data de nascimento: __/__/____

Local de Nascimento: _____

Endereço: _____

Documento de Identidade: _____

1. Quais os bolos que você considera tradicionais do seu estado? E quais você já preparou?
2. Você ainda os prepara? Como você aprendeu a prepará-los?
3. Quais ingredientes eram utilizados para o feitiço destes bolos? E como eram feitos?
4. Você possui caderno de receitas ou anotações? Pode compartilhar comigo, de forma oral ou escrita?
5. Você já repassou essas receitas para alguém?
6. Você precisou adaptar alguma receita destes bolos tradicionais? Por quê?
7. Você acha que houve alguma mudança nos ingredientes e no modo de preparo destes bolos nos dias atuais? Quais?

**APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO APLICADO COM AS CONFEITEIRAS
CONTEMPORÂNEAS**

Dados do participante

Nome completo: _____

Data de nascimento: __/__/____

Local de Nascimento: _____

Endereço: _____

Documento de Identidade: _____

1. Há quanto tempo você trabalha com bolos contemporâneos? _____

2. Com quais destes bolos contemporâneos você trabalha:

- Cobertos com Chantilly
- Cobertos com Buttercream
- Cobertos com Glacê
- Cobertos com Pasta Americana
- Cobertos com Ganache
- Naked Cake
- Outros

Quais _____

3. Seu estado possui outros Bolos Contemporâneos? Quais? _____

4. Como você aprendeu a fazer estes bolos? _____

5. Qual a massa utilizada nestes bolos?

- Amanteigada
- Pão de ló/Genoise
- Chiffon
- Outra

Qual? _____

6. Quais os ingredientes utilizados para a preparação destes bolos?

- Farinha de Trigo
 - Fermento Químico
 - Açúcar
 - Calda de Açúcar
 - Ovos
 - Gemas
 - Claras
 - Claras em neve
 - Leite líquido integral
 - Leite em pó
 - Água
 - Leite de Coco
 - Coco
 - Milho
 - Macaxeira
 - Canela
 - Cravo
 - Erva Doce
 - Fava de baunilha/Extrato de Baunilha/Essência de Baunilha
 - Outros
- Quais? _____

7. Leia a receita adaptada de Massa Amanteigada extraída de Galvão (2020) e responda as perguntas:

Ingredientes:

- 200 Gramas de manteiga
- 360 Gramas de açúcar
- 5 Ovos médios
- 500 Gramas de farinha de trigo
- 94 Gramas de óleo vegetal
- 240 ML de leite integral
- 14 Gramas de fermento em pó
- 3 Gramas de Sal refinado
- 15 ML de extrato de baunilha (opcional)

Modo de Preparo:

- Misture a farinha, o sal, o fermento e reserve. Em outra tigela, junte o leite, o óleo e o extrato de baunilha (se utilizar) e reserve. Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até ficar um creme fofo e esbranquiçado. Reduza a velocidade e adicione os ovos. Alterne a mistura de farinha com leite, adicionando $\frac{1}{3}$ da farinha e metade da quantidade do leite, $\frac{2}{3}$ da farinha e o restante do leite e finalize com a farinha. Distribua a massa em formas untadas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 a 20 minutos.

7.1. Você utiliza estes mesmos ingredientes para a preparação da massa amanteigada?

- Sim
 Não
 Não utilizo esta massa

Caso não, o que difere? _____

7.2 Você segue o mesmo modo de preparo descrito na receita?

- Sim
 Não
 Não utilizo esta massa

Caso não, o que difere? _____

8. Leia a receita adaptada de Bolo Pão de Ló descrita por Gisslen (2011) e responda as perguntas abaixo:

Ingredientes:

- 562 Gramas de ovos
- 375 Gramas de açúcar
- 375 Gramas de farinha de trigo
- 125 Gramas de manteiga (opcional)
- 8 Gramas de essência de baunilha ou de limão

Modo de preparo:

Misture os ovos, o açúcar e o sal em uma tigela e coloque-a imediatamente em banho-maria e bata até que a mistura aqueça à temperatura de 43°C. Com um batedor de arame ou o misturador globo da batedeira, bata os ovos em velocidade alta até que formem uma espuma leve e

brilhante. Incorpore a farinha delicadamente em três ou quatro etapas. Coloque a massa imediatamente na forma e leve ao forno.

8.1. Você utiliza estes mesmos ingredientes para a preparação da massa Pão de ló?

- Sim
- Não
- Não utilizo esta massa

Caso não, o que difere? _____

8.2. Você segue o mesmo modo de preparo descrito na receita?

- Sim
- Não
- Não utilizo esta massa

Caso não, o que difere? _____

9. Leia a receita adaptada de Massa Chiffon descrita por Gisslen (2011) e responda as perguntas abaixo:

Ingredientes:

- 250 Gramas de farinha de trigo
- 200 Gramas de açúcar
- 12 Gramas de fermento em pó químico
- 6 Gramas de sal
- 125 Gramas de gemas
- 125 Gramas de óleo vegetal
- 188 Gramas de água
- 6 Gramas de essência de baunilha
- 250 Gramas de claras
- 125 Gramas de açúcar
- 1 Grama de cremor tártaro

Modo de preparo:

Peneire os ingredientes secos, inclusive parte do açúcar, na tigela da batedeira. Com o misturador raquete na velocidade 2, adicione aos poucos o óleo, depois as gemas, a água, os saborizantes líquidos em um fio fino e constante. Bata as claras em neve Junte o cremor tártaro

e o açúcar e bata até obter picos firmes. Incorpore o merengue à mistura de farinha e ingredientes líquidos. Coloque a massa em assadeiras untadas somente no fundo ou em formas com um buraco no meio não untadas.

9.1 Você utiliza estes mesmos ingredientes para a preparação da massa Chiffon?

- Sim
 Não
 Não utilizo esta massa

Caso não, o que difere? _____

9.2 Você segue o mesmo modo de preparo descrito na receita?

- Sim
 Não
 Não utilizo esta massa

Caso não, o que difere? _____

10. Leia a receita adaptada de Buttercream extraída de Galvão (2020) e responda as perguntas:

Ingredientes:

- 120 Gramas de gemas de ovo
- 60 ML de água
- 180 Gramas de açúcar refinado
- 270 Gramas de manteiga sem sal macia
- 2,5 ML de extrato de baunilha

Modo de preparo:

Em uma panela, cozinhe a água e o açúcar até formar uma calda, a 115°C. Enquanto isso, bata as gemas na batedeira em velocidade alta até formar uma espuma leve e clara. Quando a calda atingir a temperatura, despeje-a sobre as gemas batidas em ponto de fio. Bata até esfriar. Adicione a manteiga cortada em cubos e deixe incorporar bem. Adicione o extrato de baunilha e deixe incorporar.

10.1 Você utiliza estes mesmos ingredientes para a preparação do Buttercream?

- Sim
 Não

Não utilizo esta cobertura

Caso não, o que difere? _____

10.2 Você segue o mesmo modo de preparo descrito na receita?

Sim

Não

Não utilizo esta cobertura

Caso não, o que difere? _____

11. Leia a receita adaptada de Chantilly descrita por Gisslen (2011) e responda as perguntas abaixo: Ingredientes:

- 250 Gramas de creme de leite fresco

- 40 Gramas de açúcar de confeitiro

- 2,5 ML de essência de baunilha

Modo de preparo:

Certifique-se que o creme e os utensílios estão gelados. Na batedeira, bata o creme até formar bicos moles. Acrescente o açúcar e a essência, e continue batendo até formar bicos firmes e macios. Não bata demais.

11.1 Você utiliza estes mesmos ingredientes para a preparação do Chantilly?

Sim

Não

Não utilizo esta cobertura

Caso não, o que difere? _____

11.2 Você segue o mesmo modo de preparo descrito na receita?

Sim

Não

Não utilizo esta cobertura

Caso não, o que difere? _____

12. Leia a receita adaptada de Glacê Mármore descrita por Decore... (2018) e responda as perguntas abaixo:

Ingredientes:

- 1Kg de açúcar de confeitador (glaçúcar)
- 300g de gordura hidrogenada vegetal
- 100g de margarina
- 200g de leite condensado
- 2 Colheres de sopa de suco de limão
- 1 Colher de sopa de essência de coco

Modo de preparo:

Bata na batedeira a gordura vegetal, a margarina, o leite condensado e essência de coco até ficar um creme esbranquiçado. Adicione o suco de limão e 500g de açúcar e bata até incorporar bem. Reserve 300g do glacê. No restante, junte 500g do açúcar. Incorpore até que não grude mais não mãos.

12.1. Você utiliza estes mesmos ingredientes para a preparação do Glacê Mármore?

- Sim
- Não
- Não utilizo esta cobertura

Caso não, o que difere? _____

12.2. Você segue o mesmo modo de preparo descrito na receita?

- Sim
- Não
- Não utilizo esta cobertura

13. Quais recheios você utiliza nos bolos:

- Brigadeiro de chocolate
- Brigadeiro de leite em pó
- Brigadeiro Quatro leites
- Brigadeiro de Coco
- Doce de leite
- Baba de moça
- Geleia de morango
- Geleia de maracujá

- Geleia de abacaxi
- Geleia de frutas vermelhas
- Crocante de castanha

14. Quais bolos tradicionais do Ceará você conhece?

15. Quais bolos tradicionais de Pernambuco você conhece?

16. Leia a receita de Bolo de Macaxeira extraída Senac (2017) e responda as perguntas abaixo:

Ingredientes:

- 2kg de Macaxeira
- 1 Coco ralado
- 500g de açúcar (faz-se uma calda com cravo-da-índia)
- 1 Colher (sopa) de manteiga
- Leite de gado (o suficiente para cobrir o bolo)

Modo de preparo:

Lave, descasque e rale a macaxeira. Em seguida, misture o coco ralado, coloque sobre esta massa a calda sem os cravos. Acrescente a manteiga, a pitada de sal e misture tudo. Unte uma fôrma com manteiga e farinha de trigo. Leve ao forno para assar, regado com leite de gado. Desenforme depois de frio

16.1. Você considera que há similaridades nos ingredientes deste bolo com os ingredientes utilizados nos bolos contemporâneos?

- Sim
- Não

16.2. Você considera que há similaridades nas técnicas de preparo deste bolo com as técnicas de preparo aplicada nos bolos contemporâneos?

- Sim
- Não

17. Leia a receita adaptada do Bolo Pé de Moleque extraída de Senac (2017) e responda as perguntas abaixo:

Ingredientes:

- 1kg de Massa de Mandioca
- 1 Coco ralado (reserva-se um pires do coco ralado e do restante prepara-se o leite de coco)
- 2 gemas
- 2 xícaras de açúcar mascavo ou comum
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 pitada de sal
- Castanhas de caju torradas a gosto e erva-doce
- Se preferir, coloque cravo e amendoim torrado

Modo de preparo:

Bata o açúcar com a manteiga. Acrescente as gemas, o sal, o coco ralado do pires e o leite de coco e misture. Esquente as castanhas em uma vasilha, com a erva-doce e os cravos, e em seguida, bata-os no pano de prato para diminuir o tamanho (pode-se bater com um dos lados do batedor de carnes). Acrescente a massa em seguida. Assa-se em torno de uma a uma hora e meia.

17.1. Você considera que há similaridades nos ingredientes deste bolo com os ingredientes utilizados nos bolos contemporâneos?

- Sim
- Não

17.2. Você considera que há similaridades nas técnicas de preparo deste bolo com as técnicas de preparo aplicada nos bolos contemporâneos?

- Sim
- Não

18. Leia a receita adaptada do Bolo Souza Leão extraída Freyre (1997) e responda as perguntas abaixo:

Ingredientes:

- 2 cocos raspados
- 2 xícaras de água fervente
- 1 colher de manteiga
- 12 gemas

- 3 xícaras de massa de mandioca
- 500g de açúcar
- Um pouco de sal
- Um punhado de castanha de caju

Modo de preparo:

Coloque as 2 xícaras de água fervente sobre o coco ralado, uma pitada de sal e abafe por 10 minutos. Esprema para obter o leite de coco. Derreta a manteiga e depois de fria junte ao leite de coco. Acrescente as gemas, a massa de mandioca e o açúcar e misture. Passe tudo por uma peneira. Coloque em forma untada com manteiga e acrescente as castanhas de caju. Leve ao forno quente.

18.1. Você considera que há similaridades nos ingredientes deste bolo com os ingredientes utilizados nos bolos contemporâneos?

- Sim
- Não

18.2. Você considera que há similaridades nas técnicas de preparo deste bolo com as técnicas de preparo aplicada nos bolos contemporâneos?

- Sim
- Não

19. Leia a receita adaptada do Bolo de Noiva Pernambucano extraída de Barros et al. (2020) e responda as perguntas abaixo:

Ingredientes:

- 200g de vinho tipo moscatel
- 200g de manteiga sem sal
- 200g de açúcar mascavo
- 100g de açúcar mascavo para o doce de ameixa
- 200g de farinha de trigo
- 20g de cacau em pó 50%
- 2g de fermento químico
- 2g de bicarbonato de sódio
- 250g passas

- 100g de frutas cristalizadas
- 4 ovos
- 1 pitada de sal refinado
- 1g de noz moscada (opcional)
- 250g de ameixa
- 20ml de conhaque
- 50g de amêndoas cortadas sem pele (opcional)

Modo de preparo:

Uma semana antes da elaboração do bolo, deixe macerando no vinho e conhaque as passas e frutas cristalizadas. Em uma panela, faça um doce com a ameixa, o açúcar reservado para o doce e com 200 ml de água. Quando esfriar e amolecer, reserve. Processe as frutas cristalizadas com metade das passas junto com o vinho e conhaque, reserve. Peneire todos os secos e reserve. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até obter uma massa cremosa, depois, coloque os ovos um a um. Envolve os ingredientes secos, alternando com a mistura processada das frutas com o vinho e conhaque. Coloque a massa em uma assadeira untada com manteiga ou desmoldante e leve à cocção com uma caldeira de água quente ou em banho-maria, com o forno pré-aquecido a 170°C, por em média de 1h.

19.1. Você considera que há similaridades nos ingredientes deste bolo com os ingredientes utilizados nos bolos contemporâneos?

- Sim
- Não

19.2. Você considera que há similaridades nas técnicas de preparo deste bolo com as técnicas de preparo aplicada nos bolos contemporâneos?

- Sim
- Não

20. Você acredita que seria possível aplicar alguma técnica ou utilizar ingredientes dos bolos tradicionais nos bolos contemporâneos?

- Sim
- Não

Se sim, como? _____

Caso não, por quê? _____

APÊNDICE C – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado a participar da pesquisa intitulada Bolos Tradicionais e Contemporâneos: Tradição e evolução da doçaria/confeitaria nordestina, que tem por objetivo descrever os principais bolos do Nordeste, notadamente dos estados do Ceará e Pernambuco, e relacionar com os bolos contemporâneos, identificando as perdas ou não das tradições. Você não deve participar contra a sua vontade. Leia atentamente as informações abaixo e faça qualquer pergunta que desejar, para que todos os procedimentos desta pesquisa sejam esclarecidos.

Você não terá nenhum custo e também não obterá nenhuma remuneração com a participação na pesquisa. Sua colaboração é voluntária, assim, você poderá se recusar a participar e/ou abandonar a pesquisa a qualquer momento, sem nenhuma penalidade. Caso deseje, a qualquer instante você poderá ser esclarecido (a) quanto aos procedimentos da pesquisa. Você também pode imprimir cópia do presente documento, ou solicitá-la pelo *e-mail* do pesquisador responsável.

Os dados serão coletados por meio do questionário *online* desenvolvido no aplicativo *Google Forms*, e utilizados como objeto de estudo do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) pelo pesquisador responsável Lucas Vasconcelos de Oliveira, discente do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará. Seu nome, idade e local que reside serão utilizados como forma de identificação no decorrer da pesquisa, e as informações obtidas utilizadas como objeto de estudo.

A qualquer momento o pesquisador responsável estará disponível para sanar possíveis dúvidas que possam surgir, através do contato (85) 98645-2376 ou pelo e-mail: lucasvascdeoliveira@alu.ufc.br.

Se você tiver alguma consideração ou dúvida, sobre a sua participação na pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da UFC/PROPESQ – Rua Coronel Nunes de Melo, 1000 - Rodolfo Teófilo, fone: 3366-8344/46. (Horário: 08:00-12:00 horas de segunda a sexta-feira).

O CEP/UFC/PROPESQ é a instância da Universidade Federal do Ceará responsável pela avaliação e acompanhamento dos aspectos éticos de todas as pesquisas envolvendo seres humanos.

Diante do que foi mencionado, a orientação quanto ao teor da pesquisa e a compreensão da natureza e o objetivo do estudo, eu _____ (nome completo), ___ anos, portador do RG: _____, declaro que é de livre e espontânea vontade que aceito participar desta pesquisa. Eu declaro que li cuidadosamente este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e que, após sua leitura, tive a oportunidade de fazer quaisquer perguntas sobre o seu conteúdo, como também sobre a pesquisa, e recebi explicações que responderam por completo minhas dúvidas.