

Um Prato Através Dos Tempos: Torta de Pera

BRUNA LETÍCIA VERGANI¹; CASSANDRA DALLE MULLE SANTOS²

¹FSG Centro Universitario da Serra Gaúcha – brunavergani@gmail.com

²FSG Centro Universitario da Serra Gaúcha – cassandra.santos@fsg.edu.br

1. INTRODUÇÃO

Toda receita tem suas origens e histórias. Algumas delas são conhecidas, outras não. Mas podemos afirmar que todas as receitas são reflexo dos hábitos culturais de uma sociedade, dos insumos que são plantados no local, nas trocas comerciais que se estabelecem e nos hábitos alimentares daquela população. A torta de pera pode ser considerada uma receita a frente do seu tempo. O autor de sua receita foi, o francês, Guillaume Tirel, também conhecido como Taillevent, em 1379 no seu livro *Le viandier* (O provedor de alimentos). O livro *Le Viandier* de Taillevent teve catorze edições, apesar de ter sido publicado no final do século XIV, essa torta é uma das primeiras escritas para a confeitaria. Ela é considerada uma preparação muito sofisticada para a época já que se trata de uma torta composta por uma massa que segura a fruta na vertical, é doce e a crosta formada pode ser consumida assim como o recheio. (SITWELL, 2015).

Neste trabalho pretende-se investigar a criação da Torta de Pera, sua história e como esse prato chega aos nossos dias atuais. Nesta pesquisa há uma reflexão sobre a importância dessa receita na evolução da gastronomia mundial e suas variações, inclusive na gastronomia nacional brasileira.

2. METODOLOGIA

Este trabalho foi realizado durante a disciplina de Cozinha Europeia do curso de Gastronomia do Centro Universitário da Serra gaúcha. Para isso realizou-se uma pesquisa bibliográfica em livros, artigos, blogs e sites de receitas sobre o assunto.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Uma receita simples no século XXI, que pode até passar despercebida em meio a tantas variações, como torta de maçã, tortas com recheios a base de chocolate, com oleaginosas. A receita inicial da torta de pera (Figura 1a), escrita por Taillevent em seu livro *Le Viandier*, se baseava em: dispor a massa em uma forma, colocar as peras na massa na posição vertical e verter uma calda de açúcar entre elas. A proporção utilizada na receita era de 115g gramas de açúcar para cada três peras grandes utilizadas. Também realizava-se o glaciado com ovos e açafrão, e logo depois era assado. O açafrão, utilizado na receita original, era raro assim como o açúcar, e apesar de no livro não estar escrito como o prato era assado, possivelmente este era cozido sobre as brasas quentes, como era o estilo medieval. As receitas de Taillevent eram coerentes para a época, porém para alguns leitores contemporâneos algumas informações podem faltar, como o

tempo de cozimento e o fato de ele informar poucas quantidades. Apesar de tudo, isso não o tornou menos popular na Gastronomia. (SITWELL, 2015)

Figura 1 - Preparações de tortas de pera: a) Reprodução da torta de pera tradicional; b) Torta de pera com peras fatiadas; c) Torta *Bourdaloue* (pera e amêndoas); d) Torta de pera - Chef Marília Zylbersztajn



Fonte das Imagens: a) <https://pt.food-of-dream.com/publication/31008/>;

b) [https://www.schaer.com/pt-br/r/torta-pera-nozes-sem-gluten](https://www.schaer.com/pt-br/r/torta-pera-nozes-sem-gluten;);

c) <http://confrariadobaraodegourmandise.blogspot.com/2016/03/tartepoire-amandine-ou-torta-bourdaloue.html>;

d) <https://ocadernodereceitas.com.br/2018/08/02/marilia-zylbersztajn-com-pouco-acucar-e-com-afeto/>;

Após o escrito de Taillevent, a receita mais antiga de massa para tortas surgiu na Inglaterra em 1545. Isso demonstra que os cozinheiros medievais já estavam preparando suas tortas há algum tempo antes de ser escrita por Taillevent, mas a dele tem esse progresso considerável por se tratar de uma crosta comestível. Mas, o que há de tão revolucionário nisso, sendo que nos nossos costumes atuais a massa da torta é em até alguns casos a melhor parte da preparação? Naquela época a crosta não era ingerida, ela servia apenas para conter o recheio. A comida podia ser envolvida em folhas ou ser cozida em uma panela de barro, mas a crosta não era consumida. (SITWELL, 2015)

Ao longo dos tempos outras receitas de torta de frutas foram sendo criadas e absorvidas pelas culturas locais mundiais. A torta de maçã (Apple Pie, para os americanos e Tarte Tatin, para os ranceses) são um dos maiores exemplos disso. Nos tempos contemporâneos, encontramos diferentes receitas, releituras, e a adição de mais ingredientes e novas camadas. Uma nova versão foi a torta *Bourdaloue* (Figura 1c) que leve esse nome por ter sido criada em uma confeitaria na rua Bourdaloue. Este doce, nada mais é que uma torta de pera, que a massa consiste em farinha de trigo, farinha de amêndoas com açúcar e manteiga, recheada com peras em uma calda de açúcar. Seu diferencial encontra-se no

creme de amêndoas, com ovos, manteiga e açúcar refinado que vai em baixo da camada das peras. Na finalização é polvilhado amêndoas em lascas sobre a torta. Esta é uma das varias receitas que receberam algum tipo de aprimoramento. (MARX, 2015; BENAYOUN, SD)

Outro exemplo também muito interessante de ser citado é da Chef Marília Zylbersztajn, brasileira, que também tem uma receita de torta de pera e se destaca no Brasil por ter uma confeitaria em que os doces não são tão doces quanto o paladar brasileiro esta acostumado. Sua cozinha ganha destaque também por ela não usar leite condensado, conservantes, aromatizantes ou corantes, sempre optando por ingredientes orgânicos e principalmente pelas doses equilibradas de açúcar. Sua torta de pera (Figura 1d) é uma releitura cheia de sabores: a massa é composta por manteiga, farinha de trigo e apenas uma colher de sopa de açúcar. O recheio de pera, ingrediente principal, leva pimenta-da-Jamaica, anis estrelado e baunilha, trazendo ao prato uma inovação de sabor. O creme utilizado é composto por gemas, açúcar, cardamomo em fava, manteiga e farinha de trigo. E por fim, a chef finaliza a receita com um crumble de noz pecan, farinha de trigo, açúcar, manteiga e raspas de limão. Uma receita na medida certa para contemplar todos sabores. (LONREÇATO, 2018; IWASHITA, 2014)

4. CONCLUSÕES

Concluimos que ao longo dos anos sempre vai haver novas releituras, novos ingredientes a serem acrescentados, mas, a sua base será sempre a mesma que foi revolucionaria para sua época. Graças a essa preparação, tortas de todos os sabores possíveis, sendo de frutas ou não, ganharam sua base doce ou até mesmo salgada para serem degustadas junto do recheio e deixando a preparação ainda mais saborosa e completa. E esse estudo e toda pesquisa nos leva a valorizar cada processo de uma receita que a torna mais completa e que faz todo sentido ao degustarmos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

SITWELL, W. **A História da Culinária em 100 Receitas**. - São Paulo. Publifolha, 2015.

LORENÇATO, A. **Aprenda a fazer a torta de pera que aterrorizou integrantes do MasterChef**. Disponível em < <https://vejasp.abril.com.br/blog/arnaldo-lorencato/masterchefbr-torta-pera-creme-cardamomo-noz-peca-marilia-zylbersztajn/> > Acesso em 20 de maio de 2021.

IWASHITA, S. Marília Zylbersztajn, **Incríveis tortas doces onde o açúcar é coadjuvante**. Acessado em 20 de maio de 2021. Online. Disponível em <https://www.simonde.com.br/marilia-zylbersztajn-confeitaria-as-melhores-tortas-doces-nao-levam-muito-acucar/> .

BENAYOUN, M. **Tarte Bourdaloue**. Acessado em 16 de maio de 2021. Online. Disponível em <<https://www.196flavors.com/fr/france-tarte-bourdaloue/>

MARX. T. **"Bourdaloue" était-il bonne poire?** Acessado em 16 de maio de 2021. Online. Disponível em https://www.francetvinfo.fr/replay-radio/l-histoire-a-la-carte-de-thierry-marx/bourdaloue-etait-il-bonne-poire_1772391.html