

CAMBUCCI

além de paranapiacaba

Festival com a fruta nativa da Mata Atlântica começa neste mês

Daniele Tavares

Especial para o Diário

Já na 10ª edição, o Festival do Cambuci de Paranapiacaba começa na sexta-feira, 12, com a Virada do Cambuci no Parque Central em Santo André

(Rua José Bonifácio. Tel.: 4426-6628) e continua na vila ferroviária durante o restante do mês.

O festival acontece em Paranapiacaba nos dias 13, 14, 20, 21, 27 e 28. Nessas datas haverá um circuito gastronômico na ci-

dade, com a presença de restaurantes e *chefs* renomados que irão fornecer pratos e bebidas inspirados no cambuci.

Um dos profissionais envolvidos é o *chef* Arthur Sauerbronn, do restaurante Roux Bistrô. Ele irá se apresentar no último dia do evento e vai ensinar receita especial do seu restaurante com calda feita exclusivamente para o festival.

Arthur já adianta expectativa sobre a culinária: “O cambuci é um produto que poucas pessoas conhecem e ao mesmo tempo é super-brasileiro. Quem experimentar, vai adorar.”

Além da gastronomia, o evento conta com uma feira temática de artesanato e apresentações culturais. No primeiro dia do festival, no Parque Central, haverá plantio simbólico de

mudas da árvore de cambuci, às 17h, em seguida ocorrerem dois shows, dando início à virada, com a presença do cantor Russo e Adriano Grinberg.

Com proposta diferente neste ano, o festival vem com nova identidade, trazer o conceito do fruto da Vila de Paranapiacaba para o centro da cidade e de tornar sua árvore símbolo do município. ▲

TABELA NUTRICIONAL

PARA CADA 100 G

Valor Energético	– 41 kcal
Carboidratos	– 10,2 g
Proteína	– 1 g
Fibras	– 1,8 g
Gordura Total	– 0,2 g
Gordura Trans	– NA
Gordura Saturada	– NA
Sódio	– Tr

chef Arthur Sauerbronn

Ingredientes

Massa

- 150 g de biscoito de maisena
- 50 g de manteiga sem sal derretida

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 3 xícaras (chá) de cream cheese
- 2 ovos
- 1/2 fava de baunilha

- 1 colher (café) de sal

Cobertura

- 5 cambucis sem casca
- 2 xícaras (chá) de açúcar

Modo de preparo

Massa

Triture o biscoito em um processador até obter uma farofa. Adicione a manteiga derretida até formar uma massa. Forre uma fôrma de fundo removível. Leve à geladeira.

Recheio

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma massa homogênea. Cubra a fôrma com o recheio e leve ao forno. Deixe por 30 minutos.

Retire do forno e deixe a massa esfriar na geladeira.

Cobertura

Pegue o cambuci e coloque em uma panela com o açúcar. Cozinhe até obter uma calda. Se estiver muito grossa, adicione um pouco de água e deixe ferver. Deixe a calda esfriar na geladeira.

Cubra a torta com a calda. Desenforme e sirva.

chef Ana Maria Tomazoni

Ingredientes

- 500 g de chocolate ao leite ou meio amargo

Geleia de Cambuci

- 500 g de cambuci (sem casca)

- 200 g de açúcar
- 1 colher (sopa) de limão

Pérola de Cambuci

- 350 g de geleia de cambuci

- 250 g de chocolate branco
- 200 g de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de glicose
- 300 g de chocolate branco

Modo de preparo

Conchas

Corte, derreta e tempere o chocolate no banho-maria com água quente e o fogo desligado. Mexa até torná-lo cremoso e brilhante. Esfrie o chocolate em vasilha com água.

Preencha os moldes de concha. Dê leves batidas sobre eles para eliminar as bolhas de ar e, em seguida, vire-os para retirar o excesso de chocolate e obter a 'cas-

quinha' da concha.

Limpe o molde com uma espátula e leve à geladeira por cerca de 20 minutos – ou até secar completamente. Desenforme.

Geleia de Cambuci

Bata no liquidificador todos os ingredientes. Leve a mistura ao fogo e mexa até engrossar e reduzir.

Pérolas de Cambuci

Derreta o chocolate em banho-maria. Com fogo desligado, mexa sempre. Junte a geleia, o creme de leite, a glicose e mexa. Leve à geladeira até esfriar. Modele as pérolas e banhe em chocolate branco derretido.

Rende 70 miniconchas.