

# Menu.

JANEIRO 2010

O melhor das  
viagens  
gastronômicas

**10 picolés de fruta  
em destaque**

Novas versões do  
tartare, um  
clássico francês

Sorvete de jasmim  
com pétalas de flores,  
por Bel Coelho, do  
restaurante Dui

## Sorvetes gourmets

Em 9 dicas, aprenda a preparar as sobremesas geladas e refrescantes criadas pelos grandes chefs neste verão



Nº 134  
ANO 12  
R\$ 11,90

# delícias geladas

Chefs investem na produção própria de sorvetes para oferecer opções personalizadas de **gelados e sobremesas**

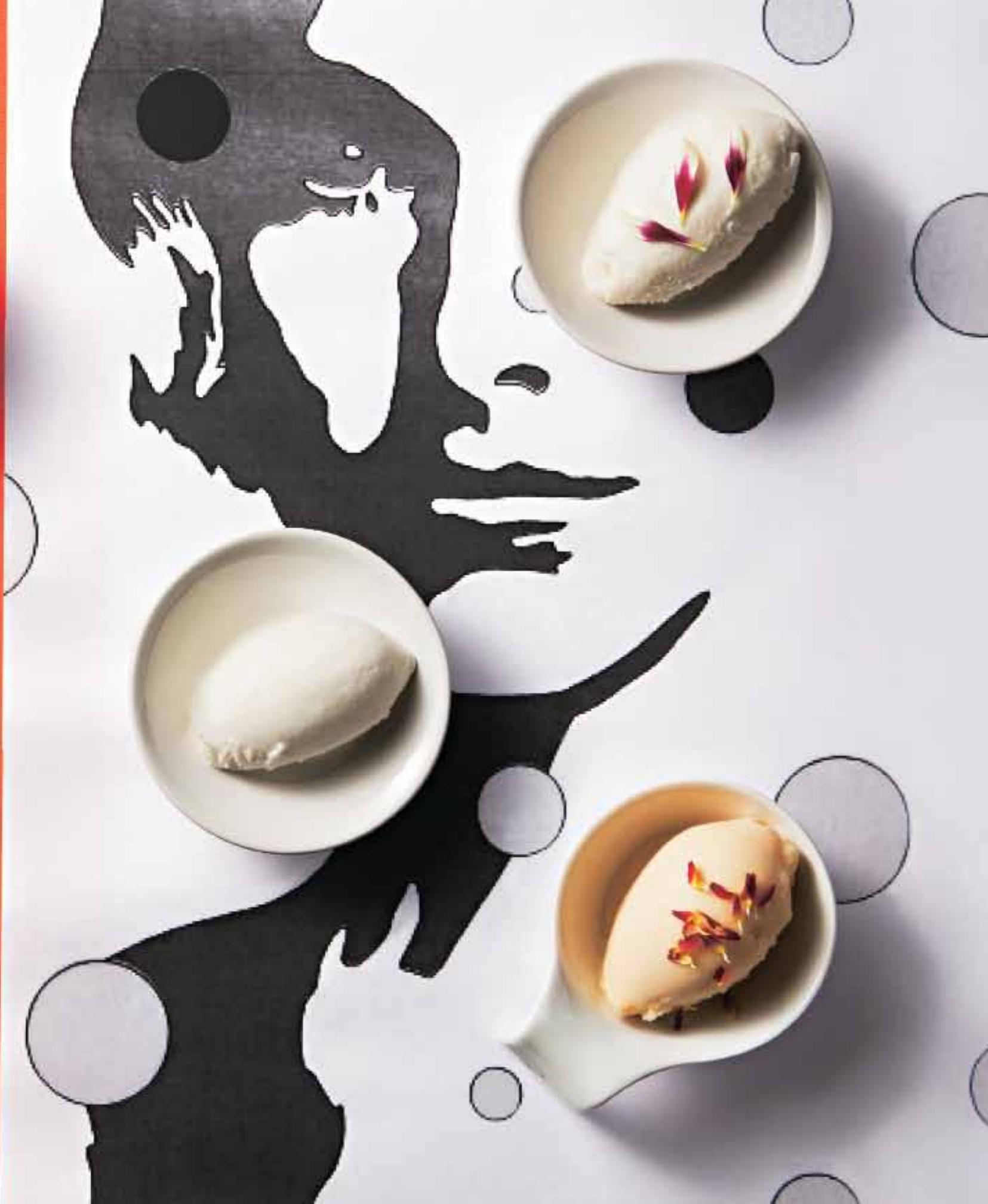
por Luciana Mastrorosa foto Eduardo Delfim produção Melissa Thomé

**A história do sorvete é antiga.** Remonta a eras longínquas, mil anos antes de Cristo, em que barras de gelo natural eram estocadas em grutas úmidas na China e destinadas ao preparo de bebidas refrescantes com frutas e ervas. Deste sorvete rudimentar aos deliciosos gelados que podemos provar atualmente, muitas águas rolaram. E também montanhas de leite, creme de leite, polpas de frutas e açúcar, os ingredientes básicos para a composição dos gelados. Afinal, o gelo, sozinho, não faz sorvete.

Mas dominar o frio não é fácil. Exige técnica para criar receitas precisas, que resultem em cremes e líquidos que, submetidos ao resfriamento, obtenham uma textura cremosa, de derreter na boca. E,

Os sorvetes em quatro versões: banana (acima) e, na pág. ao lado, jasmim (no alto), gengibre (no centro) e tangerina com cardamomo

jogos americanos, Roupa de Mesa; louças, arquivo de produção



ainda, exige o uso de maquinário específico para a produção de sorvetes, em que se possa bater o líquido e gelá-lo ao mesmo tempo, permitindo combinações infinitas de sabor. “Sorvete é uma ciência exata. Cada um tem sua própria fórmula e proporção”, acredita o chef Hamilton Mellão Jr., da pizzaria I Vitelloni, ele próprio um veterano na arte de preparar gelados. Desde que comprou sua primeira máquina industrial de sorvete, em 1989, o chef nunca mais parou de criar novas receitas, como as de camomila, manjeriço, erva-cidreira, rosas e hortelã. “Já naquela época, comecei a fazer sorvetes diferenciados, para não competir com os sabores tradicionais. Cheguei a fazer até sorvetes salgados, como o de salmão ou de caponata. Estou sempre em busca de novas combinações”, diz o chef.

Essa possibilidade de criar sorvetes personalizados, nos sabores mais diversos, tem atraído cada vez mais os chefs de cozinha. Com produção própria ou em parcerias, cozinheiros e confeitores esmeram-se em fabricar receitas com ingredientes de primeira qualidade, sem adição de conservantes, corantes e aromatizantes artificiais. Dominando a técnica, é possível preparar todo tipo de sorvete, dos cremosos, chamados de glaces pelos franceses, à base de creme de leite fresco e leite integral, aos levíssimos sorbets, que não levam gordura animal em sua fórmula. Nas mãos dos chefs, os gelados deixam de ser um produto industrializado, vendido em grande escala, para voltar ao seu caráter artesanal, produto da técnica e da criatividade desses profissionais. Dessa forma, as desprezíveis bolas de sorvete transformam-se em delicadas quenelles para acompanhar frutas, caramelos, profiteroles e caldas variadas.

Bel Coelho, chef e sócia do restaurante paulistano Dui, é uma das profissionais que apostam na criação de gelados. Em parceria com a mestre-sorveteira Paula Saracchi, da Arte Gelati, Bel cria receitas de sabores como o de jasmim, muito aromático e cremoso, ao estilo italiano, ou o de tangerina com cardamomo, de inspiração oriental, que podem ser servidos puros ou combinados a outros ingredientes. Para a chef, o sorvete está se tornando cada vez mais gastronômico, aparecendo como um elemento a mais no desenvolvimento de novas sobremesas, como a de morangos e lichias flambados com sorvete de gengibre e caramelo de pimenta-rosa, uma das delícias geladas que ela ensina a preparar nesta edição. “Quem pede as minhas sobremesas não pensa apenas no sorvete, mas nas experiências de sabores e de texturas”, acredita ela.

O desafio é combinar os ingredientes de modo que fiquem harmônicos e, claro, apetitosos. Para uma sobremesa mais cítrica, a chef recorre à baunilha, para mediar o sabor. “Já o cardamomo, por ser mais picante, combina melhor com a doçura do caramelo”, indica Bel. Paula, a fiel escudeira da chef, conta que a grande dificuldade



O sorvete de jasmim, criação conjunta das chefs Bel Coelho e Paula Saracchi



A salada de frutas cítricas com creme de baunilha e sorvete de tangerina com cardamomo

para criar as receitas de sorvete é encontrar o equilíbrio de ingredientes, item fundamental para o sucesso do gelado. “Devem-se usar produtos de qualidade, sempre naturais, com a proporção correta entre eles”, afirma a especialista.

O chef Beto Tempel, do Le French Bazar, de São Paulo, também é um entusiasta dos sorvetes artesanais. Para seu restaurante, aberto há poucos meses, Tempel desenvolveu sabores exclusivos que prepara toda semana no bistrô, como o de leite de cabra e o de doce de leite, um dos mais pedidos. “Não é necessariamente mais econômico produzir nosso próprio sorvete, mas o resultado é positivo. Nossas receitas têm personalidade e refletem o perfil da casa”, revela o chef. Tempel conta que o principal motivo que o levou a fazer seus próprios gelados foi a qualidade. “O resultado final é melhor quando fazemos o nosso próprio gelato. Primeiro porque é tudo natural, não usamos estabilizantes nem conservantes. E também porque conseguimos adaptar as receitas ao nosso gosto”, conta o chef. Um exemplo está no sorvete de baunilha, elaborado com menor quantidade de açúcar para trazer delicadeza às sobremesas em que é um dos ingredientes.

A grande dificuldade da fabricação própria apontada pelos chefs é o armazenamento. “A temperatura de conservação tem de ser sempre constante. O sorvete artesanal não aguenta muita mudança de temperatura”, revela o chef do Le French Bazar. A solução encontrada por ele é armazenar o produto em embalagens pequenas, de um litro e meio, que serão consumidas no dia. “Se ela sair do estoque, não entra mais”, diz ele. Mas são dificuldades pequenas, diante do universo de novos sabores criados por esses profissionais. Afinal, como diz o estrelado chef Alain Ducasse, um confesso apreciador dos gelados, “gulo-dice é a palavra-chave em matéria de escolha de sabores, e ela se desenvolve ao máximo a partir do momento em que o sorvete se torna elemento de uma sobremesa gelada”. A imaginação é o limite.

#### Arte Gelati

(11) 3213-9159  
www.artegelati.com.br

#### Dui

alameda Franca, 1.590 – Jardim Paulista  
(11) 2649-7952 – São Paulo – SP

#### I Vitelloni

rua Conde Sílvio Álvares Penteado, 31 – Pinheiros  
(11) 3816-3071 – São Paulo – SP

#### Le French Bazar

rua Fradique Coutinho, 179 – Pinheiros  
(11) 3063-1809 – São Paulo – SP

#### Pâtisserie Douce France

alameda Jaú, 554 – Cerqueira César  
(11) 3262-3542 – São Paulo – SP

## morangos e lichias flambados com Porto, sorvete de gengibre e caramelo de pimenta-rosa

por Bel Coelho

100 g de morangos limpos cortados em 4;  
100 g de lichias, sem caroço, cortadas em 4;  
40 g de açúcar; 30 ml de água; 20 ml de  
cachaça; 60 ml de vinho do Porto; sorvete de  
gengibre quanto baste; caramelo de pimenta-  
rosa quanto baste para decorar; folhas e flores  
de manjeriço quanto baste para decorar

### caramelo de pimenta-rosa

200 g de isomalt; 10 g de pimenta-rosa em pó

● **caramelo de pimenta-rosa** leve o isomalt ao fogo médio até atingir a temperatura de 160°C. Acrescente a pimenta-rosa e misture. Despeje o caramelo sobre uma placa de silicone (silpat) e coloque outra placa de silicone sobre ele. Com um rolo de macarrão, afine o caramelo até ficar com a espessura de uma folha de papel. Em seguida, pique o caramelo em pedaços médios e mantenha-os em ambiente fresco e seco até a hora de servir.

**frutas flambadas** derreta o açúcar com a água em uma frigideira antiaderente, em fogo médio. Acrescente as frutas e mantenha no fogo até a água secar. Adicione a cachaça e flambe as frutas com a ajuda de um fósforo. Acrescente o vinho do Porto e cozinhe até todo álcool evaporar.

**para servir** disponha as frutas em uma taça e coloque sobre elas uma quenelle de sorvete de gengibre. Decore com o caramelo de pimenta-rosa e finalize com as folhas e flores de manjeriço. Sirva em seguida.

**dica da chef** se o caramelo endurecer antes de ficar fino como uma folha de papel, leve-o ao forno na placa de silicone por alguns minutos, para que ele se torne maleável novamente e seja possível afiná-lo até atingir a espessura desejada.

rendimento **3 porções**

preparo **1 hora**

execução **moderada**

## 9 dicas para fazer sorvete em casa

O chef pâtissier Fabrice Lenud (foto), da Pâtisserie Douce France, é um mestre na arte de fabricar sorvetes e sobremesas geladas, e ensina os cuidados básicos para quem quer ter sucesso nas receitas de sorvete preparadas em casa.

1. Evite utilizar muito açúcar na preparação dos sorvetes, para não ficar enjoativo, especialmente nos que levam apenas frutas, água e açúcar. O ideal é adaptar as receitas de base de acordo com o grau de doçura e acidez do ingrediente principal. Um sorvete de limão, por exemplo, pedirá mais açúcar do que um sorvete de manga, que é uma fruta naturalmente mais doce.

2. Utilize sempre ingredientes de qualidade, evitando ao máximo usar gorduras vegetais hidrogenadas. Para sorvetes cremosos, prefira leite integral de boa qualidade, creme de leite fresco e gemas como base. O teor de gordura é importante no sorvete para conferir maciez à massa.

3. A qualidade da água é imprescindível no preparo de sorvetes cremosos, sorbets e picolés. Use sempre água filtrada, porque o cloro interfere no sabor e na textura do sorvete. Frutas como framboesa fresca ou cassis pedem sempre água mineral, para impedir a oxidação e a perda da cor.

4. Higiene é fundamental para evitar a contaminação do sorvete. Cuide da limpeza dos utensílios que empregar no preparo das receitas e fique de olho no local de armazenamento, que deve ser sempre limpo e bem refrigerado.

5. O sorvete fresco, preparado sem conservantes, dura até três semanas, se conservado no freezer a até -20°C. O armazenamento na temperatura adequada é fundamental para a conservação do sorvete.

6. Evite descongelar e congelar novamente um sorvete já pronto para evitar perda de sabor e textura, oxidação e contaminação do produto. Se fizer um sorvete em grande quantidade, divida-o em potes menores e retire do freezer apenas o que será consumido no momento.

7. Se a receita pedir ovos, use apenas aqueles que sejam pasteurizados, para evitar contaminação com salmonela.

8. Ao preparar a base para o sorvete cremoso com gemas, observe a temperatura. Acima de 85°C, as gemas cozinham e a base estará perdida.

9. É importante bater regularmente o sorvete para não sobrar cristais de gelo. Bater de maneira uniforme também garante que o sorvete fique mais leve e aerado.



O sorvete de gengibre na receita de morangos e lichias flambadas com Porto e caramelo de pimenta-rosa



## sorvete de jasmim

por Bel Coelho e Paula Saracchi

560 g de leite integral; 165 g de creme de leite fresco; 60 g de leite em pó; 130 g de açúcar; 55 g de dextrose; 1 fava de baunilha; 5 g de liga neutra para sorvete; 10 g de jasmim (mistura de flor e chá de jasmim)

**sorvete de jasmim** misture o leite, o creme de leite, o jasmim e a fava de baunilha aberta, com as sementes raspadas, e leve ao fogo médio. Aqueça até levantar fervura e retire do fogo. Em separado, misture o leite em pó, o açúcar, a dextrose e a liga neutra. Assim que o líquido ferver, coe e bata no liquidificador junto com a mistura de pós, até ficar homogêneo. Em seguida, leve a mistura à máquina de sorvete, de acordo com as instruções do fabricante, e bata até atingir a consistência de sorvete. Transfira para um pote com tampa e mantenha no freezer até servir.

**para servir** forme quenelles ou bolas com o sorvete e sirva-as em um prato de sobremesa, com o acompanhamento de sua preferência.

dica das chefs para variar no sabor, substitua o jasmim pela mesma quantidade de outras flores, como rosas ou hibiscos desidratados.

rendimento **10 bolas ou 1 kg de sorvete** preparo **1 hora** execução **fácil**

## sorvete de banana

por Bel Coelho e Paula Saracchi

250 g de leite integral; 250 g de água; 250 g de banana nanica (descascada); 140 g de açúcar; 50 g de dextrose; 50 g de glicose; 10 g de suco de limão; 5 g de liga neutra para sorvete; 100 g de doce de banana a gosto

**sorvete de banana** misture todos os ingredientes em pó e reserve. Junte a água e o suco de limão e descasque as bananas nessa água. Em seguida, adicione a mistura de pós às bananas e bata tudo no liquidificador junto com o leite. Leve para gelar na máquina de sorvete, de acordo com as instruções do fabricante. Quando estiver gelado, mescle o doce de banana ao sorvete, alternando em camadas. Transfira para um pote com tampa e mantenha no freezer até a hora de servir.

**para servir** forme quenelles ou bolas com o sorvete e sirva-as em um prato de sobremesa, com o acompanhamento de sua preferência. Se desejar, sirva com mais doce de banana à parte.

dica das chefs não descasque as bananas sem misturar à água com suco de limão, caso contrário elas ficarão escuras, prejudicando o aspecto do sorvete.

rendimento **10 bolas ou 1 kg de sorvete** preparo **1 hora** execução **fácil**



A chef Bel Coelho, que aposta nas sobremesas geladas



## sorvete de tangerina com cardamomo

por Bel Coelho e Paula Saracchi

625 g de água; 200 g de suco de tangerina concentrado; 75 g de açúcar; 50 g de dextrose; 50 g de glicose; 5 g de cardamomo; 5 g de liga neutra para sorvete

**sorvete de tangerina** leve a água e o cardamomo ao fogo médio e aqueça até abrir fervura. Em separado, misture os ingredientes em pó. Coe o líquido fervido e bata no liquidificador, com cuidado, junto com os pós e o suco de tangerina. Leve para gelar na máquina de sorvete, de acordo com as instruções do fabricante. Transfira para um pote com tampa e reserve no freezer até a hora de servir.

**para servir** forme quenelles ou bolas com o sorvete e sirva-as em um prato de sobremesa, com o acompanhamento de sua preferência.

dica das chefs se não encontrar suco concentrado de tangerina, substitua a quantidade de suco e a de água por suco da fruta fresca.

rendimento **10 bolas ou 1 kg de sorvete** preparo **1 hora** execução **fácil**

## sorvete de gengibre

por Bel Coelho e Paula Saracchi

560 g de leite integral; 50 g de leite em pó; 130 g de creme de leite fresco; 120 g de leite condensado; 90 g de açúcar; 50 g de dextrose; 50 g de gengibre (descascado e picado); 5 g de liga neutra para sorvete

**sorvete de gengibre** misture o leite em pó, o açúcar, a dextrose e a liga neutra e reserve. Leve o leite, o creme de leite e o gengibre ao fogo médio e aqueça até 80°C. Retire do fogo, misture os pós e bata no liquidificador com o leite condensado. Coe em seguida e leve à máquina de sorvete, de acordo com as instruções do fabricante, até atingir a consistência de sorvete. Transfira para um pote com tampa e mantenha no freezer até a hora de servir.

**para servir** forme quenelles ou bolas com o sorvete e sirva-as em um prato de sobremesa, com o acompanhamento de sua preferência.

dica das chefs para um sorvete com textura diferente, não coe o líquido antes de bater na sorveteira, mantendo os pedacinhos de gengibre.

rendimento **10 bolas ou 1 kg de sorvete** preparo **1 hora** execução **fácil**

## salada de frutas cítricas com creme de baunilha e sorvete de tangerina com cardamomo

por Bel Coelho

5 g de morangos limpos fatiados  
10 g de laranja-baía em gomos sem pele picados  
10 g de tangerina em gomos sem pele picados  
5 g de geleia de jabuticaba  
5 g de geleia de cupuaçu  
20 g de creme de baunilha  
sorvete de tangerina com cardamomo quanto baste  
caramelo de cardamomo quanto baste para decorar  
margaridas quanto baste para decorar

**creme de baunilha**  
500 g de creme de leite fresco  
50 g de açúcar  
100 g de gemas  
2 folhas gelatina sem sabor  
1 fava de baunilha aberta ao meio  
água quanto baste

**caramelo de cardamomo**  
200 g de isomalt  
10 g de cardamomo em pó

**creme de baunilha** hidrate as folhas de gelatina em água fria e reserve. Misture o creme de leite com a fava de baunilha, aberta e com as sementes raspadas. Leve ao fogo baixo e cozinhe até que o creme apresente sabor de café. Coe o creme e descarte a fava, raspando e aproveitando bem as sementes da baunilha. Em uma tigela, tempere as gemas acrescentando a elas um pouco do creme de leite quente, mexendo constantemente com um batedor. Adicione o açúcar, misture bem e, em seguida, junte todo o creme e leve a mistura ao fogo baixo, sem parar de mexer. Quando o creme estiver espesso, retire-o do fogo e acrescente as folhas de gelatina hidratadas. Coloque o recipiente com o creme sobre uma tigela com água e gelo e o mantenha ali até esfriar, mexendo eventualmente. Leve-o em seguida à geladeira. Na hora de utilizá-lo, bata-o na batedeira até ganhar consistência. Coloque-o em um saco de confeitaria e reserve-o refrigerado.

**caramelo de cardamomo** leve o isomalt ao fogo médio até atingir a temperatura de 160°C. Acrescente o cardamomo e misture. Jogue o caramelo sobre uma placa de silicone (silpat) e coloque outra placa de silicone sobre ele. Com um rolo de macarrão, afine o caramelo até ficar com a espessura de uma folha de papel. Em seguida, pique o caramelo em pedaços médios e mantenha-os em ambiente fresco e seco até a hora de usar.

**para servir** disponha as frutas no fundo de um prato. Coloque entre elas alguns pingos do creme de baunilha e das geleias. Ponha o sorvete sobre as frutas e decore-o com as flores e o caramelo. Sirva em seguida.

dica da chef ao misturar o creme de baunilha às gemas, tenha o cuidado de mexer sempre, sem parar, para que as gemas não talhem em contato com o líquido quente.

rendimento **1 porção** preparo **1 hora** execução **moderada**

