

FOTOS: Carolina Coelho



# TRIPLAMENTE SABOROSA

Unanimidade no gosto dos nordestinos, o mungunzá se mistura à acidez do cupuaçu e ao irresistível chocolate em uma sobremesa com triplo sabor e um toque de rapadura, canela e amendoim

por **CAROLINA COELHO**

**P**ara fugir da mesmice dos grandes pratos principais, Paulo Soares, diretor da Avis de Salvador, preferiu apresentar uma experiência nova de sua cozinha aos caçadores de paladar. Apesar de as sobremesas não serem a sua especialidade – o administrador tem a faca afiada mesmo é na cozinha japonesa –, ele ressalta a beleza desse doce, que, arrumado em uma taça, ganha elegância e, o Pai-nosso que nos perdoe, é impossível não nos deixar cair em tentação.

A receita aprendida com o chef Flávio Frederico na primeira edição do Bahia Gourmet foi adaptada a partir do gosto e do *feeling* de Paulo para as harmonizações gustativas. Sem formação em gastronomia, mas com incontáveis cursos na bagagem, o aprendiz de chef explica que não entra na cozinha por obrigação: “Só cozinho se tiver a motivação do prazer e não da necessidade”.

Milimétrico nas medidas, ele é preciso na quantidade dos ingredientes postos na panela, e faz questão de cortar tudo na mão. “Gosto de fazer tudo manualmente para que as partes fiquem uniformes e o gosto caia exato no paladar”, explica. Outra peculiaridade do cozinheiro é testar a receita em casa para aprimorá-la antes de oferecê-la aos amigos da Confraria Prestige. A dedicação foi reconhecida quando o prato de Paulo, um camarão flambado na cachaça com caju, foi eleito o melhor da história do grupo culinário.

Para encontrar os ingredientes, Paulo sugere aos leitores procurar nas casas de confeitores nos bairros tradicionais das boleiras baianas, Sete Portas e Barroquinha. Já o cupuaçu foi comprado na Ceasinha do Rio Vermelho.

## DOCE MAGIA

INGREDIENTES PARA 10 PORÇÕES

- 500g de polpa fresca de cupuaçu
- 200g de açúcar granulado
- 125ml de água
- 50g de glicose de milho
- 10g de ácido cítrico
- 300g de milho-branco
- 2 litros de leite
- 200ml de leite de coco
- 200g de açúcar
- 300g de chocolate Nestlé meio amargo em barra
- 125ml de creme de leite fresco
- 20ml de cachaça
- Rapadura
- Amendoim torrado, salgado e grosseiramente picado
- Canela em pó
- Canela em pau

FOTOS: Carolina Coelho



### MODO DE PREPARO DO CUPUAÇU

Leve ao fogo em panela inox o cupuaçu, a água, a glicose de milho e o ácido cítrico. Ao iniciar a fervura, acrescente o açúcar e deixe cozinhar por dez minutos, mexendo sempre. Desligue, deixe esfriar e leve à geladeira.

### MODO DE PREPARO DO MUNGUNZÁ

Coloque o milho de molho na água por pelo menos 12 horas. Leve ao fogo com o leite até ficar macio. Incorpore o leite de coco e o açúcar, e deixe ferver por mais dez minutos. Desligue, deixe esfriar e leve à geladeira.

### MODO DE PREPARO DO GANACHE DE CHOCOLATE

Ferva o creme de leite e derrame sobre o chocolate picado em um refratário em banho-maria. Misture até homogeneizar e esfriar. Incorpore a cachaça.

### MONTAGEM DA SOBREMESA

Em uma taça de Martini, coloque no fundo alguns grãos de amendoim e sobre o amendoim coloque 2cm do doce de cupuaçu, deixando ele bem assentado na taça. Sobre o doce de cupuaçu, coloque 1cm de ganache de chocolate e resfrie um pouco para dar consistência. Em seguida, coloque 1,5cm de mungunzá, e finalize polvilhando canela em pó e por cima raspas de rapadura. Espete uma lasca de canela em pau para decoração.