



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

SOFIA NAAMA FAÇANHA VASCONCELOS

**CHURROS: UMA REVISÃO DA HISTÓRIA DO DOCE À CHEGADA EM
FORTALEZA**

FORTALEZA

2024

SOFIA NAAMA FAÇANHA VASCONCELOS

**CHURROS: UMA REVISÃO DA HISTÓRIA DO DOCE À CHEGADA EM
FORTALEZA**

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

Profa. Orientadora TCC II: Profª. Dra.
Matusaila Aragão Macêdo

FORTALEZA

2024

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)

V451c Vasconcelos, Sofia Naama Façanha.

Churros : uma revisão da história do doce à chegada em Fortaleza / Sofia Naama
Façanha Vasconcelos. – 2024.

43 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto
de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2024.

Orientação: Profa. Dra. Matusaila Aragão Macêdo.

1. Churros. 2. Comida de rua. 3. Confeitaria . 4. Massa cozida. I. Título.

CDD 641.013

A minha mãe.

Aos meus avós, minha família e meu pai.

Agradecimentos

A todas as pessoas que fazem parte do Bacharelado em Gastronomia da UFC, pela experiência da graduação e incentivo no trabalho.

Em especial a Profª. Dra. Matusaila Aragão Macêdo, por todas as oportunidades oferecidas e a excelente orientação.

Aos professores da Banca examinadora, Profª. Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro e Prof. Me. Rafael Queiroz Gurgel do Amaral, pelo tempo e atenção.

Aos meus amigos, em especial Vitória L., Heloísa, Júlio, Vinicius, Vitória X., Dioney e Andrey, pelo apoio na vida e incentivo na reta final de entrega do trabalho.

RESUMO

Este estudo teve como objetivo geral investigar as possíveis origens históricas da receita do *churros* e em seguida mapear sua chegada em Fortaleza, Ceará, bem como sua evolução ou modificação ao longo do tempo. O método utilizado foi a pesquisa bibliográfica, que destacou como possíveis cinco locais principais: China, Espanha, França, Norte da África e Portugal. Os *churros* podem ser uma variação dos *tejeringos*, do *youtiao* e da massa choux. Pode, também, ter sido criado a partir da necessidade de comida prática ou na tentativa de reproduzir uma nova receita. Os ingredientes utilizados para a massa são básicos, farinha de trigo, água e sal, para adicionar sabor ou textura ingredientes que podem complementar, são: manteiga, fermento ou levedura, açúcar, óleo, ovo e leite. A categorização do *churros* como comida de rua é observada em vários países e não foi observada modificação ao longo dos anos, em relação a isso. A forma de consumo se diferencia em recheios, coberturas, formato e sabor. O modo de preparo segue um padrão específico para massas cozidas, água quente misturada com farinha e depois disso a massa é frita. O levantamento iniciado nesse estudo reuniu 52 referências e apenas cinco fontes tem o tema centrado no *churros*. Na comparação das porcentagens dos ingredientes nas seis fichas técnicas, que foram escolhidas de acordo com a quantidade de citações nas fontes utilizadas, foi possível observar que apenas uma receita não ultrapassa os 100% de farinha de trigo, que todas as receitas selecionadas possuem farinha, água e sal e que a receita de *tejeringos*, percentualmente, é a mais similar a ‘original’ e mais simples do *churros*.

Palavras-chave: Churros, comida de rua, confeitaria, massa cozida.

Abstract

This study aimed to investigate the possible historical origins of the churros recipe and subsequently map its arrival in Fortaleza, Ceará, as well as its evolution or modification over time. The method used was bibliographic research, which highlighted five main possible locations: China, Spain, France, North Africa, and Portugal. Churros may be a variation of tejeringos, youtiao, and choux pastry. They may also have been created out of the need for practical food or in an attempt to reproduce a new recipe. The ingredients used for the dough are basic: wheat flour, water, and salt. To add flavor or texture, complementary ingredients may include butter, baking powder or yeast, sugar, oil, eggs, and milk. The categorization of churros as street food is observed in several countries, and no modifications in this regard have been noted over the years. The way they are consumed varies in fillings, toppings, shape, and flavor. The preparation method follows a specific pattern for cooked dough, involving hot water mixed with flour, after which the dough is fried. The research initiated in this study gathered 52 references, and only five sources focus specifically on churros. In comparing the percentages of ingredients in the six technical sheets selected based on the number of citations in the sources used, it was observed that only one recipe does not exceed 100% of wheat flour, that all selected recipes contain flour, water, and salt, and that the tejeringos recipe is, percentage-wise, the most similar to the 'original' and simplest version of churros.

Keywords: Churros, street food, bakery, cooked dough.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Churros	14
Figura 2 - Youtiao	16
Figura 3 - Tejeringos.....	17
Figura 4 - Sfenj	18
Figura 5 – Máquina de churros	23
Figura 6 - Masseira Máquina Modeladora de Churros e 2 Doceiras Recheadeira	24
Figura 7 – Churros Gourmet	27
Figura 8 – Brigadeiro de churros	28

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Ficha Técnica Patê a Choux (Wright, 2012)	32
Tabela 2 - Ficha Técnica Churros (Atherton, 2015, pág. 83).....	32
Tabela 3 - Ficha Técnica Youtiao (Judy, 2015).....	33
Tabela 4 - Ficha Técnica <i>Churros</i> (Randolph, 2020).....	34
Tabela 5 - Ficha Técnica <i>Patê a Choux</i> - Adaptada para <i>churros</i> (Costa, 2020, pág. 92).....	34
Tabela 6 - Ficha Técnica <i>Tejerinos</i> (Plaza, 2024)	35
Tabela 7 - Comparação da porcentagem dos ingredientes	38

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
1.1	Objetivos	12
1.2	Produção	13
2	ORIGEM	14
2.1	Espanha e México	15
2.2	Ásia.....	16
2.3	Mouros.....	17
2.4	França	18
3	CHURROS COMO COMIDA DE RUA.....	21
4	ROTA ATÉ FORTALEZA.....	25
5	INGREDIENTES E FICHAS TÉCNICAS	29
6	COMPARAÇÃO.....	36
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS	39
	REFERÊNCIAS.....	41

1 INTRODUÇÃO

Essa pesquisa busca entender a história da origem da receita dos *churros* até sua chegada à Fortaleza, capital do Ceará, Brasil, com a intenção de conhecer e elaborar um artigo focado neste produto gastronômico tão consumido. Embora seja uma massa mundialmente conhecida, apesar de mudar de nome em outros países, as pesquisas aqui apresentadas delimitaram a uma parte de sua história e até a chegada em Fortaleza, Ceará. Percebe-se haver pouca literatura sobre este apreciado doce, portanto pretende-se investigar outras receitas similares, a fim de compreender de forma mais abrangente.

A justificativa para a realização desta pesquisa se forma da curiosidade de conhecer sobre a origem e variações da receita. Para isso foi feito um compilado de diferentes materiais, livros, revistas e artigos, sobre a possível origem e as variações dos *churros*. Esse compilado de informações visa facilitar futuras pesquisas e estudos sobre o assunto, visto que ainda é pouco escrito, o que dificulta encontrar pesquisas, artigos e até mesmo histórias em fontes acadêmicas confiáveis para entender sobre os *churros* e sua história.

Uma citação que motiva essa pesquisa é de Massimo Montanari, no livro *Comida como Cultura*, 2008:

A invenção não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza – e esse é, no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidades de prazer (Montanari, 2008, pág. 42).

A receita de *churros* é de fácil execução e acessível, proporcionando um resultado prazeroso. Essa transformação de ingredientes básicos, como farinha, água e sal, resulta em um produto que atualmente tem muitas variações. Nessa pesquisa é possível descobrir como a receita de *churros* pode ter surgido a partir da necessidade de novidades no meio gastronômico ou de comida prática e acessível, e se tornou potencial oportunidade de prazer.

Para entender sobre a motivação da pesquisa, é importante conhecer também a pesquisadora. Sofia Naama, é nascida e criada na cidade de Fortaleza, graduanda em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará, foi monitoria da disciplina de confeitaria e panificação e é amante da confeitaria.

Tendo um tio que tinha um carrinho de comida de rua e costumava vender *churros* recheado com doce de leite ou misto (doce de leite e chocolate), coberto de

granulado de chocolate ou colorido e quando consumido nas reuniões de família, de forma não comercial, era recheado com brigadeiro. Com isso o interesse pelos *churros* surgiu muito antes de entrar no curso, quando criança o que mais a interessava eram os doces.

Outra experiência marcante da pesquisadora, foi no ensino médio, em 2019, que estudava de forma integral, em uma escola e começou a vender *churros* para colegas de turma, testou diversas receitas, alternando ingredientes para combinar sabor, preço acessível e durabilidade.

Em algumas ocasiões tinha que fazer a preparação a noite e deixar armazenada para levar no outro dia pela manhã, vendia com recheio de doce de leite ou brigadeiro, essas pequenas vendas despertaram ainda mais o interesse pela gastronomia e em abrir empresa no ramo da confeitoria.

Durante esse período de produção dos *churros* observou que esses doces eram também associados a um sabor, sabor *churros*, sendo normalmente algo com sabor de canela e doce de leite, não necessariamente sendo o doce *churros* em si.

Essas experiências geraram conexão emocional, com a gastronomia e com o doce. Por fim, ao entrar no bacharelado em gastronomia e começar a conhecer a parte acadêmica da gastronomia, se interessou em fazer a pesquisa sobre *churros* no trabalho de conclusão de curso, observou a lacuna na pesquisa de *churros*, uma receita tão popular e presente na sua vida.

As experiências descritas podem ser relacionadas a essa citação: "A gastronomia tem suas raízes na Pré-História: o *homo sapiens* assava, temperava e comia em grupo suas refeições, partilhando-as. Assim, o saber ligado à alimentação era transmitido de geração em geração." (Freixas; Chaves, 2015, pág. 52). Pois, na experiência da pesquisadora, o interesse pela gastronomia e pela receita de *churros* foi um saber transmitido de geração em geração, provando que atualmente a gastronomia continua sendo um saber de gerações.

Além disso, é importante a conexão dos *churros* com a forma que conheceu a venda desse, em uma barraquinha de rua.

[...]viagem de exploração é a observação da rua como espaço social. A rua sempre foi o lugar das trocas e dos contactos, o início de todas as viagens, o elo de ligação entre tudo o que é familiar e o que é desconhecido. As ruas de um lugar desconhecido contam-nos muito - tanto ontem como hoje sobre os povos, sobre as suas tradições culturais e religiosas (Diamanti; Espósito, 2011, pág 6).

Sobre cultura, Carlo Petrini (2009) diz: “Gastronomia é o conhecimento racional de tudo que se refere ao homem enquanto come. [...] Enquanto come, o homem é cultura. Assim, gastronomia é cultura, material e imaterial.” (Petrini, 2009, pág. 61). Sendo a gastronomia cultura material e imaterial, o conhecimento aqui reunido busca também contribuir para essa afirmação.

E a gastronomia enquanto conhecimento racional, é possível afirmar que toda receita tem seu lado histórico. Um saber que deve ser explorado e compartilhado. Saber esse que inclui diversas áreas da vida, assim como Petrini afirma em artigo traduzido e postado pela Biblioteca Diplô (2006):

A gastronomia nos conduz a um saber interdisciplinar e complexo. Interessar-se por "tudo aquilo que é relativo ao homem enquanto ser que se nutre" exige conhecimentos nos domínios da antropologia, da sociologia, da economia, a química, a agricultura, a ecologia, a medicina, os saberes tradicionais e as tecnologias modernas (Petrini, 2006, online).

Por isso para essa pesquisa foram utilizados conteúdos que envolvem de alguma forma algumas das áreas citadas acima.

Para o desenvolvimento desta pesquisa foram utilizados artigos, livros e revistas (físicos e digitais). O trabalho foi formatado de acordo com as normas estabelecidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), levando em consideração todos os requisitos e exigências.

No que diz respeito à natureza deste estudo, se caracteriza como qualitativo, pois é interpretativo, enfatizando significados e contextos. O foco é a origem do *churros*, traçando sua história até chegar ao Nordeste do Brasil, especificamente a Fortaleza, Ceará. Além disso foi pesquisado as variações e as modificações desse doce em fontes documentais. Essa abordagem permitirá uma análise abrangente, contribuindo para uma compreensão embasada do tema estudado.

Em relação aos objetivos, trata-se de uma pesquisa de caráter descritivo, com o intuito de mensurar as principais características do doce abordado, visando disseminar conhecimento científico e bibliográfico.

No que tange ao método utilizado, pode-se caracterizá-lo como documental. A pesquisa enfoca a história do *churros* até chegar em Fortaleza, com análise de fontes documentais selecionadas a serem interpretadas conforme apresentadas.

1.1 Objetivos

Objetivo Geral:

- Investigar as possíveis origens históricas da receita do *churros* até sua chegada a Fortaleza, Ceará.
- Sua evolução ou modificação ao longo do tempo;

Objetivos Específicos:

- Compilar informações de diversas fontes sobre a história da origem da receita dos *churros* até a chegada em Fortaleza, Ceará;
- Iniciar levantamento de fontes sobre receitas e história dos churros
- Comparar os ingredientes das fichas técnicas;

1.2 Produção

Nesse estudo foi utilizado 52 referências, citadas de forma direta e indiretas. A pesquisa ocorreu de forma presencial em bibliotecas e online em sites de faculdades, periódicos e jornais.

A escolha das fichas técnicas foi guiada pela pesquisa, as mais citadas e relacionadas aos churros foram incluídas no estudo.

As citações foram colocadas na intenção de auxiliar na compreensão de forma abrangente do assunto tema.

2 ORIGEM

Segundo o Dicionário *Cambridge* (2021), em espanhol, o termo "churro" é utilizado como um adjetivo coloquial para descrever algo malfeito. O mesmo dicionário traz um significado culinário, quando o descreve como uma massa frita em óleo, alongada, cilíndrica e estriada, em formato de palito ou anel, e polvilhada com açúcar.

Ao comparar os significados é possível identificar a diferença da palavra dependendo do contexto e modo que é utilizada. Embora essa palavra tenha origem espanhola, é questionado por certos estudiosos que a origem do *churros* também tenha essa derivação.

Os *churros* (Figura 1) são feitos a partir de uma massa cozida simples, ou seja, com poucos ingredientes, farinha, água e sal, e de preparo fácil, se mistura os ingredientes, cozinha-se a massa, modela e depois frita. Pode ter sido derivada de diversas receitas e de diferentes origens, que serão apresentadas ainda nesse estudo.

Figura 1 - Churros



Fonte: Foto de autoria própria

O artigo da *British Broadcasting Corporation (BBC)* escrito por *Mike Randolph* (2020), traz algumas prováveis versões sobre a origem dos *churros*, com diversos nomes e citações de autores.

Apresenta Portugal, Espanha e China, como possíveis locais onde a origem da receita foi oficializada, mas afirma que a maneira mais rápida de entrar em uma discussão sobre origem de uma comida é reivindicar como sua.

Em seguida, Randolph (2020) traz a citação do historiador gastronômico Michael Krondl: “As pessoas adoram ser possessivos quando o assunto é comida” e complementa:

Queremos nos apossar disso. É um traço de identidade assim como a linguagem é [...] alguém conta uma história e isso se espalha pela vizinhança, depois alguém escreve e todos apontam aquilo como a verdade. E isso vai se repetindo até que alguém diz ‘todas as fontes afirmam isso’, mas eles só estão repetindo o que uma pessoa disse (Krondl *apud* Randolph, 2020, online).

Após isso, no artigo de Randolph (2020) é mencionado a existência de algumas receitas, conhecidas como *fritters*¹, do século XII, outras dos séculos VIII e IX e até receitas romanas do século I a.C, fontes históricas muito antigas, que possuem semelhanças com a receita atual dos *churros*, relembra que as receitas de massa frita dos Gregos antigos são ainda mais antigas que essas citadas anteriormente.

2.1 Espanha e México

Ken Albala (2012) afirma que os *churros* têm uma origem distinta, e que chegou ao México pela Espanha. Cita como que primeira aparição da receita em livro impresso foi no livro *Arte de Cocina* de Francisco Martínez Montiño, de 1763, e que os *churros* eram chamados de *buñuelos de viento*, sendo o formato muito parecido com o bolinho de chuva².

Maup (2023), faz uma referência em relação ao cotidiano mexicano:

Como os *churros* são vendidos em todo o México, é presumido que a massa frita é originária desse país. No entanto, foi apenas após os espanhóis chegarem no México que os mexicanos entraram em contato com os *churros* pela primeira vez. (Maup, 2023, n.p, tradução própria).

Um exemplo é exposto no seriado de televisão mexicano, Chaves (1973), transmitido no Brasil pela emissora SBT, há um episódio, intitulado “O vendedor de Churros”, em que é retratado a venda de *churros*, esse episódio é citado por Solari (2016). Essa série fez muito sucesso durante vários anos de transmissão, havendo diversos episódios repetidos, gerando também essa associação a origem dos *churros* ao México.

Maup (2023), acrescenta que os mexicanos adotaram o prato e o tornaram característico, atualmente existem variações mexicanas dos *churros*.

¹ Massa à base de gordura, que são fritos em óleo até ficarem crocantes.

² Receita de uma bolinha de massa que é frita, normalmente polvilhada com açúcar e canela, muito popular em Fortaleza.

Randolph (2020) afirma que apesar dos *churros* serem consumidos na Espanha por séculos, a palavra em si só começa a ser utilizada a partir do século XIX. Alguns nomes que os *churros* também podem ser categorizados ou referenciados como: “*Ou fritter, cruller, doughnut, beignet, youtiao, elephant's ear, funnel cake, buñuelo*”, esses nomes podem ter sido associados ao *churros*, antes de popularizar a palavra *churros*.

Fato esse, afirmado também por Albala (2012), “Devido à sua leveza e arejamento, em muitos livros de receitas antigos, eles são chamados de “peidos de puta” ou “peidos de freira”. No entanto, o nome *churro* não parece ser amplamente utilizado até o final do século XIX” (Albala, 2012, pág. 144-145).

2.2 Ásia

Sobre outra possível origem, Maup (2023), cita a teoria do *Youtiao* (exposto na Figura 2):

Os navegadores portugueses de fato partiram para territórios chineses, o que reforça a possível veracidade dessa teoria alternativa. O argumento é que os exploradores portugueses trouxeram o *Youtiao* consigo para a Espanha depois de encontrá-lo na China durante suas viagens. Com o tempo, ele se transformou na sobremesa em forma de estrela que agora reconhecemos como *churros* e ganhou popularidade em todo o país (Maup, 2023, n.p, tradução própria).

Nessa referência, é exposta a possibilidade presumida, de ter origem espanhola, mas apresenta logo em seguida outra opção, dos *churros* terem origem Chinesa, deslocando-se da considerada cozinha clássica, a europeia.

Devido à sua forma, pode-se dizer que se trata de uma espécie de 'porra'³ tal como é concebida na cultura espanhola, embora na versão chinesa seja feita com pão. É interessante que muitos estabelecimentos o chamem de 'churro chinês', pois se adapta à cultura local (Rubio, 2017, n.p, tradução própria).

Formas semelhantes de massa frita podem ser rastreadas até a culinária persa medieval, que também influenciou a Índia na direção oposta. Alguns sustentam que sua origem é na China e que eles são uma versão modificada do mencionado *youtiao*, trazido pelos portugueses no século XVI (Albala, 2012, pág. 144).

Figura 2 - Youtiao

³ Outro nome, em espanhol, usado para se referir aos churros.



Fonte: Chin, 2021.

2.3 Mouros

Maup (2023) também, conecta a origem dos *churros* com os mouros, povos oriundos do Norte da África, acredita-se que tenham surgido da derivação de uma massa chamada *teules* (conhecidos também por *tejerings* ou *calentitos*), uma massa frita feita de uma mistura simples de farinha, água e sal, eram tipicamente feitos em formato de anéis pequenos ou espirais (Figura 3).

Figura 3 - Tejerings



Fonte: Aguilar, 2020.

“A culinária moura marcou especialmente algumas cozinhas regionais espanholas. Em várias regiões misturam-se doce com salgado. [...] E mesmo os *churros* são considerados produtos da influência árabe” (Franco, 2001, pág. 66).

Abdalla (2019), ao referenciar o trabalho de Corner (2011), afirma que em guloseimas e pratos contemporâneos ainda é possível identificar o toque mourisco, se referindo aos mouros, e cita como exemplo os *churros* e o pudim de arroz com mel.

Ben Tish (2019) associa a origem da massa *churros* como introduzida durante a ocupação moura em Portugal, e faz uma associação diferente, o *sfenj* (Figura 4):

Os *churros* são considerados originários de Portugal durante a ocupação moura, quando especiarias e outros produtos estavam sendo introduzidos. Esses fantásticos *doughnuts* são parentes próximos da famosa comida de rua marroquina, o *sfenj*. Onipresentes na Espanha, você os encontrará de várias formas. Por exemplo, os andaluzes chamam sua versão de "calientes" e são enrolados, fritos e cortados como um bolo. Eles são consumidos em grande quantidade no café da manhã, acompanhados de um café super forte ou chocolate quente doce (os espanhóis sabem como ter um café da manhã saudável) (Tish, 2019, pág. 240, tradução própria).

Tish (2019) cita o termo *doughnuts*, como as massas de *donuts* são chamadas; *sfenj*, os "donuts marroquinos" e os *calientes* ou, como já mencionado no presente trabalho, os *calentitos*.

Figura 4 - Sfenj



Fonte: Frances, 2019.

As informações até aqui reunidas se concentram em cinco possíveis origens: Chinesa, Espanhola, Mexicana, Moura e Portuguesa. Considerando que as outras possíveis origens não foram citadas diretamente ou apresentadas receitas consideradas semelhantes pela autora.

2.4 França

O livro da Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias, Wright (2012) escreve um 'Truque do Chef': massa de *pâte à choux*, porém frita e relaciona aos *churros* mexicanos ou *beignets* de New Orleans.

Choux fritos: Dentre as massas fritas estão os *churros* mexicanos, os *beignets* de *New Orleans*, e os cenci italianos. Feitos da mesma maneira, a pasta *choux* dá resultados similares. Sirva polvilhada com açúcar confeiteiro ou açúcar e canela (Wright, 2012, pág. 299).

“*Churros*: de formato comprido como um bastão, são fritos por imersão. A quantidade de ovos utilizada na massa de *churros* é menor que na pâte à *choux* tradicional” (Costa et al, 2020, pág. 92).

A pâte à *choux* é feita do cozimento e da mistura da água ou leite, manteiga, farinha, açúcar, sal e ovos. Essa massa é utilizada para fazer carolina, profiterole, *beignets*, *éclair*, *paris-brest*, ‘bomba de *choux*’ quando levada ao forno, compõendo também a sobremesa *croquembouche* (Wright, 2012, pág. 297).

“A massa para bombas pode ser utilizada doce ou salgada, pura ou recheada (com purê, creme, bechamel, creme pâtissière), frita, cozida ou assada no forno. Firme e grudenta, lisa e homogênea, ela infla ao ser assada” (Boué; Delorme; McLahan, 2010, pág. 20).

Sendo a escola de gastronomia com origem francesa Le Cordon Bleu um Instituto gastronômico importante, e confiável no ramo da gastronomia, ressalta também através de seu livro Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias (2013), a relação do *churros* com a origem da Massa *Choux*. Sendo essa originária da confeitoraria francesa, torna-se outro local de provável origem.

Para entender a origem da massa *choux*, sendo essa bastante disseminada, é necessário falar sobre Catarina de Médici e Carême, no livro Chef Profissional (2009) Renata Lúcia Bottini descreve um pequeno resumo da importância de Catarina para a confeitoraria:

Do ponto de vista culinário, os Médici de Florença foram, possivelmente, a família mais significativa do país. Ela é conhecida por seus elaborados menus e banquetes, mas, muito mais do que isso, por Catarina. Em 1533, Catarina de Médici saiu de Florença para casar-se com o rei Henrique II, da França, levando com ela uma equipe de chefs e chefs pâtissiers. Esses especialistas italianos introduziram muitas coisas que hoje se pensa serem tipicamente francesas, como crepes, a arte de fazer doces e o molho béchamel, além da fritura e do garfo. Catarina de Médici introduziu a gastronomia na França, uma paixão que floresce até hoje (Bottini, 2009, pág. 139).

“Com o casamento de Catarina de Médici e o futuro Henrique II, apareceram os primeiros sorvetes, bem como a pâte à *choux*, criada por Popeline” (Dias, 2016, pág. 29).

“Atribui-se a invenção da massa para bombas a um pâtissier, italiano, Popelini, que teria servido à corte da rainha Catarina de Médici. Somente a partir do século

XVIII, esta massa ficou conhecida sob a forma atual" (Boué; Delorme; McLahan, 2010, pág. 3).

Popeline (Dias, 2016) é um nome que aparece muito relacionado a massa *choux*, como um possível confeiteiro da equipe de Catarina de Médici, porém Antoine Carême também aparece na documentação dessa massa.

"O francês Marie-Antoine Carême (1784–1833) é apontado como o primeiro grande *chef pâtissier*, ou confeiteiro, dos tempos modernos" (Raws, 2018, pág. 564).

A bomba surgiu em Lyon no final do século XIX. Foi o Mestre confeiteiro Antoine Carême que, naquela época, modernizou o *pain à la duchesse*, um tipo de bisnaga mas à base de massa *choux* e amêndoas, recheando-a com creme de confeiteiro. Hoje, as bombas de vários sabores são alternativas aos tipos mais tradicionais recheados com chocolate, baunilha ou café (Instituto Le Cordon Bleu, 2017, pág. 106).

Carême viveu até 1833 e deixou seu legado na confeitaria e na organização de cozinhas. "O livro de Carême, o Cozinheiro Real, foi um dos primeiros a explicar o sistema da arte da confeitaria" (Gisslen, 2022, pág. 7, tradução própria).

3 CHURROS COMO COMIDA DE RUA

Nesse tópico as formas de consumo e diferenças ou semelhanças culturais serão apresentadas na busca do objetivo proposto.

“A cultura alimentar nas Américas está fortemente relacionada às populações que para cá se deslocaram trazendo hábitos, necessidades, variedades de alimentos, temperos, mudança nas preferências, receitas, crenças e tabus” (Sonati, Vilarta & Silva, 2009, n.p).

Logo, entende-se que cultura engloba hábitos, crenças e diversos fatores que contribuíram para a formação da gastronomia no Brasil.

“No mundo inteiro, e em todas as épocas, as cozinhas de rua se impõem como o principal comércio de venda de refeições” (Flandrin; Montanari, 1998, pág. 572).

“Os restaurantes de rua ainda estão presentes em grande número na América Latina e no Oriente Médio, por toda parte na África [...]” (Flandrin; Montanari, 1998, pág. 573).

Sendo assim, é possível afirmar que comida de rua é encontrada em diversas formas pelo mundo.

Há mil e uma maneiras de conhecer os povos do mundo, de descobrir culturas, tradições, línguas, de nos maravilharmos perante as diferenças e explorar o desconhecido. [...] Como lugar de encontro e de comércio, de comunicação, de trabalho e de lazer, a rua reveste-se em muitos lugares de particular significado. [...] A gastronomia mostra riqueza ou a pobreza da terra, os hábitos alimentares e as regras sociais, filtra a disciplina religiosa, festeja as iniciações e aperfeiçoa os contratos. A gastronomia é expressão de identidade cultural em casa ou ao ar livre, de pé ou sentados, nos jardins de Nova Iorque ou ao lado dos arranha-céus de Tóquio, sobre as areias dos mares ou dos desertos (Diamanti; Espósito, 2011, pág. 6-7).

Ao considerar a gastronomia de rua uma forma de conhecer, para além do que se alimenta e do saber popular, é importante, definir o que é comida de rua:

Comida de rua: uma dentada rápida ao meio-dia ou um *snack* para sustentar entre refeições. Onde quer que se encontre no mundo, as barracas, as lojas e os carrinhos de comida fazem parte da vida quotidiana da cidade. [...] E ao mesmo tempo, estes pratos representam de forma vivida as diferentes nações e as suas culturas únicas (Diamanti; Espósito, 2011, n.p, introdução).

Sobre os churros enquanto comida de rua Maup (2023) afirma que a acessibilidade e o custo acessível dos *churros* foram significativos para popularizá-lo.

Na América Latina, os países Chile e Argentina, parecem ter uma relação com os *churros* parecida com a observada no Brasil:

Churro, a sobremesa essencial da comida de rua chilena, é basicamente pedaços longos e finos de massa, com estriadas, que são fritas em imersão e polvilhadas com açúcar. Às vezes, com açúcar granulado e em pó. Eles são vendidos simples ou recheados com manjar. Ficam melhores quando servidos bem quentes (Kraig; Sen, 2013, pág. 17, tradução própria).

Carla Diamanti (2011) cita que os “*carritos de la costanera*, carros ambulantes que vendem todas as variantes possíveis da cozinha argentina de rua”, ao escrever sobre a cozinha de rua na Argentina. Como é possível encontrar ao longo da *costanera* ou em qualquer estrada que passe perto de rio ou mar, os *churros rellenos* sendo vendidos nesses *carritos de la costanera*.

Já, em Fortaleza, podem ser comparados aos carrinhos com vendas de *churros* que ficam à beira mar e em feiras de praças.

churros rellenos: O *churro* é um doce feito com massa de farinha, água e açúcar, em forma de cartucho com riscas, com cerca de 10 cm de comprimento. Come-se frito, simples ou recheado, isto é, recheado de *dulce de leche*, e é o mais delicioso acompanhamento para uma chávena de chocolate quente (Diamanti; Espósito, 2011, n.p, glossário).

Portanto, *churros* na América Latina, é considerado comida de rua. Porém na Europa não é diferente:

As guloseimas de passeio típicas de Espanha cruzaram o oceano e conseguiram chegar ao México, onde celebraram felizes esponsais com o chocolate que realça o seu sabor, principalmente quando servem para molhar farturas a escaldar, acabadinhas de fazer. São os *churros* vendidos nas bancadas das praças, ruas e mercados espanhóis, preparados com farinha, açúcar, azeite e sal: a pasta éposta num recipiente apropriado, saindo deste com uma forma comprida e canelada, pronta a fritar em azeite abundante. Polvilhados de açúcar pilé (se for absolutamente impossível mergulhá-los numa chávena de chocolate quente), os *churros*, comidos a qualquer hora do dia, são o petisco perfeito para recuperar energias de madrugada, depois de uma noite de festa (Diamanti; Espósito, 2011, pág. 36-37).

Ao considerar que os *churros* são uma versão dos *calentitos*, sendo essa a mais citada, de acordo com Maup (2023), a mudança cultural começa a se desenvolver com a mudança do formato, não mais em formato de anel, sendo adaptado para o formato de estrela e alongado, facilitando assim o transporte e dando praticidade para os pastores espanhóis em seus dias nos campos.

Embora os *teules* reais não sejam mais servidos, seu legado perdura através da popularidade duradoura dos *churros*, servindo como um testemunho da natureza dinâmica e diversa da evolução culinária. O desenvolvimento dos *teules* em *churros* foi um provável esforço coletivo, influenciado por várias trocas culturais e tradições culinárias (Maup, 2023, n.p, tradução própria).

Maup (2023) afirma que os espanhóis também incorporaram a ideia de polvilhar açúcar e canela por cima dos *churros*, diferenciando ainda mais da ideia principal dos *calentitos*. Desenvolveram também a tradição de “mergulhar” os *churros*, normalmente em um chocolate espesso e rico, bem “chocolatudo”.

Em Madrid, a tradição é consumir chocolate com *churros* nas chocolaterias centenárias da cidade, como a San Ginés, na qual os *churros* são mergulhados na xícara de chocolate cremoso e quente antes de serem degustados. Assim, os *churros* substituem o pão no desjejum madrileno. Ressalvando que os *churros* não são recheados como no Brasil, apenas feitos da massa frita (Corner, 2024, pág. 108).

Sobre variações dos churros:

Para exemplificar os movimentos culturais alimentares e imagéticos apresentados neste artigo, o vídeo *Top 10 Tasty Recipes Of All Time* (Top 10 receitas do *Tasty* de todos os tempos) foi o escolhido, uma compilação das dez melhores receitas do canal [...] *Churro Ice Cream Bowl* (cesta de *churros* com sorvete [...]). Também temos releituras de pratos tradicionais com o *churros*, o qual no vídeo vira uma “casca” que recebe sorvete e calda. Essa técnica, modificando o modo pelo qual os indivíduos enxergam os alimentos ao dar a eles novos usos e criando novas maneiras de utilização e comercialização (Oliveira; Camargo, 2020, pág. 258-266).

Como os *churros* recheados, sanduíches de *churros* com sorvete, cestinhas de *churros*, além das variações de recheios, cores e coberturas.

Em Fortaleza, o *churros*, depois de frito, normalmente é polvilhado com açúcar e canela e a massa de *churros* é prensada em um tubo que já sai no formato para ser possível recheiar, porém existem versões sem o canal no centro da massa (Moura et al, 2018, pág. 60). Existe a máquina de *churros* que parece uma pistola, e acompanha diferentes ‘tampas’, para fazer o formato da massa com furo no meio, a que auxilia no recheio e outra sem o furo no meio, como mostra a Figura 5.

Figura 5 – Máquina de churros



Fonte: Anodilar, 2022.

Para maiores produções, a máquina é diferente, se dividem em duas, masseira

e doceira. A primeira no qual sai a massa do churros já no formato e a segunda para recheiar os *churros* depois de frito.

Figura 6 - Masseira Máquina Modeladora de Churros e 2 Doceiras Recheadeira



Fonte: Aparecida, 2024

A única receita associada ao churros nesse trabalho que tem uma forma diferente de consumo, sendo consumida salgada é o *Youtiao*:

“Em relação ao *Youtiao*, que é considerada uma massa salgada, o lanche geralmente é acompanhado de leite de soja quente, mingau de arroz ou uma sopa recheada com porco, carne bovina ou camarão” (*Tasteatlas*, 2016, online).

Youtiao, o pequeno-almoço chinês: A manhã é certamente a altura mais convidativa para provar as invenções culinárias da comida de rua chinesa. As *youtiao* são farturas compridas e delgadas, preparadas sobre bancadas nas bermas das ruas desde as primeiras horas da manhã. Fritas no momento, podem ser aquecidas sobre uma placa colocada sobre brasas a arder, temperadas com especiarias, ou então ensopadas em leite de soja quente. De acordo com outro costume, a *youtiao* é dobrada e embrulhada numa crêpe de farinha de arroz branco ou preto, aquecida ao lume e regada com molho de amendoim ou de especiarias (Diamanti; Espósito, 2011, pág. 134).

4 ROTA ATÉ FORTALEZA

Segundo Maup (2023) com a expansão da influência espanhola durante a colonização, os *churros* eventualmente chegaram a América Latina.

“Em torno de 1499, costearam o que hoje corresponde ao litoral do Ceará [...] os espanhóis participaram, juntamente com os portugueses, da grande aventura do descobrimento⁴” (IBGE, 2023, online).

Além da influência e da chegada documentada, o momento que indica uma proximidade com a chegada dos *churros* no Brasil é que de acordo com Martin (2006) muitos espanhóis emigraram ao Brasil no período pós-guerras: a Civil Espanhola e a II Mundial, de 1946 a 1965.

Sendo assim, relaciona-se ao registro mais próximo da chegada dos *churros* no Brasil, a primeira Casa do *Churro*:

Empenhada na venda de seu novo produto, a família do Sr. Antonio montou, em 1974, a primeira Casa do *Churro*, localizada na avenida São João, no centro de Sampa. [...] Foi nesta ocasião que surgiu entre os irmãos a idéia de recheiar o *churro* com algum tipo de doce, como uma alternativa para o cliente. E com ela, a criação da engenhoca com o tubinho que derrama o recheio dentro do *churro*. O sucesso do primeiro *churro* recheado do mundo, feito com doce de leite, foi tão grande que logo em seguida surgiram outros recheios e outros formatos. O produto passou a ser vendido em parques e grandes eventos como a Fenit e a UD, e a família Farré chegou a vender até 6 mil *churros* por dia! (Schiavon, 2023, online).

Há outro relato da família Farré na Folha de São Paulo (2010), que tem Luiza Fecarotta como autora:

Era início da década de 1950 quando o patriarca da família Farré veio da Espanha para o Brasil, com seus filhos. Um deles estava envolvido com a doçaria espanhola. Já craque no preparo de glacês, lançou aqui a maçã do amor, da qual tem patente desde 1959. Depois de popularizá-la em parques e feiras, foi um pulo para iniciar também a venda do *churro*, tão típico de seu país de origem. Era em feiras, no Horto Florestal e no zoológico, que a família de imigrantes fez o negócio crescer até a invenção de uma máquina apropriada para fazer o *churro* recheado, projeto bem-sucedido pelas mãos do pai mecânico, que fazia “máquinas de solda, rádios, telefones e encapava fios”. A massa levemente salgada e frita que era servida em espiral na Espanha, mergulhada em uma calda espessa de chocolate, aqui ganhou uma nova versão, polvilhada de açúcar e canela e recheada de doce de leite. Em 1986 um dos irmãos, Antônio, passou a servir os quitutes na garagem de sua residência, na mesma rua em que hoje funciona A Casa do *Churro*, na região

⁴ Termo historicamente utilizado de forma errada, portanto substituído pela palavra chegada pela autora ao se referir no parágrafo seguinte.

leste (Fecarotta, 2010, n.p.).

No Jornal do Brasil, do dia 9 de novembro de 1966, já existia uma matéria com o título: “Os *churros* que fazem amigos”, feita por Maria Luiza Souza(1966), contando a história de Walter Burcci, uruguai que já vendia *churros* há cinco anos com seu filho Walter e a esposa Martha, entre Uruguai e Rio Grande em um caminhão reboque:

Os *churros* são, como as pipocas para nós brasileiros, a delícia dos uruguaios. Feitos de farinha e fritos no azeite, podem ser recheados com creme, doce de leite ou chocolate. A massa, cujo segredo só D. Martha conhece, é introduzida num grande tubo de metal que, por ação de uma manivela, cai aos pedaços, e já com um furo no meio para o recheio, numa tijela de azeite fervendo (Souza, 1966, cad. B-5).

Diante disso, é exposto que os *churros* já eram comercializados por vendedores ambulantes, porém somente entre 1974 e 1986 foi aberta a primeira loja oficial dos *churros* no Brasil.

Um estudo feito por Krisciê Pertile e Susana de Araújo Gastal (2016), em Porto alegre, sobre Economia criativa e Comidas de Rua, revela como os *churros* são comumente vendidos atualmente:

Haveria ali, de maneira ainda significativa, a venda de produtos associados à tradição, como algodão doce, cachorro-quente, crepes, *churros* e pipocas, geralmente comercializados por ambulantes que fazem uso de carrinhos móveis, denominados popularmente como ‘carrocinhas’ (Pertile; Gastal, 2016, online).

Assim como em Porto Alegre, na capital do Ceará, Fortaleza, os *churros* também são sinônimo de comida de rua:

Pratos marcantes na alimentação urbana da cidade farão parte do evento, como tapioca, espetinho, cuscuz, pratinho, água de coco, pastel, *churros*, bolos, pão com ovo, entre outros. Segundo Glauber Uchoa, coordenador de Ação Cultural do Mercado, a comida de rua deixou de ser um arranjo ou improviso e passou a ser cultura e meio de vida. “Para quem come é praticidade, nutrição e prazer. Para quem vende é sustento”, explica (Sectut, 2023, online).

Em 2012, os *churros* já eram citados no site do Governo do Ceará, como integrante do cardápio de feira cultural e gastronômica de Fortaleza: “Os visitantes também vão poder se deliciar nas barracas com comidas típicas, *churros*, doces e

fazer pescaria de brindes”.

Churros é um desses alimentos que, apesar de não ser originário do Brasil, faz parte da gastronomia de rua de muitas cidades brasileiras, dentre elas Fortaleza. (Moura et al, 2018, pág. 60)

O consumo dos churros difere ao redor do mundo, ou seja, consumido sem recheio, com café, cortado e adicionado dentro do chocolate quente, entre outras. No Brasil e, mais especificamente em Fortaleza, sua principal forma de consumo é utilizando o formato cilíndrico, frito em óleo e coberto por açúcar e canela, recheado comumente com doce de leite ou chocolate (Oliveira et al, 2010, apud Moura et al, 2018, pág. 60).

Atualmente sua ficha técnica pode apresentar variações como a adição de gordura (manteiga) e ovos, sendo o último dispensado em algumas massas. Determinadas empresas vêm inovando nos recheios e acompanhamentos, podendo ser encontrados com frutas, creme de avelã, biscoitos e, até mesmo, sorvete (Formiga, 2016, apud Moura et al, 2018, pág 60).

Nessas inovações, surgiram o brigadeiro de churros, bolo de churros, ovo de Páscoa de churros, cestinha de churros. E uma das mudanças ‘sutis’, é o recheio que também se modernizou, sendo vendidos como opção *gourmet*⁵, podendo ser com creme de avelã, como citado acima, ninho, e diversas coberturas também, as comuns que são recheios como o chocolate e doce de leite, pedaços de chocolate, biscoito, castanha, amendoim ou granulado.

Figura 7 – Churros Gourmet

⁵ Termo comumente utilizado para se referir a algo mais elaborado.



Fonte: *We love churros*, 2023.

Figura 8 – Brigadeiro de churros



Fonte: Felipe Rau, 2024.

5 INGREDIENTES E FICHAS TÉCNICAS

Nesse tópico, contém os ingredientes e suas funções, presentes nas receitas que estão apresentadas nas fichas técnicas ao final do tópico.

Segundo Gisslen (2011) a função da farinha de trigo é dar corpo e estrutura à receita. Sendo assim, a farinha de trigo auxilia na diferença de texturas dos *churros*, macia por dentro e crocante por fora.

A farinha de trigo pode ser mais fraca, mais neutra ou mais forte. Por exemplo, [...] a farinha com menos proteína (“mais fraca”) resulta em produtos leves e macios, de sabor delicado, fazendo uma mistura mais líquida (quanto menor o conteúdo de proteína da farinha, menor sua capacidade de absorver líquidos), [...] Quanto maior a quantidade de proteína, menos líquida fica a mistura; [...] e uma textura mais borrachuda com o interior levemente úmido e granuloso (Raws, 2018, pág. 485).

Ao utilizar açúcar, existem várias funções que podem ser exercidas na receita por esse:

“Adoçam e dão sabor ao alimento; proporcionam maciez e textura fina, em parte porque enfraquecem as estruturas de glúten; dão cor à casca dos produtos; aumentam a validade do produto, por conservarem a umidade” (Gisslen, 2011, pág. 67).

“Os açúcares simples exercem uma funcionalidade que ultrapassa seu poder adoçante: cor, textura, capacidade de reter água, de pectina, e força das malhas de glúten são alguns dos parâmetros que sofrem influência pela presença de açúcares no produto” (Costa *et al*, 2020, pág. 36).

O açúcar é responsável pelo processo de caramelização, pelo equilíbrio da acidez dos alimentos, e contribui para a aparência, sabor e viscosidade de glacés, molhos e marinadas. Na padaria, o açúcar adiciona docura, retém a umidade, prolonga o frescor e a vida de prateleira, ajuda no processo de preparar cremes e confere cor e sabor a crostas. Selecionar o adoçante apropriado ajuda a obter o produto final desejado (Bottini, 2009, pág. 341).

Todas essas características podem se apresentar nos *churros*, caso o açúcar seja utilizado.

A gordura, podendo ser manteiga, margarina ou óleo, quando adicionada na receita também pode exercer as seguintes funções:

Conferir umidade e untuosidade; melhorar a conservação; dar sabor (Gisslen, 2011, pág. 70).

São inúmeras as aplicações para gorduras e óleos na cozinha profissional e na padaria. A gordura proporciona sabor rico, textura sedosa e aroma

agradável. Também desempenha grande quantidade de funções químicas, como amaciá, levedar, ajudar a reter umidade e criar texturas flocosas ou crocantes. As gorduras e os óleos atuam como isolantes para o alimento, transferindo-lhe calor, impedindo que grudem, emulsificando ou engrossando molhos, e criando texturas crocantes quando usadas para fritar (Bottini, 2009, pág. 345).

“Imprescindível em confeitoria, a manteiga é produzida com a gordura do leite, que depois é desnatada” (Instituto Le Cordon Bleu, 2017, pág. 474).

“Margarinas com baixo teor de lipídios não são indicadas para corar alimentos, porque demoram a atingir as temperaturas adequadas, necessitando da evaporação de água” (Costa *et al*, 2020, pág. 38).

“Óleo e azeite: São gorduras líquidas não muito utilizadas em confeitoria, porque se misturam completamente à massa deixando-a muito líquida” (Costa *et al*, 2020, pág. 38).

Essas características são notórias na massa, ao utilizar a gordura, porém a manteiga por conter alto teor de lipídios, pode fornecer as características citadas acima de forma mais integral.

Sobre os ovos, quando adicionados podem conferir as seguintes características:

Pouco calóricos e ricos em proteínas, os ovos são imprescindíveis em confeitoria. Basicamente, eles servem para dar ligação a um preparo, mas a gema e a clara têm utilidades diferentes em confeitoria. A gema, quando aquecida, age como espessante (em um creme, por exemplo); também serve como emulsificante, quando se incorpora a ela [...] A clara, por sua vez, proporciona consistência a massas (Instituto Le Cordon Bleu, 2017, pág. 474).

“Possuem poder espessante menor que os amidos e as farinhas e mudam a cor e o sabor das produções com eles espessadas” (Kovesi, 2007, pág. 451).

“Podem exercer as seguintes funções: Estruturação; Emulsificação de gorduras e líquidos; Crescimento; Amaciamento; Umidificação; Adição de sabor; Melhora do valor nutricional e adição de cor” (Gisslen, 2011, pág. 82).

Sobre os líquidos que podem ser adicionados, leite ou água:

“O leite quando adicionado contribui para a textura, o sabor, a cor da casca, a conservação e o valor nutricional dos produtos de panificação” (Gisslen, 2011, pág. 74).

“Grande parte da água acrescentada à farinha é absorvida pelo amido, ficando indisponível para as proteínas. Privar as proteínas de água faz com que os produtos fiquem mais macios, pois impede o desenvolvimento do glúten” (Gisslen, 2011, pág. 102).

A água e o leite são os dois líquidos mais comumente utilizados para fazer *pâte à choux*. Cada um deles produz resultados bem diferentes, dependendo de suas necessidades. [...] O leite faz com que a massa doure mais rapidamente antes de secar por completo. Por isso, a *pâte à choux* feita com leite fica um pouco mais úmida e macia. Além disso, os sólidos presentes no leite também lhe conferem mais sabor. Dependendo de suas necessidades, você também pode tentar fazer *pâte à choux* com metade de água e metade de leite para obter um resultado intermediário que fique entre um e outro (Bottini, 2009, pág. 1120).

Sobre fermento:

O fermento químico é uma mistura composta de um agente básico (geralmente, bicarbonato de sódio), um agente ácido e um estabilizante. É vendido em forma de pó e serve para fazer crescer pães e produtos de confeitoraria. Para agir, o fermento precisa de calor e umidade[...] Esse processo é que dá a textura aerada às criações culinárias (Instituto Le Cordon Bleu, 2017, pág. 475).

Fermentação é o processo pelo qual uma levedura age sobre os açúcares transformando-os em dióxido de carbono e álcool. Essa liberação de gases produz uma ação de crescimento nos produtos fermentados. [...] As leveduras são fungos microscópicos que realizam o processo de fermentação por meio da produção de enzimas. Algumas dessas enzimas transformam açúcares complexos (sacarose e maltose) em açúcares simples (Gisslen, 2011, pág. 83).

A levedura, é conhecida também por fermento biológico.

Sobre o sal: “Desempenha um papel importante, podendo ser usado como tempero ou realçador de sabor” (Gisslen, 2011, pág. 94).

Costa (2020) afirma que o sal realça o sabor e o aroma dos produtos e age, também, como conservante.

A receita mais simples e comentada de *churros*, é apenas farinha, água e sal. Portanto o restante dos ingredientes é opcional, podendo agir de acordo com a função de conservantes, estabilizadores, adicionar sabor, ajudar na estruturação e amaciamento da massa.

A receita compartilhada pelo site da BBC é a mais simples, com menos ingredientes, considerada a original (Tabela 4).

Tabela 1 - Ficha Técnica Patê a Choux (Wright, 2012)

Receita Patê a Choux (Wright, 2012)			
Ingrediente	Quantidade	Unidade	Porcentagem
Açúcar	5	g	3,33%
Água	250	ml	166,67%
Farinha de trigo	150	g	100%
Manteiga s/ sal	100	g	66,67%
Ovos	220	g	146,67%
Sal	5	g	3,33%

Modo de preparo

1. Misture 100g de manteiga sem sal e 250ml de água e deixe levantar fervura; tire a panela do fogo.
2. Junte 150 g de farinha peneirada com 1 colher (chá) de sal e outra de açúcar, bata.
3. Quando estiver lisa, volte a ferver até secar, formar uma bola e soltar do fundo da panela.
4. Acrescente aos poucos 4 ovos batidos, fora do fogo para não cozinhar, batendo sempre
5. Continue batendo até a pasta engrossar e ficar brilhante. Deve cair quando se bater a colher.

Fonte: Wright, 2012

Tabela 2 - Ficha Técnica Churros (Atherton, 2015, pág. 83)

Receita Churros (Atherton, 2015, pág. 83)			
Ingrediente	Quantidade	Unidade	Porcentagem
Água	475	ml	190%
Farinha de trigo	250	g	100%
Fermento químico	10	g	4%
Óleo vegetal	40	ml	16%
Sal	2	g	0,8%
Óleo para fritar	Q.B	-	-

Modo de preparo

1. Peneire a farinha o sal e o fermento químico em um pote grande, e faça um buraco no meio.
2. Coloque o óleo e a água em uma panela pequena espere ferver.
3. Assim que a mistura ferver, tire a panela do fogo e derrame o líquido no buraco.
4. Rapidamente misture os ingredientes usando uma espátula.
5. Continue mexendo até que a mistura se junte e não fique grudada nos lados do pote.
6. Cubra o pote com um pano de prato e deixe descansando por 10 a 15 minutos.
7. Enquanto isso, começa a esquentar o óleo em uma panela até que ele atinja 180°C.
8. Coloque a massa do churros em um saco de confeitar com bico estrela de 1.5-2cm.
9. Corte os churros diretamente no óleo quente e os deixe fritando por 2 minutos cada lado ou até que estejam dourados.

Fonte: Atherton, 2015, pág. 83

Tabela 3 - Ficha Técnica Youtiao (Judy, 2015)

Receita Youtiao (Judy, 2015)			
Ingrediente	Quantidade	Unidade	Porcentagem
Água	120	ml	42,86%
Farinha de trigo	280	g	100%
Fermento químico	6	g	2,14%
Leite	15	ml	5,36%
Manteiga s/ sal	28	g	10%
Ovo	55	g	19,64%
Sal	2	g	0,71%
Óleo para fritar	Q.B.	-	-

Modo de preparo

1. Usando a batedeira com o gancho, primeiro misture a farinha, ovo, sal, fermento, leite e a manteiga amolecida juntos na velocidade mais baixa. Deixe na velocidade de mistura, coloque a água aos poucos. (pode precisar de mais ou menos dependendo da umidade da sua cozinha)
2. Sove a massa por 15 minutos. A massa deve estar grudenta, mas não grudando nos lados da batedeira. Cubra a massa, e deixe descansar por 30 minutos.
3. Em uma superfície limpa e levemente enfarinhada, molde a massa em um formato de pão longo e achatado, com cerca de 0,5 cm de espessura e 8 cm de largura. Tente deixar a massa o mais uniforme. Coloque-a no centro de um grande pedaço de filme plástico sobre uma assadeira ou prato grande e plano. Envolva a massa, dobrando as duas extremidades do plástico sob o pão e garantindo que a massa esteja completamente coberta. Refrigere durante a noite.
4. Pela manhã, retire a massa e deixe-a descansar no balcão (embalada) por 1-3 horas, até que esteja completamente à temperatura ambiente e MUITO, MUITO macia ao toque. Esse passo é crucial e pode levar mais tempo nos meses mais frios. Se você não deixar a massa voltar à temperatura ambiente, ela não vai fritar adequadamente.
5. Agora prepare o óleo para fritar usando uma *wok*⁶. Você também pode usar uma panela grande com certa profundidade para maior segurança. O objetivo é ter um recipiente grande, para que você possa produzi-los longos. Use fogo médio para aquecer o óleo lentamente até atingir 205-220°C.
6. Enquanto o óleo está esquentando, você pode desembrulhar a massa. Vire delicadamente a massa sobre uma superfície levemente enfarinhada, removendo o filme plástico. Polvilhe levemente o lado superior da massa também. Em seguida, corte a massa em tiras de 2,5 cm de largura (tente cortar um número par de tiras). Depois, empilhe-as duas a duas e pressione o centro, ao longo, com um palitinho. Segure as duas extremidades de cada pedaço e estique delicadamente a massa até formar uma corda de 23 cm de comprimento.
7. Quando o óleo atingir a temperatura, abaixe cuidadosamente a massa esticada no óleo. Se a temperatura do óleo estiver correta, a massa deve subir imediatamente. Agora, use uma ferramenta longa para cozinhar e role a massa rapidamente em um movimento contínuo por cerca de um minuto.
8. Você pode fritar um ou dois de cada vez. Apenas certifique-se de rolar continuamente a massa no óleo. O youtiao está pronto quando fica dourado claro. Tente não os fritar demais, pois eles ficam desagradavelmente crocantes em vez de mastigáveis e deliciosos.

Fonte: *Judy*, 2015

⁶ Wok, é uma frigideira grande com fundo arredondado, considerado essencial na culinária asiática.

Tabela 4 - Ficha Técnica *Churros* (Randolph, 2020)

Receita <i>Churros</i> (Randolph, 2020)			
Ingrediente	Quantidade	Unidade	Porcentagem
Água	240	ml	100%
Farinha de trigo	240	g	100%
Sal	1	g	0,42%
Óleo para fritar	Q.B.	-	-

Modo de preparo

1. Comece adicionando uma pitada de sal e uma xícara de água em uma panela e coloque para ferver.
2. Logo antes de ferver adicione uma xícara de farinha de uma vez só e misture.
3. Tire do fogo.
4. Continue misturando até que a massa desgrude dos lados.
5. Adicione mais farinha caso ainda esteja muito grudenta.
6. Depois faça uma bola e deixe descansando por 10 minutos.
7. Coloque o óleo para esquentar até 185°C.
8. Faça no formato de *churros*, e coloque para fritar direto na panela ou coloque numa forma levemente enfarinhada antes de fritar.
9. Os *churros* vão boiar, mas é preciso virar durante a fritura.
10. Frite até que estejam dourados. Remova do óleo e polvilhe com açúcar enquanto quente.

Fonte: Randolph, 2020

Tabela 5 - Ficha Técnica *Patê a Choux* - Adaptada para *churros* (Costa, 2020, pág. 92)

Receita <i>Patê a Choux</i> - Adaptada para <i>churros</i> (Costa, 2020, pág. 92)			
Ingrediente	Quantidade	Unidade	Porcentagem
Açúcar refinado	1	g	1,54%
Água	150	ml	230,77%
Farinha de trigo	65	g	100%
Manteiga s/ sal	50	g	76,92%
Ovos	42	g	64,62%
Sal	1	g	1,54%
Óleo para fritar	Q.B.	-	-

Modo de preparo

1. Em uma panela, coloque a água, o sal, o açúcar e a manteiga. Leve ao fogo até a manteiga derreter e a água começar a ferver.
2. Abaixe o fogo e adicione a farinha de trigo de uma só vez. Com a espátula de silicone, misture rapidamente até formar uma massa homogênea.
3. Deixe cozinhar até que a massa solte das paredes da panela e não apresente pontos de farinha crua.
4. Coloque a massa na batedeira e, com o batedor tipo raquete, bata em velocidade média, adicionando aos poucos os ovos sem parar de bater até que atinja o ponto de pico (quando, levantando o globo da batedeira, é possível perceber que se forma um pico na ponta do batedor.)

Fonte: Costa, 2020, pág. 92

Tabela 6 - Ficha Técnica *Tejeringos* (Plaza, 2024)

Receita Tejeringos (Plaza, 2024)			
Ingrediente	Quantidade	Unidade	Porcentagem
Água	600	mL	120%
Farinha de trigo	500	g	100%
Levedura fresca de panificação	25	g	5%
Sal	15	g	3%
Óleo para fritar	Q.B.	-	-

Modo de preparo

1. Coloque a farinha em pote grande e adicione a levedura, misturando com os dedos
2. Esquente a água e incorpore gradualmente enquanto faz a massa. Assim que a mistura estiver pronta, adicione a colher do sal.
3. Cubra a massa com uma toalha úmida por 20 minuto
4. Esquente o óleo em uma grande e funda frigideira. Coloque a massa em uma manga de confeitar
5. Frite os *tejeringos* colocando a massa no óleo quente, fazendo um formato circular.
6. Quando estiverem marrom dourado, vire-os para o outro lado também ficar.
7. Depois de fritos, tire-os do óleo e coloque-os no papel toalha para absorver o excesso de óleo.

Fonte: Plaza, 2024

6 COMPARAÇÃO

Nesse tópico será feita a comparação de ingredientes e porcentagens das receitas apresentadas no tópico 5 - Ingredientes e Fichas Técnicas.

Foram apresentadas seis receitas uma em cada tabela, sendo duas de *churros*, duas de patê a *choux*, uma de *tejeringos* e uma de *youtiao*.

Segundo Vianna *et al*, 2020, o objetivo da ficha técnica é contribuir para a padronização e a qualidade do produto. E a ‘porcentagem do padeiro’ que consiste na farinha ou a soma das farinhas totalizando 100% e os demais ingredientes em relação a esse total, também auxilia na padronização.

Sendo assim, as comparações feitas nesse tópico se baseiam nessa teoria.

A primeira tabela é a de patê a *choux*⁷, feita com 6 ingredientes: manteiga sem sal, água, sal, farinha de trigo, açúcar e ovos.

Considerando 100% de farinha de trigo, o restante da receita somada tem o valor de 386,67%.

Nessa receita, a farinha de trigo não é a maior porcentagem. A maior porcentagem é a de água, de 166,67% em relação a farinha de trigo e a segunda maior porcentagem é a de ovos, com 146,67% em relação a farinha de trigo.

Por conter uma grande porcentagem de água, há a possibilidade dessa receita não ficar tão macia, pois como afirmado no tópico 5 “Privar as proteínas de água faz com que os produtos fiquem mais macios, pois impede o desenvolvimento do glúten” (Gisslen, 2011, pág. 102), porém a porcentagem de ovos pode equilibrar a receita e adicionar sabor.

A segunda tabela é de *churros*⁸, feita com 5 ingredientes, sem contar o óleo para fritura: farinha de trigo, água, sal, óleo vegetal e fermento químico.

Considerando 100% de farinha de trigo, o restante da receita somada tem o valor de 210,8%. Sendo a maior porcentagem de água, de 190%.

Essa receita há a possibilidade de ter pouco sabor, devido a poucos ingredientes que possuem a função de adição de sabor. Porém, quando polvilhado com açúcar e

⁷ Patê a Choux (Wright, 2012)

⁸ Churros (Atherton, 2015, pág. 83)

canela auxilia na adição de sabor.

A terceira tabela é de Youtiao⁹, com 7 ingredientes, sem contar o óleo para fritar: farinha de trigo, ovo, sal, fermento químico, leite, manteiga sem sal e água.

Considerando 100% de farinha de trigo, o restante da receita somada tem o valor de 80,71%, nenhum dos ingredientes ultrapassa os 100% baseado na farinha de trigo.

Essa receita possui 4 ingredientes que adicionam sabor: leite, ovo, manteiga sem sal e sal, portanto tende a ser uma receita saborosa.

A quarta tabela é a de *churros*¹⁰, feita com 3 ingredientes: água, farinha de trigo e sal.

Em uma proporção de 1 para 1 de água e farinha de trigo, e apenas 0,41% de sal. A quarta receita possui apenas o sal como ingrediente que adiciona sabor e em pequena quantidade, logo, tende a ser uma receita que é acompanhada com recheio, cobertura ou polvilhada açúcar e canela para conferir o sabor.

A quinta tabela é uma massa de patê a choux¹¹ adaptada para fazer *churros*, pois a autora da receita afirma que para fazer os *churros*, é necessário diminuir a quantidade de ovos.

Essa é feita com 6 ingredientes: manteiga sem sal, água, sal, farinha de trigo, açúcar refinado e ovos. Com vários ingredientes que adicionam sabor, tende a ser uma receita saborosa.

Considerando 100% de farinha de trigo, o restante da receita somada tem o valor de 375,39%. Sendo 230,77% só de água. O restante dos ingredientes não ultrapassa os 100% baseado na farinha de trigo. Essa porcentagem auxilia a entender o ponto da massa, por possuir bastante água, entende-se que provavelmente será uma massa com consistência aquosa ou, também, que vai necessitar de calor para ficar firme.

A sexta tabela é de *Tejeringos*¹², sendo similar a quarta, com apenas adição de 1 ingrediente. É feita com 4 ingredientes: Farinha de trigo, água, levedura fresca de panificação e sal.

Considerando 100% de farinha de trigo, o restante da receita somada tem o valor de 128%, sendo 120% só de água. Possui apenas o sal como ingrediente que adiciona

⁹ Youtiao (Judy, 2015)

¹⁰ Churros (Randolph, 2020)

¹¹ Patê a Choux - Adaptada para *churros* (Costa, 2020, pág. 92)

¹² Tejeringos (Plaza, 2024)

sabor e a levedura é utilizada para auxiliar no amaciamento da massa.

A Tabela 7 é um resumo das porcentagens recapituladas acima.

Tabela 7 - Comparação da porcentagem dos ingredientes

Ingredientes	Tab.1	Tab.2	Tab.3	Tab. 4	Tab.5	Tab.6
Açúcar	3,33%	-	-	-	1,54%	-
Água	166,67%	190%	42,86%	100%	230,77%	120%
Farinha de trigo	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Fermento químico	-	4%	2,14%	-	-	-
Leite	-	-	5,36%	-	-	-
Levedura	-	-	-	-	-	5%
Manteiga sem sal	66,67%	-	10%	-	76,92%	-
Óleo vegetal	-	16%	-	-	-	-
Ovo	146,67%	-	19,64%	-	64,62%	-
Sal	3,33%	0,8%	0,71%	0,42%	1,54%	3%
Total	486,67%	310,8%	180,71%	200,42%	475,39%	228%

Em todas as receitas, é possível observar a utilização de água, farinha de trigo e sal, apenas com mudanças na proporção e adição de ingredientes que contribuem para sabor e textura da massa.

De acordo com a Tabela 7, as receitas que os percentuais mais se aproximaram da ‘original’ (Tabela 4) do churros, com farinha, água e sal, foi a do *youtiao* (Tabela 3) e dos *tejeringos* (Tabela 6). Com a adição de alguns ingredientes e com mudança da proporção de água e sal, na receita do *youtiao*. E mudando apenas a proporção de sal, água em +20% e o adicional de 5% de levedura, na receita dos *tejeringos*.

Com isso, por conter menos modificações, a que mais se aproxima é a receita dos *tejeringos*.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesse estudo foram utilizadas fontes em três linguagens diferentes: Espanhol, Inglês e Português. Das 52 referências utilizadas, apenas cinco focam no *churros* de forma direta, as demais possuem trechos ou apêndices que referenciam uma parte da receita ou história do *churros*.

Portanto, houve certa dificuldade em encontrar um ponto de partida. O compilado de informações para descobrir o motivo pelo qual os *churros* foram criados não termina nessa pesquisa, as fontes utilizadas estão todas devidamente referenciadas na intenção de guiar por onde continuar.

As teorias do motivo descobertas nesse levantamento foram: a partir da necessidade de comida prática, no caso dos pastores espanhóis para facilitar o transporte e ter ‘pão’, ou na tentativa de reproduzir uma receita diferente, no caso da relação com a massa *choux*, *youtiao* e *tejeringos*.

Os *churros*, que possui vários nomes dependendo do país em que é visto, não foi possível de definir um local de origem exata através dessa pesquisa, mas foi possível identificar diferentes receitas e avaliar o quanto parecidas são referentes a considerada mais simples e ‘original’.

Diante dos resultados apresentados, os *tejeringos*, percentualmente, são os parentes mais próximos do *churros* simples. Porém, não descarta as teorias de que os *churros* são modificações ou derivações das demais receitas apresentadas neste trabalho.

Se assemelha ao *youtiao* no formato e porcentagem, ao *tejeringos* na porcentagem das receitas apresentadas e da massa *choux* por obter resultados semelhantes, sendo apenas uma receita com mais ingredientes e mais sabor, no caso da utilização da manteiga e dos ovos.

Sendo assim, a substituição e acréscimo de ingredientes, caracteriza uma modificação da receita, ao trocar uma parte ou o total da água, pelo leite; ao adicionar gordura ou óleo; ao adicionar açúcar, fermento químico, levedura e mudar a proporção dos ingredientes.

Mas o modo de fazer apenas variou, as instruções básicas a serem seguidas são: a utilização de água quente, depois a mistura com os ingredientes secos, mexer até formar uma massa homogênea que não gruda e depois fazer o formato e fritar. Algumas não deixam a massa “descansando” ou tiram a panela do fogo após a água ferver, mas as instruções em geral são parecidas.

Há quem afirme que o formato do *churros*, alongado e estriado, ajuda na diferença de textura interna e externa, mas não foi possível encontrar estudo acadêmico sobre esse tópico.

Os *churros* podem ser consumidos puro, sem recheio ou cobertura, mas quase sempre polvilhados com açúcar e canela. Sendo categorizado, também, como comida de rua em muitas referências aqui apresentadas e associados ao doce de leite e a canela, respectivamente, um recheio e uma especiaria.

Interessante ressaltar, como a origem da receita de churros consegue participar enquanto também se distancia da gastronomia clássica, visto que muitas receitas atuais, consideradas do meio europeu, podem ser adaptações e variações de receitas apropriadas de outras culturas e de regiões fora da Europa.

A influência espanhola na América Latina é notória e forte, porém todo ensinamento é uma troca.

“[...] o processo de aprender, o processo de ensinar são, antes de tudo, processos de produção de saber, de produção de conhecimento, e não de transferência de conhecimento” (Freire, 2012, p.135).

Logo, é possível afirmar que assim como a América Latina foi influenciada pelos espanhóis, o contrário também aconteceu, os espanhóis aprenderam sobre costumes, substituições e insumos para receitas.

REFERÊNCIAS

- ABDALLA, A. R. **O IMIGRANTE ARABE E SUA COZINHA COMO INSTRUMENTO DE AFIRMAÇÃO E IDENTIDADE NA ATUALIDADE.** 2019. Disponível em: <https://www.snh2019.anpuh.org/resources/anais/8/1552772135_ARQUIVO_abdallaanpuh2019.pdf>.
- AGUILAR, I. **El tejeringo malagueño llega al corazón de Sevilla.** 2020. Disponível em: <https://sevilla.abc.es/gurme/sevilla/sevi-el-tejeringo-malagueno-llega-al-corazon-de-sevilla-202002241232_noticia.html>. Acesso em: set. 2023.
- ALBALA, K. **Three World Cuisines: Italian, Mexican, Chinese.** Altamira Press, 2012.
- ANODILAR. **Máquina de churros.** 2022 Disponível em: <https://www.andoficial.com.br/maquina-de-churros-sem-definicao> Acesso em: set. 2024.
- APARECIDA Eletro Peças. **Kit Masseira Máquina Modeladora de Churros Engrenagem Base/Teto + 2 Doceiras Recheadeira Rechedor Injetor de Churros Alumínio 2 Litros R2.** 2024. Disponível em: <https://www.aparecidaeletropecas.com.br/equipamentos-de-churros/kit-masseira-maquina-modeladora-de-churros-engrenagem-baseteto-2-doceiras-recheadeira-rechedor-injetor-de-churros-aluminio-2-litros-r2> Acesso em: set. 2024.
- ATHERTON, J. **Social Sweets.** Bloomsbury Publishing, 2015.
- BOTTINI, Renata Lúcia. **Chef Profissional.** Instituto Americano de Culinária, São Paulo: SENAC Editoras, 2009.
- BOUÉ, V.; DELORME, H.; MCLAHAN, C. **Enciclopédia da gastronomia francesa.** 2010.
- CHIN, T. **Youtiao (Chinese fried dough sticks).** 2021 Disponível em: <<https://www.seriouseats.com/youtiao-5207508>>. Acesso em: set. 2023.
- CORNER, Dolores Martin Rodriguez. **Cozinha étnica, a cozinha de afeto como patrimônio cultural imaterial.** Cadernos CERU, São Paulo, Brasil, v. 35, n. 1, p. 106–118, 2024. DOI: 10.11606/issn.2595-2536.v35i1p106-118. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ceru/article/view/226426..> Acesso em: 9 set. 2024.
- COSTA, D. R. [et al]. **Manual prático de confeitoraria Senac.** Editora Senac São Paulo, 2020.
- DIAMANTI, Carla. ESPÓSITO, Fabrizio. **Comida de rua: snacks genuínos de todo o mundo.** Editora H. F. Ullmann, 2011
- DIAS, C. C. **Confeitoraria Clássica e Brasileira.** Maringá-PR: UniCesumar, 2016.

DICIONÁRIO DE CAMBRIGDE. ***Churro***, 2021. Disponível em: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/spanish-english/churro> Acesso em: Maio, 2023.

FECAROTTA, Luiza. **Caça ao churro**. Folha de São Paulo, Caderno Ilustrada, Seção Comida. São Paulo: 02.set.2010, p. E8.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCES, D. **Moroccan sfenj donuts recipe**. 2019. Disponível em: <<https://www.myjewishlearning.com/the-nosher/moroccan-sfenj-donuts-recipe/>>. Acesso em: set. 2023.

FRANCO, A. **De Caçador a Gourmet - Uma História Da Gastronomia**. Senac, 2001.

FREIRE, P. **Pedagogia da tolerância**. Editora Paz e Terra, 2016.

FREIXAS, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no Mundo**. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

GISSLÉN, W. **Professional baking**. 8. ed. Nashville, TN, USA: John Wiley & Sons, 2022.

GISSLÉN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. Barueri: Manole, 2011.

GOVERNO DO CEARÁ. **Casa Digital Olavo Bilac promove feira cultural e gastronômica**. 5.set.2012. Disponível em: <https://www.ceara.gov.br/2012/09/05/casa-digital-olavo-bilac-promove-feira-cultural-e-gastronomica/> Acesso em: 4 set. 2024.

IBGE. **IBGE | Brasil: 500 anos de povoamento | território brasileiro e povoamento | espanhóis | os espanhóis no Brasil - séculos XV e XVI**. 2023 Disponível em: <https://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/espanhois/os-espanhois-no-brasil-seculos-xv-e-xvi#:~:text=Em%20torno%20de%201499%2C%20costearam> Acesso em: 1 set. 2024.

INSTITUTO LE CORDON BLEU. **Larousse da confeitaria: 100 receitas de chef ilustradas passo a passo pela Escola Le Cordon Bleu**. Editora Alaúde. 2017

JUDY. **Youtiao recipe (Chinese fried dough)**. The Woks of Life. 2015. Disponível em: <https://thewoksoflife.com/youtiao-recipe/> . Acesso em: 10 set. 2024.

KOVESI, Betty [et. al.]. **400G**. São Paulo: Editora Nacional, 2007.

KRAIG, B.; SEN, C. T. **Street food around the world: An encyclopedia of food and culture: An encyclopedia of food and culture**. ABC-CLIO, 2013.

MARTIN, D. R. C. **Perspectivas do Olhar, na voz do Imigrante Espanhol**. PUC SP, 2006.

MAUP, V. D. K. **The Origin Of churros: Brought by the Moors**, History Cooperative, 1 Setembro, 2023. Disponível em:
<https://historycooperative.org/origin-of-churros/> Acesso em: Janeiro de 2024.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2008.

MOURA, T. et al. **Fortaleza da Gastronomia de rua**. Centro Cultural Grande Bom Jardim, 2018. Disponível em: <http://repositorio.ufc.br/handle/riufc/42128>

OLIVEIRA, Arthur. CAMARGO, Hertz Wendel de. **Comer com os olhos: O canal Tasty como exemplo de food porn**. *Animus*. Revista Interamericana de Comunicação Midiática, 2020.

PERTILE, K.; GASTAL, S. D. A. **Economia Criativa e Comidas de Rua. Um estudo em Porto Alegre, RS - Brasil**. 2016. Disponível em:
<https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/11/28.pdf> . Acesso em: 5 set. 2024.

PETRINI, Carlo. **Gastronomia, direito humano**. Biblioteca Diplô, 2006.
 Disponível em:
https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4637213/mod_resource/content/1/Texto%20de%20Petrini.pdf Acesso em: 20 maio, 2023.

PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

PLAZA, A. **Los tejeringos, la versión malagueña de los churros que se transportaba en juncos**. InfoBae. 2024. Disponível em:
<https://www.infobae.com/espana/2024/02/22/los-tejeringos-la-version-malaguena-de-los-churros-que-se-transportaba-en-juncos/>. Acesso em: 8 set. 2024.

RANDOLPH, Mike. **The complex origins of beloved churros**, BRITISH BROADCASTING CORPORATION (BBC), 2020. Disponível em:
<https://www.bbc.com/travel/article/20200616-the-complex-origins-of-beloved-churros> Acesso em: Abril, 2024.

RAU, Felipe. **Brigadeiro de churros**. Estadão. 2024. Disponível em:
<https://www.estadao.com.br/paladar/receita/brigadeiro-de-churros/>

RAWS, S. C. **Espessantes na confeitaria**. Editora Senac São Paulo, 2018.

RUBIO, A. S. **Los problemas de la equivalencia en la traducción gastronómica chino-español/español-chino**. 2017. Disponível em:
https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/67674/1/Los_problemas_de_equivalecia_en_la_traducion_gastro_Sanchez_Rubio_Alicia.pdf. Acesso em: 10 set. 2024.

SCHIAVON, P. **A Casa Do Churro.** Lugarzinho, 2023. Disponível em:
<https://lugarzinho.com/a-casa-do-churro/> Acesso em: Junho, 2024.

SECULT. **Merendá: Mercado AlimentaCE celebra comida de rua de Fortaleza em festival neste domingo (27).** 2023. Disponível em:
<https://www.secult.ce.gov.br/2023/08/23/merenda-mercado-alimentace-celebra-comida-de-rua-de-fortaleza-em-festival-neste-domingo-27/> . Acesso em: 4 set. 2024.

SOLARI, M. J. **A competência musical “Sem querer, querendo”, potencializada em episódios de Chaves e Chaplin.** Universidade Federal do Pampa. 2016. Disponível em:
<https://repositorio.unipampa.edu.br/jspui/handle/riu/715>

SONATI, J.G. VILARTA, R. & SILVA, C.C. **Influências culinárias e diversidade cultural da identidade brasileira: imigração, regionalização e suas comidas.** In **Qualidade de vida e cultura alimentar.** Campinas: IPES. 2009.

SOUZA, Maria Luiza. **Os churros que fazem amigos.** Jornal do Brasil. 9 de novembro de 1966, Cad. B-5. Disponível em:
<https://books.google.com.br/books?id=WDwSAAAAIBAJ&lpg=PA25&dq=churros&hl=pt-BR&pg=PA25#v=onepage&q=churros&f=false>

TASTEATLAS. **Youtiao | Traditional Breakfast From Beijing, China | TasteAtlas.** 2016. Disponível em: <<https://www.tasteatlas.com/youtiao>>. Acesso em: ago. 2024.

TISH, Ben. **Moorish: Vibrant Recipes from the Mediterranean.** Bloomsbury Publishing, 2019.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ. Biblioteca Universitária. **Guia de normalização de trabalhos acadêmicos da Universidade Federal do Ceará.** Fortaleza: Biblioteca Universitária, 2013. Disponível em:
<https://biblioteca.ufc.br/wp-content/uploads/2019/10/guia-de-citacao-06.10.2019.pdf> Acesso em: maio. 2023.

VIANNA, F. et al. **Manual prático de panificação Senac.** Editora Senac São Paulo, 2020.

WE LOVE CHURROS. 2023. Instagram. Disponível em:
https://www.instagram.com/p/CnCYvv_urxE/?igsh=MWFoM3VyMWRkeTh0eg== Acesso em: jun. 2024

WRIGHT, Jenik. TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias.** São Paulo: Editora Marco Zero, 2012.