

- **TÍTULO DO TRABALHO:**

- **Ciao!**

- AUTOR 1: Francisco Garcia Soares de Oliveira
- E-mail: Francisco.soares@baraodemaua.br
- AUTOR 2: Carolina Correa Coelho Médico
- E-mail: carolina.coelho@baraodemaua.br

CIAO!

- Projeto integrador entre as disciplinas de cozinha italiana e P.I com os alunos do terceiro período vespertino de gastronomia.
- Objetivo da elaboração de um livro de receitas juntamente com dois eventos práticos.
- Habilidades relativas à: criatividade, organização, relacionamento interpessoal, cumprimento de prazos, desenvolvimento de projetos com diferencial competitivo.
- TEMA: clássica italiana e sua relevância na gastronomia atual.

METODOLOGIA

- ✓ Metodologia ativa: atividade dialogada, pesquisa bibliográfica e prática em laboratório de gastronomia.
- ✓ Caminho criativo onde colocamos o aluno como protagonista do processo de aprendizagem, os estudantes buscam a solução de um problema interdisciplinar enquanto promovem a comunicação e colaboração entre pares e docentes.



Isabela Cortez



Isabela Faustino



Luisa Pantalão

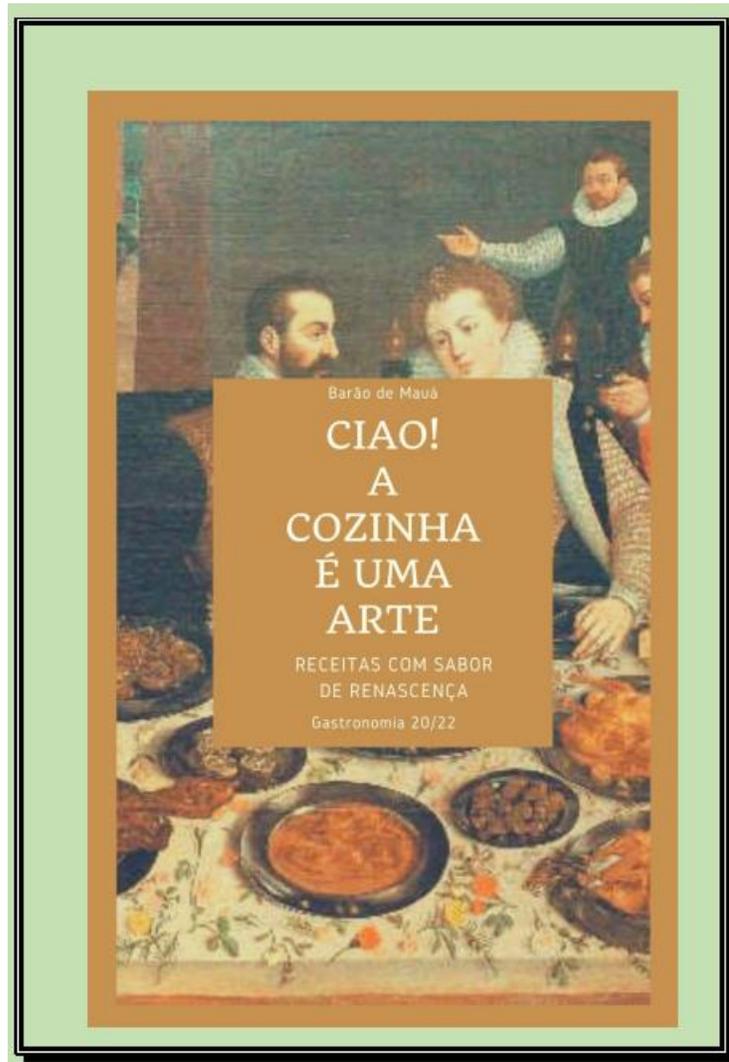
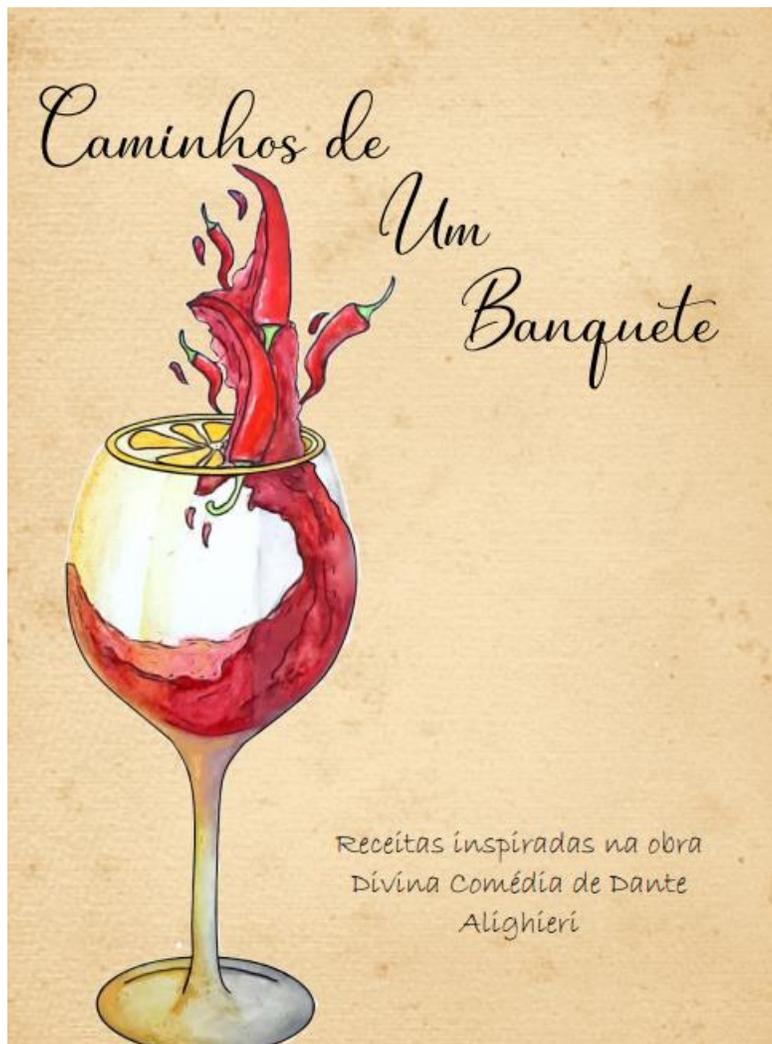


Oswaldo Neto



Filipi Gabbriel

Capas:



Ficha técnica:

GELATO

Ingrediente	Peso líquido	Custo aparente	Custo real
Leite integral	250ml	6,79 (1L)	1,69
Creme de leite	250ml	19,35 (500g)	9,67
Açúcar	100g	4,99 (kg)	0,50
Gema	3 uni.	12 (a dúzia)	3

Faça o creme inglês.

Despeje o creme inglês numa assadeira larga e leve ao freezer.

Quando estiver completamente congelado, bata na batedeira universal com a raquete. Leve novamente ao freezer.

Repita esse processo quantas vezes forem necessárias até que fique cremoso e macio.

Despeje o gelato num bowl e reserve no freezer até a hora de servir

Sobremesa

Porção - 100g	
Energia	221 Kcal
Carboidrato	4,5 g
Proteína	1,5 g
Vitamina A	128 mg
Vitamina B2	0,10 mg
Cálcio	83 mg
Magnésio	8 mg
Manganês	0,01 mg
Fosforo	118 mg
Ferro	0,3 mg
Sódio	52 mg
Potássio	119 mg
Cobre	0,02 mg
Zinco	0,3 mg
Gordura total	22,5 g
Colesterol	66 mg
Gordura saturada	11 g
Óleos	5

Sobremesa - Beatrice

Um gelato de nata com sabor levemente adocicado, acompanhado de uma refrescante calda de limão siciliano e praliné de pistache.

Finalmente, chegando no paraíso, iremos finalizar essa jornada com uma deliciosa, leve e refrescante sobremesa. E, assim como na obra, Beatrice será quem te guiará para o final dessa jornada.

Com cores claras e um amarelo vibrante da calda, queremos trazer alívio e sensação de bem-estar logo após a primeira colherada. Tentando ao máximo imitar a sensação que deva ser chegar ao paraíso.



Figura 6- Dante e Beatriz nas margens do Letes- Cristóbal Rojas (1989)

Gelato:

- ☞ 250ml de leite
- ☞ 250ml de creme de leite
- ☞ 100g de açúcar
- ☞ 3 gemas

Modo de preparo:

Em uma panela pequena, aqueça o leite e o creme de leite até quase ferver.

Em um bowl, misture as gemas e o açúcar com ajuda de um fuê. Quando o leite estiver quase fervendo, acrescente uma concha dele no bowl com a mistura de açúcar e gemas. Mexa bem. Acrescente mais uma concha, sempre misturando.

Depois, com o fogo baixo, acrescente a mistura do bowl na panela com o restante do leite. Mexa sem parar com o fuê. Tire do fogo assim que ganhar consistência.

Despeje numa assadeira larga e leve ao freezer até congelar por completo.

Quando estiver 100% congelado, bata numa batedeira universal com o gancho. Despeje a massa do gelato na assadeira e congele novamente.

Repita esse processo até que o gelato fique cremoso e macio. Reserve no freezer

Contextualização:

Montagem

Sirva uma quenelle do gelato com meia colher de sopa da calda, e finalize com o praliné por cima



Figura 7- Sobremesa – desenho autoral RODRIGUES, Livia



Cardápio: antepasto, primo piatto e dolce.

Avaliação interdisciplinar

Montagem de pratos contextualizando a escolha dos ingredientes, criação e montagem.







UNIDADE CENTRAL

Rua Ramos de Azevedo, 423
Jd. Paulista - Ribeirão Preto/SP

UNIDADE ITARARÉ

Rua Itararé, 94 - Jd. Paulista
Ribeirão Preto/SP

UNIDADE ITAIAIA

Av. Itatiaia, 1.176 - Jd. Sumaré
Ribeirão Preto/SP

UNIDADE INDEPENDÊNCIA

Rua José Curvelo da Silveira Jr., 110
Jd. Califórnia - Ribeirão Preto/SP

UNIDADE CAMILO

Rua Camilo de Mattos, 2211
Jd. Paulista - Ribeirão Preto/SP

0800 18 35 66

www.baraodemaua.br