

## RELEITURA DO CLÁSSICO FRANCÊS “TARTE TATIN” APRESENTADO COMO DOCE (RE)ENCONTRO NA FENADOCE

TATIANE TAVARES FUJII CENTENO<sup>1</sup>; FELIPE DUARTE SILVA DIAS<sup>2</sup>; DAVID  
ANDRADE CABRAL<sup>3</sup>; NICOLE WEBER BENEMANN<sup>4</sup>; TATIANE KUKA  
VALENTE GANDRA<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – tathytf@gmail.com

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – lipeh839@gmail.com

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas – david.cab3@hotmail.com

<sup>4</sup>Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com

<sup>5</sup>Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com

### 1. INTRODUÇÃO

A alimentação está em um domínio multidisciplinar que abrange simultaneamente cultura, fisiologia e história, além de retratar o encontro do prazer com a necessidade (HOLLEY, 2006). Segundo FISCHLER (1990), “a alimentação compreende o domínio do apetite, do desejo, do prazer, mas também da desconfiança, da incerteza e da ansiedade”.

Alguns alimentos, bem como determinados preparos, provocam mais prazer aos comensais do que outros. O sabor doce do açúcar, por exemplo, está amplamente relacionado ao prazer, fazendo do alimento que o contém um expressivo carreador dessa sensação. Na França, as sobremesas, além de serem representantes dessa relação entre prazer e alimentação, possuem uma grande importância emblemática e emocional ao país, sendo internacionalmente reconhecidas (CORÓ, 2011).

Desta forma, o presente trabalho tem por objetivos relatar o processo de criação de uma releitura da tradicional *Tarte Tatin*, realizada para a avaliação da disciplina de Cozinha Internacional I, do curso de Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas e de apresentação, na forma de oficina ao público da FENADOCE, através do Projeto de Extensão “Gastronomia em Extensão - ação: FENADOCE: Doces (re)encontros.

### 2. METODOLOGIA

A ação de extensão desenvolvida surgiu a partir da cooperação entre a FENADOCE e o curso de Gastronomia da UFPel. A organização do evento ficou responsável por fornecer os insumos e a estrutura necessária para as atividades, e o curso de Gastronomia por elaborar e ministrar as oficinas.

Os professores e acadêmicos responsáveis por coordenar esta ação na FENADOCE, organizaram um cronograma de oficinas que envolviam alunos e professores, tanto para o pré-preparo, quanto para equipe de apoio durante o evento. Entre os ministrantes das oficinas participaram alunos egressos, professores e acadêmicos em curso. A divulgação das oficinas do projeto foi feita através das redes sociais do evento, do curso e do projeto, com enfoque no Instagram e Facebook.

A proposta para realizar a oficina de releitura da *Tarte Tatin*, veio a partir de uma avaliação prática executada em grupo para a disciplina de Cozinha Internacional I (GANDRA, 2022). Desta forma pode-se dividir a metodologia de

execução deste trabalho aqui apresentado em dois momentos fundamentais. A primeira etapa desta ação extensionista foi o processo de criação da sobremesa em forma de releitura para ser executada na avaliação prática e se deu dentro do Laboratório de Técnica Dietética. Já a segunda etapa, fundamento principal deste trabalho, ocorreu na ação de extensão pela oficina realizada na FENADOCE apresentada no dia 10 de junho de 2022, às 19 horas. Envolveu o planejamento da oficina através da adaptação da ficha técnica utilizada na criação, bem como, a definição da didática que seria utilizada no evento e a execução da etapa de pré-preparo. Consistiu no ensinamento de todas as etapas do preparo, incluindo o empratamento, e execução, em tempo real, juntamente com os ouvintes. Após a elaboração da sobremesa, foi proposta uma degustação do preparo final pelos presentes, e foi reservado um tempo para sanar possíveis dúvidas do preparo junto aos extensionistas.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O planejamento da etapa de criação e da sobremesa ocorreu baseado na reflexão sobre o surgimento de clássicos gastronômicos a partir de “erros” ocorridos durante a execução, como na *Tarte Tatin*. Neste caso, a torta de maçã originou-se de um “acidente”, já que Stephanie Tatin, sua criadora, esqueceu de pôr a massa antes das maçãs caramelizadas e, assim, decidiu colocá-la para assar por cima delas, criando esse clássico, o qual se tornou um dos grandes símbolos da gastronomia francesa (Figura 1) (EXPLORE FRANCE, 2021). Tal fato retrata a versatilidade dos profissionais na rotina das cozinhas de serviços de alimentação, diante da necessidade de contornar possíveis falhas nos preparos e, ainda assim, manter a qualidade dos pratos.



Figura 1: *Tarte Tatin* Clássica  
Fonte: Os autores

Assim, após ampla pesquisa sobre técnicas de cocção, receitas clássicas e empratamentos, para a elaboração dessa releitura, utilizou-se na composição do prato a maçã caramelizada e um tipo de massa seca, elementos presentes nessa tradicional sobremesa francesa. No lugar da *pâte brisée*, tradicionalmente usada nesse preparo, foi utilizada a *pâte sablée* devido a sua textura arenosa, quebradiça e crocante. Além disso, na massa foi adicionada a castanha-do-brasil e raspas de limão, com o intuito de trazer mais complexidade e brasilidade ao preparo. Para finalizar, o creme inglês foi acrescentado ao preparo, visto sua harmonização com o restante dos insumos, trazendo equilíbrio e mais profundidade ao sabor.

O grande diferencial dessa releitura para a sobremesa original foi o empratamento, pois a maçã caramelizada foi servida inteira sobre o creme inglês e a *pâte sablée* assentada na parte superior da maçã, fazendo uma alusão despojada ao suposto “equivoco” que originou essa iguaria.

Assim, ao final do preparo foi possível sentir um misto de texturas e sabores: partindo do incomparável sabor da baunilha, seguido do caráter aveludado e equilibrado do creme inglês, da suculência e do dulçor da maçã caramelizada, chegando ao sabor amanteigado e a textura quebradiça da *pâte sablée*. Ainda, notou-se uma mudança gradativa nas texturas utilizadas, graças a forma de montagem do prato, começando pela leveza do creme inglês, passando pela consistência macia da maçã caramelizada, terminando na estrutura mais resistente e crocante da *pâte sablée* (Figura 2).



Figura 2: Releitura da *Tarte Tatin*  
Fonte: Os autores

Durante a execução da oficina da FENADOCE o maior desafio foi relacionado a adaptação da estrutura local, tanto na fase do pré-preparo quanto na elaboração do prato com o público. Contudo, pode-se inferir que este tipo de extensão, de levar conhecimento do aprendizado que ocorre dentro da Universidade para o público, enriquece a formação dos acadêmicos para um foco mais amplo de proatividade, tendo em vista que o mercado de trabalho apresenta condições diferentes das encontradas durante o processo de aprendizagem.

Com a releitura do *Tarte Tatin*, procurou-se instigar os participantes da oficina a conhecerem um pouco do curso de Gastronomia, através do uso de diferentes técnicas de preparo e culinárias contemporâneas. No entanto, foram mantidas as características originais da torta, de modo a aguçar o interesse dos ouvintes acerca dos ingredientes utilizados, da origem dessa iguaria e das técnicas gastronômicas aprendidas do curso e empregadas no processo.

A ação de extensão desenvolvida teve uma receptividade favorável por parte do público, tendo todas as vagas previstas ocupadas. Ademais, notou-se uma participação ativa dos presentes, uma vez que houve uma interação com os discentes, sendo realizados questionamentos acerca das técnicas manipuladas, dos ingredientes utilizados e das curiosidades por trás das criações de receitas clássicas.



Figura 2: Extensionistas Tatiane Centeno, Felipe Silva e David Cabral e coordenadora Profa. Dra. Tatiane Gandra durante a ação de extensão na FENADOCE

Fonte: Os autores

#### **4. CONCLUSÕES**

Com relação a criação, a partir dos testes realizados, obteve-se na releitura a presença de todas as referências de sabor e textura presentes na antológica Tarte Tatin original, contudo, com um toque de contemporaneidade na apresentação do prato. Também a ação de extensão realizada foi extremamente satisfatória, pois atingiu o seu objetivo de estreitar a relação entre sociedade e Academia, através do intercâmbio de saberes. Além disso, a atividade possibilitou aos extensionistas colocarem em prática o conhecimento adquirido durante a graduação, em especial na disciplina Cozinha Internacional I.

#### **5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

CORÓ, G. C. **A sobremesa francesa dos anos 1950 aos anos 2000: evolução, consumo e patrimônio.** Questões & Debates, Curitiba: Editora UFPR, n.54, p193-226, jan./jun. 2011.

EXPLORE FRANCE. **A histórica da Tarte Tatin.** Disponível em: <<https://pt.france.fr/pt/vale-do-loire/artigo/historia-da-tarte-tatin/>>. Acesso em: 19/04/2021.

FISCHLER, Claude. **L'Homnivore.** Paris: Éditions Odile Jacob, 1990, p. 9.

HOLLEY, A. **Le cerveau gourmand.** Paris: Éditions Odile Jacob, 2006, p. 110.

GANDRA, T. K.V. **Aulas sobre a Gastronomia Francesa:** Curso de Tecnologia em Gastronomia, UFPel.2022. Notas de Aula.