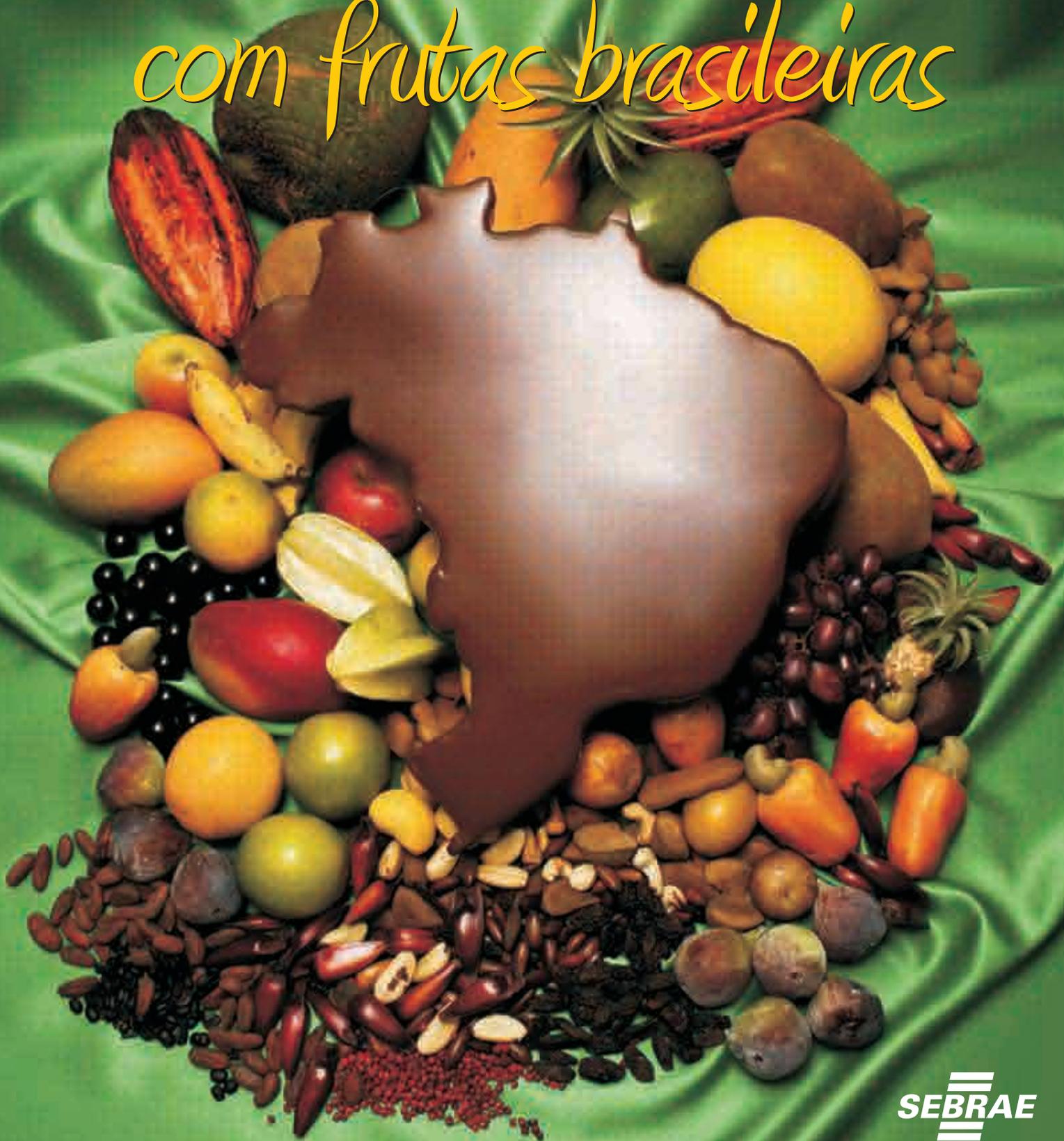
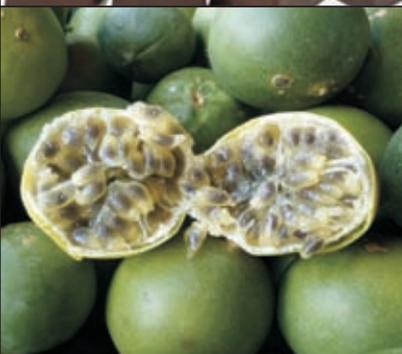
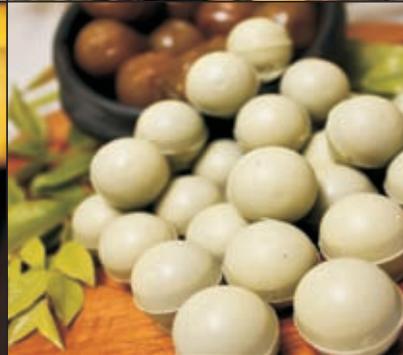
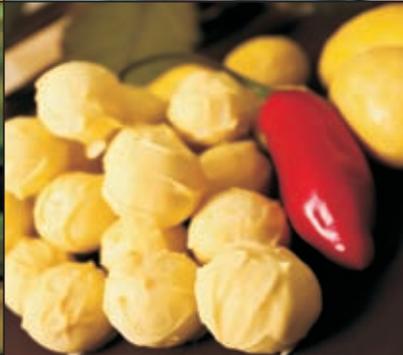


Chocolate com frutas brasileiras







Chocolate *com Frutas Brasileiras*

Brasília-DF
2012



@2012, SEBRAE
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

1ª Edição (2012): 2.000 exemplares

Distribuição

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SGAS Quadra 605, Conjunto A – CEP: 70200-645 –BRASÍLIA – DF
Telefone: + 55 61 3348-7100
Central de Relacionamento: 0800 570 0800
www.sebrae.com.br

Roberto Simões
Presidente do Conselho Deliberativo Nacional

Luiz Barretto
Diretor-Presidente

Carlos Alberto dos Santos
Diretor Técnico

José Claudio dos Santos
Diretor de Administração e Finanças

Enio Queijada de Souza
Gerente de Atendimento Coletivo Agronegócios

Léa Maria Lagares
Coordenação Nacional de Fruticultura e de Vitivinicultura

PRODUÇÃO EDITORIAL

Coordenação Geral da Edição
Léa Lagares

Edição de Textos
Josiane Cotrim Macieira
Marcus Polo Rocha Duarte

Projeto Gráfico
Marcus Polo Rocha Duarte

Projeto Gráfico/Mapa Biomas
Mônica Ramos Martha

Tradução
Adriano Brasil
Natasha Ferraz Macedo
Renata Pena Borges Nunes Cambraia.

Fotografias
Bruna Alvarenga, Léa Lagares, Nicolas Behr,
Leonardo Chiappetta e Agencia Sebrae de Noticias BA/MT

ASSESSORIA GASTRONÔMICA

Chocolatier e Confiseur
Franz Xavier Odermatt

Gastrônoma
Tainá Zaneti

@2012, SEBRAE
Brazilian Support Service for Micro and Small Enterprises

All rights reserved. Full or partial unauthorized reproduction of this publication is a copyright violation (Law n. 9.610).

1st edition (2012): 2,000

Distribution

Brazilian Support Service for Micro and Small Enterprises

SGAS Quadra 605, Conjunto A – CEP: 70200-645 –BRASÍLIA – DF
Telefone | Telephone: + 55 61 3348-7100
Central de Relacionamento | Customer Service: 0800 570 0800
www.sebrae.com.br

Roberto Simões
Chairman of the National Board

Luiz Barretto
President-Director

Carlos Alberto dos Santos
Technical Director

José Claudio dos Santos
Director of Administration and Finance

Enio Queijada de Souza
Service Manager of Collective Agrobusiness

Léa Maria Lagares
National Coordination of Fruticulture and Viticulture

EDITORIAL PRODUCTION

Coordination of General Editing
Léa Lagares

Text Editing
Josiane Cotrim Macieira
Marcus Polo Rocha Duarte

Graphic Project/Maps Biomes
Marcus Polo Rocha Duarte

Projeto Gráfico
Mônica Ramos Martha

Translation
Adriano Brasil
Natasha Ferraz Macedo
Renata Pena Borges Nunes Cambraia.

Photographs
Bruna Alvarenga, Léa Lagares, Nicolas Behr,
Leonardo Chiappetta e Agencia Sebrae de Noticias BA/MT

GASTRONOMIC ASSISTANCE

Chocolatier and Confiseur
Franz Xavier Odermatt

Gastronomer
Tainá Zaneti

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

L173c Lagares, Léa.
Chocolate com Frutas Brasileiras = Chocolate with Brazilian Fruit /
Léa Lagares. – Brasília : SEBRAE, 2012.

72 p. : il. Color

I. Chocolate. 2. Fruta. 3. Chocolate artesanal. I. Título.

CDU 663.91

Introdução

Luiz Barretto

Diretor-Presidente do SEBRAE
Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e
Pequenas Empresas

Do cacau commodity ao chocolate gourmet – um doce caminho a ser percorrido.

De grande exportador de cacau que o Brasil já foi, o país está enfrentando agora o desafio de produzir chocolates finos como uma solução para reanimar um setor tão tradicional na história econômica brasileira. Associar a qualidade de nossos chocolates à diversidade dos sabores de nossas frutas tropicais é uma receita que tem tudo para dar certo.

Passar de exportador de commodity para produtor de chocolate *gourmet* é uma atitude que merece respeito. Os consumidores saberão dar o merecido reconhecimento. Afinal, o que não falta são apreciadores para um produto que fascina cada vez mais os brasileiros.

Com a recuperação de lavouras de cacau, optando pelo aumento da produtividade sem aumento da área plantada e a oportunidade de instalação de pequenas fábricas de chocolates em diversas regiões é possível vislumbrar num futuro próximo, até mesmo a capacidade de se competir no mercado internacional.

Soluções criativas estão surgindo. O Sebrae, por meio da Carteira de Fruticultura, atualmente com 55 projetos envolvendo mais de 40 tipos de frutas em todo o país, apoia iniciativas que visam o desenvolvimento e a competitividade do setor, com ações que buscam agregar valor a um produto que está impregnado no nosso imaginário e no nosso paladar. Chocolates feitos com frutas

Introduction

Luiz Barretto

President-Director of SEBRAE
Brazilian Support Service for Micro and
Small Enterprises

From commodity cocoa to gourmet chocolate – a sweet path to travel.

Brazil used to be a major cocoa exporter and now faces the challenge of producing fine chocolates as a solution to revive a traditional and historical sector of the Brazilian economy. Associating the quality of our chocolates to the diversity of our tropical fruits is a recipe that has everything to be a success.

To graduate from a commodity exporter to a producer of *gourmet* chocolates is an attitude that deserves respect. Consumers will recognize this. After all, there are plenty of enthusiasts for a product that fascinates more and more Brazilians.

With the recovery of cocoa plantations, opting for increased productivity without increased acreage and the opportunity of installing small chocolate factories in different regions, it is possible to envisage in the near future the ability to compete internationally.

Creative solutions are emerging. Sebrae, through “Carteira de Fruticultura”, currently has 55 projects involving more than 40 kinds of fruit from all over the country, and supports initiatives aimed at the development and competitiveness of the sector, with actions that seek to add value to a product which is imbued in our imagination and taste. Chocolates made

tropicais, muitas delas que só existem no Brasil.

As tecnologias e pesquisas desenvolvidas para o cacau são cada dia mais avançadas e o acesso a elas pelos pequenos negócios cada vez mais facilitado. Sua aplicação certamente trará de volta o vigor de um setor que gera empregos diretos e indiretos, além de contribuir para a preservação de espécies nativas, por tratar-se de um cultivo que se desenvolve à sombra das matas.

No momento em que nos preparamos para sediar importantes eventos internacionais que atrairão pessoas do mundo inteiro, as possibilidades de negócios para este setor devem ser vistas com entusiasmo e a certeza de que o sucesso é possível.

A criatividade e o empreendedorismo naturais do brasileiro não têm limites. As associações do chocolate com frutas oriundas de uma biodiversidade rica em sabores, perfumes e texturas resultam em um rico universo gastronômico a ser descoberto, vivenciado e valorizado.

O Brasil já ocupa o quarto lugar entre os maiores consumidores de chocolate do mundo, o terceiro lugar na produção mundial de frutas e tem a maior taxa empreendedora entre os países membros do G20 (grupo que integra as maiores economias do mundo) e do BRIC (grupo que reúne os emergentes Brasil, Rússia, Índia e China).

O livro **Chocolate com Frutas Brasileiras** é apenas uma amostra do potencial que está ao alcance daqueles que acreditam na inovação e no trabalho, como mais uma oportunidade de negócios para produtores e empresários de micro e pequenos estabelecimentos rurais e agroindustriais deste imenso país.

with tropical fruits, many of which exist only in Brazil.

The technologies and research developed for the cocoa are rapidly advancing and small businesses' access to them is becoming increasingly easier. Its application will surely invigorate a sector that directly and indirectly generates jobs, and contributes to the preservation of native species, because the cocoa crop grows in the shade of the forests.

At a moment when we are preparing to host major international events that attract people from around the world, business opportunities for this sector should be viewed with enthusiasm and the certainty that success is possible.

Brazilians' natural creativity and entrepreneurship know no limits. The association of chocolate and fruits rich in flavors, fragrances and textures results in a rich gastronomic universe to be discovered experienced and valued.

Brazil already ranks fourth among the largest consumers of chocolate in the world, third in world production of fruit and has the highest entrepreneurial rate among member countries of the G20 (a group that includes the world's largest economies) and the BRIC (a group that brings together the emerging countries of Brazil, Russia, India and China).

The book **Chocolate with Brazilian Fruit** is just a sample of the potential that is available for those who believe in innovation and work, as a business opportunity for producers and entrepreneurs of micro and small farms and agribusinesses of this huge country.

Sumário Contents

Chocolate, uma paixão mundial 9 Chocolate, a worldwide passion

BIOMA AMAZÔNIA AMAZON BIOME

Bombom de Açaí com Guaraná 14 Açaí Berry with Guarana Bonbon
Estrela de Carambola ao Chocolate 15 Chocolate covered Carambola
Bombom de Cupuaçu 17 Cupuaçu Bonbon
Tapioca de chocolate com doce de Cupuaçu e Queijo 18 Chocolate tapioca with Cupuacu and Cheese

BIOMA CAATINGA CAATINGA BIOME

Bombom de chocolate branco com Umbu 23 White chocolate and Brazilian plum Bonbon
Bombom de Maracujá da Caatinga 24 Caatinga Passion fruit Bonbon
Bombom de cachaça com Caju 26 Cachaça and Cashew Chocolate candy
Surpresa crocante com *ganash* de Chocolate 28 Crunchy surprise with Chocolate *ganash*

BIOMA CERRADO CERRADO BIOME

Trufas de chocolate branco com *ganash* de Pequi 33 White chocolate truffles with Souari Nut *ganash*
Moedas de Chocolate com Tamarindo 34 Chocolate coins with Tamarind
Bombom de Laranja 35 Orange Bonbon
Tartelete de brigadeiro de Jatobá 36 Brazilian cherry *Brigadeiro* Tartlet

BIOMA MATA ATLÂNTICA ATLANTIC FOREST BIOME

Bombom de Pitanga 41 Surinam cherry Bonbon
Bombom com *Fondant* de Jabuticaba 43 Jabuticaba *Fondant* Bonbon
Bombom com *ganash* de Café 44 Coffee *ganash* Bonbon
Chocolate quente com mix de Pimentas e Cooky de Baru 46 Hot chocolate with Pepper mix and Baru Cookie

BIOMA PAMPA PAMPAS BIOME

Chocolate com Pinhão 51 Chocolate with Pine nuts
Bombom de Figo 52 Fig Bonbon
Bombom com Uva Passas ao Run 55 Bonbon with Raisins to Run
Torta sacher de Bergamota (tangerina) 56 Sacher Bergamot pie

BIOMA PANTANAL PANTANAL BIOME

Bombom de Araçá 61 Araçá Bonbon
Ninho de Manga com Chocolate e Flor de Sal 62 Mango Nest with chocolate and *Fleur de Sel*
Bombom de Cajá-manga 65 Golden Apple Bonbon
Brigadeiro de Farinha de Bociúva, Maçã desidratada e Açaí 66 Bociúva Flour *Brigadeiro*, dried Apples and Acai Berry



Tainá Zaneti

Gastrônoma formada pelo IESB - Brasília, com especialização em Tecnologia de Alimentos CET-UnB e mestrado em Agronegócios - PROPAGA-UnB sobre o processo social de valorização de produtos agroalimentares tradicionais.

Na bagagem, já passei por restaurantes argentinos, *sommelieria*, confeitaria e, atualmente, dedico-me ao estudo da *fusion cuisine* extraindo o melhor dos nossos sabores a partir de técnicas internacionais, fazendo releitura de receitas bem brasileiras.

Minha paixão concentra-se no cerrado, principalmente no pequi, por acreditar que ainda há muitos sabores maravilhosos que o bioma esconde em meio as suas árvores tortas.

A verdadeira essência da gastronomia é a interligação indissociável da terra, cultura, sociedade e economia. Afinal, ela não nasce na cozinha e nem finaliza na entrega do prato ao comensal. A gastronomia tem o poder de contar histórias por meio de sabores. A história da evolução do ser humano, da dominação de novos territórios, de momentos de glória e de fome, de festejos e de guerras... Ela tem início nas primeiras gotas de orvalho sobre as plantas, na preparação da terra, na colheita dos frutos, na alimentação diária dos homens e dos animais... A prática da gastronomia é, sobretudo, um ato agrário, pois até a confecção de um prato, as estrelas principais do preparo – as matérias-primas – percorrem um longo caminho até chegar as mãos do alquimista curioso que é o *chef*.

A iniciativa do SEBRAE em combinar os excelentes chocolates produzidos no país com os sabores surpreendentes das frutas brasileiras, por meio do livro “**Chocolate com frutas brasileiras**” é fundamental para ajudar a descobrir, redescobrir e divulgar os sabores dos biomas brasileiros, resgatar as tradições e despertar um novo olhar tanto dos produtores quanto dos consumidores para os produtos nacionais. Ela pode também, contribuir para o aumento da demanda por produtos regionais, organizar a oferta e orientar para a agregação de valor a eles. Com isso, colaborar para o desenvolvimento socioeconômico das regiões, a preservação da biodiversidade e cultura locais e ajudar a firmar a gastronomia brasileira no mundo, pela singularidade infinita de sabores raros.

Gastronomer graduated from IESB - Brasilia, with specialization in Food Technology CET-UNB and a Masters in Agribusiness - PROPAGA -UNB on the social process of recovery of traditional agro-food products.

I've been through Argentine restaurants, *Sommeliers*, confectionery, and currently I am dedicated to studying *fusion cuisine*, extracting the best of our flavors with the use of international techniques, reinterpreting traditional Brazilian recipes.

My passion is focused on the Cerrado, especially the Souari Nut (also known as Pequi), because I believe that there are still many wonderful flavors hidden among the biome's twisted trees.

The true essence of gastronomy is the inseparable interconnection between the land, the culture, society and the economy. After all, it is not born in the kitchen and does not end with the delivery of the dinnerplate. Gastronomy has the power of storytelling through flavors. The history of human evolution, the conquering of new territories, moments of glory and hunger, wars and celebrations... It begins with the first drops of dew on plants, the land preparation, the harvesting of fruits, the daily diet of humans and animals... Gastronomy is primarily an agricultural act, since before the confection of a dish, the main stars of the preparation – the raw materials – come a long way to reach the hands of the curious alchemist that is the *chef*.

SEBRAE's initiative in combining the excellent chocolate produced in the country with the surprising flavors of Brazilian fruits, with the book “**Chocolate with Brazilian Fruit**”, is essential to help discover, rediscover and disseminate the flavors of the Brazilian biomes, redeem traditions and awaken a new perspective of both producers and consumers about domestic products. It can also contribute to the increase in demand for regional products, organize the supply and increase its value. As a result, it can contribute to the socioeconomic development of the regions, the preservation of biodiversity and local culture and can help secure Brazilian cuisine in the world, for its uniqueness of infinite rare flavors.

Franz Xavier Odermatt



Formação confeitiro *Confiseur* na Suíça, onde trabalhei por quatro anos. Especialização em *pâtisserie* de hotelaria, trabalhei na Alemanha, Inglaterra, Jamaica, México. Em 1971 vim para São Paulo, para o Hilton, primeiro hotel Internacional da América Latina, onde desenvolvi as atividades por dois anos.

Em 1973 mudei-me para Brasília e abri com um sócio, a Confeitaria Praliné. Desde 1988 dedico-me exclusivamente ao Chocolate, minha grande paixão.

Atualmente sou fornecedor exclusivo da Stans Chocolates, em Brasília.

Para mim foi surpreendente e desafiador o convite do Sebrae para participar do Livro “Chocolate com Frutas Brasileiras”. Ao longo desse tempo de dedicação ao chocolate tenho realizado muitas pesquisas e muitas experiências, uma vez que o consumidor busca novidades a cada dia e nos provoca para a oferta de novos produtos.

O Brasil é um país privilegiado tanto pela diversidade quanto pela variedade de suas frutas, com os aromas e as texturas, fundamentais na combinação com o chocolate.

Do sul ao extremo norte podemos contar com produções de frutas dos seis biomas, em épocas distintas e com sabores únicos, influenciando e provocando o tempo todo os apaixonados pela arte da confeitaria e da chocolataria para a elaboração e recriação de receitas tradicionais, mas acima de tudo, para a inovação e o desenvolvimento de novos produtos com os sabores e aromas deste país maravilhoso.

Além disso, acredito que o uso de produtos regionais na alta gastronomia pode ser um veículo para o desenvolvimento social e rural dos pequenos produtores, um incentivo à preservação do meio ambiente e, ainda, resgatar e promover as tradições e identidades brasileiras. Este livro oferece uma oportunidade e convida os consumidores nacionais e internacionais a fazer uma viagem pelos aromas e sabores das frutas dos diferentes biomas brasileiros.

I trained as a *Confiseur* confectioner in Switzerland, where I worked for four years. I specialized in hotel *pâtisserie*, worked in Germany, England, Jamaica, and Mexico. In 1971 I came to São Paulo to work at the Hilton, the first international hotel in Latin America, where I developed activities for two years.

In 1973 I moved to Brasilia and with a partner, opened Confeitaria Praliné. Since 1988 I have dedicated myself exclusively to Chocolate, my great passion. I am currently the exclusive supplier of Stans Chocolates in Brasilia.

For me, Sebrae’s invitation to participate in the book “Chocolate with Brazilian Fruit” was both amazing and challenging. Throughout the time I dedicated to chocolate I have done much research and many experiments, since the consumer seeks novelties every day and provokes us to develop new products.

Brazil is a privileged country due to the diversity and the variety of its fruits, with the flavors and textures, fundamental when combining with chocolate.

From the South to the North of the country, we can count on fruit production from the six biomes, during different seasons and with unique flavors, influencing and causing art lovers of sweets and chocolates to develop and reinvent traditional recipes, but above all, to innovate and develop new products with flavors and aromas of this wonderful country.

Furthermore, I believe that the use of regional products in fine cuisine can be a vehicle for social and rural development of small producers, an incentive to preserve the environment and, also, an incentive to rescue and promote Brazilian traditions and identities. This book offers an opportunity and invites national and international consumers to take a trip through the aromas and flavors of Brazilian fruits from different biomes.

A creative graphic where the outline of the state of Brazil is formed by thick, dark brown chocolate splashes on a brushed metal background. The splashes are dynamic and textured, with some drips extending outwards. Inside the chocolate outline, a light brown powder is scattered to form the shape of the state. In the center of this powder-filled area, the word "BRASIL" is written in bold, white, 3D block letters with a slight shadow.

BRASIL

Chocolate, uma paixão mundial

“Saindo da floresta amazônica para conquistar o mundo, o cacau percorreu um longo caminho. Sua história cercada de lenda está marcada por episódios curiosos, foi usado pelos Astecas, como moeda, provocou discussão entre os religiosos sobre o seu uso nos conventos devido às suas supostas propriedades afrodisíacas e, por muito tempo, foi uma bebida exclusiva das mais faustosas cortes da Europa. Suas sementes, levadas para outras regiões e continentes, formaram grandes plantações que, hoje, representam importante fonte de trabalho e renda para milhões de pessoas.

Oficialmente, o cultivo do cacau começou no Brasil em 1679, através da Carta Régia que autorizava os colonizadores a plantá-lo em suas terras”. Em meados de 1700 já se alastrava por uma faixa litorânea de cerca de 200km ao sul da Bahia, conhecida como a Costa do Cacau. As condições climáticas adequadas propiciaram ao Brasil tornar-se campeão mundial na produção de cacau nos primórdios do século 20, fomentando o desenvolvimento econômico da região e do País.

O cobiçado fruto do cacau logo gerou grandes fortunas e proporcionou nobre arquitetura nas avenidas à beira-mar da região. Surgiu toda uma história cultural povoada de personagens que contribuíram para o engrandecimento da literatura brasileira, ao motivar e revelar o talento de vários escritores baianos. Jorge Amado, o mais famoso, romanceou o período em sua trilogia *Cacau* (1933), *Terras do Sem Fim* (1941) e *São Jorge dos Ilhéus* (1944), além de situá-lo como o pano de fundo de sua mais aclamada obra, *Gabriela, Cravo e Canela*.

O setor cacauífero no Brasil vem reconquistando posições, especialmente agregando valor ao produto por meio da elaboração de chocolate *gourmet*.

Chocolate, a worldwide passion

“Leaving the Amazon jungle to conquer the world, cocoa has come a long way. Its story is surrounded by legend and marked by curious episodes; it was used by the Aztecs as currency, provoked discussion among the religious about its use in convents because of its supposed aphrodisiac properties and for a long time, it was a most exclusive drink of the luxury courts in Europe. Its seeds, brought to other regions and continents, formed large plantations that today represent an important source of jobs and income for millions of people.

Officially, the cultivation of cocoa in Brazil began in 1679 with a Royal Letter which allowed settlers to plant it on their land.” In the beginning of the 1700’s it had spread throughout 200km of the coastline to the south of Bahia, and became known as the Cocoa Coast. The weather conditions led Brazil to become world champion in cocoa production in the early 20th century, promoting economic development of the region and the Country.

The coveted fruit of the cocoa tree generated great wealth and provided for the noble architecture in the region’s avenues by the sea. A cultural history with various characters grew in the region and contributed to the growth of Brazilian literature, motivating and revealing the talent of many writers from Bahia. Jorge Amado, the most famous, romanced the period in his trilogy *Cacau* (1933), *Terras do Sem Fim* (1941) and *São Jorge dos Ilhéus* (1944), and used it as the background of his most acclaimed work, *Gabriela, Cravo e Canela*.

The cocoa industry in Brazil has been regaining positions, especially due to the increase in value of products through the production of *gourmet* chocolate.

Atualmente, o Brasil ocupa o quinto lugar no *ranking* mundial da produção de cacau. A área de produção estende-se ao longo de uma estreita faixa litorânea, que vai de Ilhéus, na Bahia, a Linhares, no Espírito Santo. A Bahia responde por 95% da produção nacional, com cerca de 32 mil produtores e 90 mil pessoas empregadas no setor somente no eixo Ilhéus-Itabuna. Ele também é cultivado nos estados do Amazonas, Pará, Rondônia, Mato Grosso e Espírito Santo.

O país é o quarto maior consumidor de chocolate do mundo. Embora o consumo médio ainda seja considerado baixo pelas empresas do setor (2,3 quilos per capita anuais), a expansão deste mercado cresce ano a ano, com alta de 39% nos últimos cinco anos. Boa parte disso deve-se à ascensão da nova classe média, a festejada classe C.

Produtos como bombons, trufas, barras de chocolate, licores, achocolatados, manteiga de cacau, xaropes, essência, matérias primas para confeitaria, cosméticos e produtos de beleza, derivados do cacau, são algumas das oportunidades de negócios para as micro e pequenas empresas, em especial quando combinado com as saborosas e suculentas frutas brasileiras. Além desses produtos, destaca-se a utilização da polpa de cacau para elaboração de geléias, doces, destilados finos, fermentados, néctares e sorvetes.

Órgãos de pesquisa e de fomento, a exemplo do Sebrae, vêm atuando no sentido de tornar as regiões cacauceiras do país num pólo de chocolate com valor agregado e qualidade equivalente aos chocolates de referência mundial. A brasilidade das variadas frutas disponíveis, nativas ou cultivadas, no território nacional, combinadas com o chocolate produzem sabores inigualáveis.

A publicação do Sebrae **Chocolate com Frutas Brasileiras** apresenta vinte e quatro receitas de chocolate com frutas dos seis biomas do país, provocando a criatividade da nossa gastronomia, encantando com novos sabores um mercado cada vez mais receptivo às novidades que a riqueza da fruticultura brasileira proporciona.

Brazil is currently fifth in the world ranking of cocoa production. The production area extends along a narrow coastal strip, which runs from Ilheus, in Bahia, to Linhares, in Espírito Santo. Bahia is responsible for 95% of national production, with about 32 000 farmers and 90 000 people employed in the industry only in the Itabuna-Ilhéus region. Cocoa is also grown in the states of Amazonas, Para, Rondonia, Mato Grosso and Espírito Santo.

The country is the fourth largest consumer of chocolate in the world. Although the average consumption is still considered low by companies in the sector (2.3 kilos per capita annually), the expansion of this market grows every year, with an increase of 39% over the past five years. This is due largely to the ascension of the new middle class, the celebrated C class.

Products such as chocolates, truffles, chocolate bars, liqueurs, chocolate drinks, cocoa butter, syrups, essences, raw materials for confectionery, cosmetics and beauty products, derived from cocoa, are some of the business opportunities for micro and small enterprises, especially when combined with the savory, succulent Brazilian fruits. Besides these products, we also point out the use of cocoa pulp for the manufacture of jellies, jams, fine liquors, fermented products, nectars and ice cream.

Research institutions and funding agencies, like Sebrae, have been working towards making the cocoa regions of the country into a chocolate reference center increasing its value and equalizing the quality to famous chocolates worldwide. Brazil's various available fruits, native or cultivated in the country, combined with the chocolate, produce unique flavors.

Sebrae's publication **Chocolate with Brazilian Fruit** has twenty-four chocolate recipes with fruits from the six biomes of the country, provoking the creativity of our cuisine, and charming a market increasingly receptive to the novelty of the richness of Brazilian horticulture with new flavors.



Biomias

São comunidades biológicas que compartilham a fauna e a flora de determinada área geográfica e suas interações entre si e com o solo, a água e o ar. Um bioma pode ter uma ou mais vegetações predominantes, que sofrem influências climáticas e do meio ambiente, sem barreiras geográficas. Isto significa que há semelhanças de paisagens, independentemente do continente em que o bioma está inserido, embora animais e plantas possam ser diferentes, pelas conveniências de adaptação ao longo do processo evolutivo.

Biomias brasileiros

Numa terra em que se plantando tudo dá, como é o Brasil, os frutos comestíveis compõem uma preciosidade biológica especial, uma vez que há inúmeros deles originários dos seis biomas brasileiros. Entre os que integram as receitas de *Chocolate com Frutas Brasileiras*, apenas quatro (bergamota, café, carambola e jaca) atestam a invencível validade da célebre frase de Pero Vaz de Caminha, pois, trazidos de Ásia e África, foram recebidos como filhos legítimos de Pindorama, onde se aclimataram perfeitamente e se espraíram generosamente pela Terra Brasilis. Os demais parceiros que enriquecem as nossas receitas são todos nativos.

Biomes

Are biological communities that share the flora and fauna of a particular geographical area and the interactions among themselves and the soil, water and air. A biome can have one or more predominant vegetations, which are influenced by the climate and the environment, with no geographical barriers. This means that there are similarities in landscapes, regardless of the continent where the biome is located, though animals and plants may be different due to adaptation along the evolutionary process.

Brazilian biomes

In a land where almost everything can be planted, such as Brazil, the edible fruits are a biological treasure, since there are so many of them originating in the six biomes. Among the recipes that integrate *Chocolate with Brazilian Fruit*, only four (bergamot, coffee, jackfruit and carambola) attest to the validity of the Pero Vaz de Caminha's famous phrase, since, when brought from Asia and Africa, they were received as legitimate children of Pindorama, acclimatized well and generously spread throughout Brazilian land. The other partners that enrich our recipes are all native.

Bioma Amazônia

No bioma Amazônia, há quarenta mil espécies de plantas catalogadas e mais de duzentas diferentes árvores por hectare, dentre milhares de espécies ainda não identificadas, em decorrência da vastidão de sua biodiversidade. De sua flora nativa, portanto, podem-se destacar, algumas das frutas mais populares, entre incontáveis.

Destacam-se: a castanha do Brasil, cupuaçu, guaraná, graviola, bacuri, pupunha, tucumã e o açaí, que a partir dos anos 1980, passou a ser cultivado em diversos outros estados, tornando-se uma espécie de moda gastronômica no país, assim como exportado para várias partes do mundo, como uma exótica, energética e apaixonante iguaria. O Pará é o seu maior produtor, responsável por mais de 85% da produção mundial.

O bioma Amazônia abrange uma área aproximada de 4.197 milhões de km², correspondente a 49,29% da área total do Brasil (8.514.877 km²). Está presente nos estados do Acre, Amazonas, Amapá, Maranhão, Mato Grosso, Pará, Rondônia, Roraima e Tocantins.

A Amazônia é considerada a reserva de maior diversidade biológica do mundo e abrigo de mais da metade de todas as espécies vivas. Em sua fauna encontram-se um quarto da população mundial de primatas e a maior variedade de aves, roedores, répteis, insetos e peixes de água doce existente na terra. Seu gigantismo de riqueza e biodiversidade inclui a maior bacia hidrográfica do mundo, a Bacia Amazônica, e atrai o encanto e a cobiça de todo o planeta.

Amazon Biome

In the Amazon there are forty thousand cataloged species of plants and more than two hundred different trees per hectare, among thousands of species yet to be identified, due to the vastness of its biodiversity. From its native flora, we find some of the most popular fruits, among countless others.

Among them: the Brazilian nut, cupuaçu, guarana, soursop, bacuri, peach palm, tucumã and acai berry, which began being cultivated in many other states in the 1980s, and became a sort of gastronomic fashion in the country, as well as being exported to various parts of the world as an exotic, energetic and exciting delicacy. The state of Para, the largest producer, is responsible for more than 85% of world production.

The Amazon biome covers an area of approximately 4197 million sq. km, corresponding to 49.29% of Brazil's total area (8,514,877 sq. km). It is present in the states of Acre, Amazonas, Amapá, Maranhão, Mato Grosso, Pará, Rondônia, Roraima and Tocantins

The Amazon is considered the reserve with most biological diversity in the world and home to more than half of all living species. Its fauna composes a quarter of the world's population of primates and the largest variety of birds, rodents, reptiles, insects and fresh water fish on earth. Its enormous wealth and biodiversity includes the largest river basin in the world, the Amazon Basin, and it attracts awe as well as greed from all over the planet.





Bombom de Açaí com Guaraná

Ingredientes

- 300 g de chocolate 70% com açúcar mascavo
- 150 g de açaí
- 2 colheres de sopa de xarope de guaraná
- 10 g de glicose
- 10 g de pectina de maça
- Formas para chocolate

Modo de preparar

- Preparar uma geleia com fervura rápida com o açaí, xarope de guaraná, glicose e pectina mexendo sempre. Deixar esfriar.
- Dissolver o chocolate em banho-maria a uma temperatura de 33° C. Despejar sobre o mármore e bater com espátula até a temperatura ambiente.
- Revestir formas de chocolate e levar à geladeira. Retirar após 20 minutos, rechear com a geleia, completar o fechamento com chocolate e levar novamente à geladeira por mais 20 minutos. Desenformar.



Açaí – Fruto típico do bioma Amazônia, onde é consumido com farinha de mandioca ou tapioca; nas demais regiões do Brasil é preparado a partir da polpa congelada batida com xarope de guaraná, gerando uma pasta semelhante a sorvete, confeitado com frutas e cereais na forma de sucos, bebidas, doces, geleias e sorvetes. **Guaraná** – Original do Amazonas, também conhecido como naranazeiro, uaraná, guaranaúva e guaranaína, o fruto era tido como sagrado pelos índios, que o utilizavam como remédio. Usada amplamente pela indústria farmacêutica e cosmética, é energético e símbolo, por excelência, de refrigerante brasileiro.

Acai Berry – Typical fruit from the Amazon biome, where it is consumed as manioc flour or tapioca; in other regions of Brazil its frozen pulp is mixed with guarana syrup, creating a paste similar to ice-cream, sprinkled with cereals and fruits and served as juice, drink, sweet, jam or ice-cream. **Guarana** – Originally from the state of Amazonas, also known as naranazeiro, uaraná, guaranaúva and guaranaína, the fruit was considered sacred by the Indians, who used it as medicine. Used widely by the pharmaceutical and cosmetic industry, it is energetic and a symbol of the Brazilian soda.

Estrela de carambola ao chocolate

Ingredientes

- 300 g de chocolate 70%
- 200 g de estrelas de carambola desidratada
- 150 ml de conhaque

Modo de preparar

- Hidratar as estrelas de carambola no conhaque por 24 horas. Escorrer em peneira e enxugar em papel toalha.
- Derreter o chocolate 70% em banho-maria, temperatura de 33°C.
- Banhar as estrelas de carambola no chocolate e levar à geladeira por 20 minutos. Retirar e decorar com pingos pequenos de chocolate sobre as estrelas. Levar novamente à geladeira.



Carambola – Fruta de sabor agridoce e forma de estrela quando cortada, originária da Índia e no Brasil produzida, essencialmente, em sítios, quintais, granjas e pomares de fazendas. Pode ser consumida ao natural ou no preparo de geleias, caldas, sucos e conserva, e é parte integrante da alimentação do pernambucano.

Carambola (a.k.a. star fruit) – It is a bittersweet flavored fruit that when cut, a star shape may be observed. It is originally from India and produced in Brazil essentially in orchards and small farms and granges. It may be eaten raw or prepared as jams, juices and compotes, and is an integral part of the eating habits of people from the state of Pernambuco.





Bombom de Cupuaçu

Ingredientes

- 400 g de chocolate amargo 70%
- 300 g de polpa de cupuaçu
- 100 g de açúcar
- 30 g de glicose

Modo de preparar

- Juntar açúcar, polpa de cupuaçu e a glicose. Ferver até a consistência de um doce denso. Desligar e deixar esfriar.
- Derreter 400 g de chocolate amargo 70% em banho-maria a uma temperatura de 33° C, despejar sobre o mármore e bater até temperatura ambiente.
- Fazer bolinhas tipo brigadeiro e banhar no chocolate. Levar a geladeira por 20 minutos



Cupuaçu - Parente próximo do cacaueteiro, é originário da Amazônia brasileira. De forte sabor e muito apreciado em todo o país, é aplicado em sorvetes, sucos e vitaminas, assim como em bombons e doces, na forma de creme e compota, em geleias, refrescos, e licores. E mais, na fabricação do cupulate, produto de sabor parecido com chocolate.

Cupuaçu – A close relative of the cocoa tree, it is originally from the Brazilian Amazon Forest. It has a strong flavor and is appreciated throughout the country, used for ice-creams, juices and vitamins as well as bonbons and sweets, such as creams and compotes, also for jams, beverages and liquors. More so, it is used to make cupulate, a product that has a similar taste to chocolate.

Tapioca de chocolate com doce de cupuaçu e queijo

Ingredientes

- 2 Xícaras de polvilho doce
- 1 1/2 xícara de chá de água
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 1 pitada de sal
- Doce de cupuaçu a gosto
- Queijo tipo *brie* ou *cream cheese* a gosto

Modo de preparar:

- Coloque o polvilho e o chocolate em uma tigela e vá respingando a água aos pouco até formar uma farofa úmida.
- Passe a farofa em uma peneira até obter grânulos bem fininhos.
- Divida essa mistura em 3 porções iguais e, com o auxílio de uma colher, disponha uma das porções em uma chapa quente ou em uma frigideira antiaderente.
- Deixe assar até que a massa (goma) fique consistente.
- Repita o processo com o restante da massa.
- Recheie a massa com doce de cupuaçu e queijo tipo *brie* ou *cream cheese*.



Bioma Caatinga

Umbu, murici, araticum, licuri, jatobá e maracujá da caatinga são algumas das mais de cem frutas catalogadas, de expressivo potencial para exploração econômica, pertencentes a esse bioma. A Caatinga é considerada o único bioma exclusivamente brasileiro, ou seja, grande parte de seu acervo biológico não se encontra em outro lugar do planeta. Possui grande variedade de paisagens, riqueza biológica e endemismo, apesar ser o mais fragilizado dos biomas brasileiros e, portanto, pouco valorizado.

Pesquisadores reconhecem que botânica e zoológica o bioma Caatinga é o menos estudado dos ecossistemas do país, embora seja o principal existente na Região Nordeste. De sua vegetação tem-se o registro de cerca de mil espécies vegetais e estima-se que o total alcance três mil plantas. Quanto à fauna, há cerca de novecentas espécies de animais vertebrados identificados, entre eles o sapo-cururu, a asa-branca e o tatu-peba, famosos personagens do folclore, da música e da poesia do país.

A Caatinga estende-se pelo domínio de climas semi-áridos, numa área de 844 mil km², equivalentes a 9,92% do território nacional. Ocupa os estados de Bahia, Ceará, Piauí, Pernambuco e Rio Grande do Norte; além de Paraíba, Sergipe, Alagoas, Maranhão e parte do norte de Minas Gerais. Seu nome é originário do tupi-guarani e significa “mata branca”.

De acordo com o IBGE, 27 milhões de pessoas vivem atualmente no polígono das secas.

Caatinga Biome

Umbu, murici, araticum, licuri, jatoba and passion fruit from the Caatinga are some of the more than one hundred catalogued fruit, of significant potential for economic exploitation, belonging to this biome. The Caatinga is considered the only biome to be exclusively Brazilian, that is, most of its area cannot be found anywhere else in the world. It possesses a large variety of landscapes, biological riches and endemism, although it is the most fragile Brazilian biome and therefore not very appreciated.

Researchers recognize that the Caatinga biome is biologically and zoologically the least studied of the country's ecosystems, although it is the main biome in the Northeast region. There are records of its vegetation being composed of about one thousand species and it is estimated that the total may be of up to three thousand plants. Regarding fauna, there are close to nine hundred species of identified vertebrates, including the cururu frog, the white-winged dove and the peba armadillo, which are also famous characters from the country's folklore, music and poetry.

The Caatinga can be found in semi-arid climates, in an area of 844,000 sq. km, equivalent to 9.92% of the national territory. It is present in the states of Bahia, Ceara, Piaui, Pernambuco and Rio Grande do Norte; as well as Paraiba, Sergipe, Alagoas, Maranhão and northern Minas Gerais. Its original name in tupi-guarani means “white forest”.

According to the Brazilian Institute of Geography and Statistics (IBGE), 27 million people currently live in the drought polygon.





Bombom de chocolate branco com umbu

Ingredientes

- 350 g de chocolate branco
- Corante verde para chocolate
- 250 g de polpa de umbu com pedaços da fruta
- 150 g de açúcar
- 20 g de glicose
- 10 g de pectina de maçã
- Formas para chocolate

Modo de preparar

- Preparar a geleia com a polpa de umbu, açúcar, glicose e pectina. Deixe esfriar.
- Dissolver o chocolate branco em banho-maria a uma temperatura de 32° C. Adicionar corante verde.
- Revestir as formas com o chocolate e levar à geladeira por 20 minutos.
- Rechear com a geleia de umbu, finalizar o fechamento com o chocolate, levar à geladeira. Desenformar pincelar chocolate apenas no topo e colocar uma pitada de flor de sal.



Umbu – Fruto do umbuzeiro, árvore originária dos chapadões semi-áridos do Nordeste brasileiro, cujo nome procede do tupi-guarani y-mb-u (“árvore-que-dá-de-beber”), pois sua polpa é suculenta e a raiz conserva água. De sabor azedinho, é consumido in natura e aplicado em sorvetes, geleias, doces e na “umbuzada”, preparada com leite e açúcar.

Umbu – Fruit from the umbu tree, originally from the semi-arid plateaus of the Northeast region of Brazil, its name is from the tupi-guarani y-mb-u (“tree-that-gives-beverage”) because its pulp is juicy and its roots conserves water. Its flavor is slightly sour and it is consumed raw or in ice-creams, jams, sweets and as “umbuzada”, which is prepared adding milk and sugar.



Bombom de maracujá da caatinga

• **Ingredientes**

- 400 g de chocolate amargo 70%
- 300 g de suco de maracujá da caatinga sem as sementes
- 100 g de açúcar
- 30 g de glicose
- 15 g de pectina de maçã

Modo de preparar

- Juntar açúcar, polpa de maracujá da caatinga, glicose e a pectina. Ferver até a consistência de um creme denso. Desligar e deixar esfriar.
- Derreter 400 g de chocolate amargo 70% em banho-maria a uma temperatura de 33° C, despejar sobre o mármore e bater até temperatura ambiente.
- Fazer bolinhas tipo brigadeiro, banhar no chocolate. Levar a geladeira por 20 minutos



Maracujá da caatinga – Silvestre e nativo da Caatinga, tem ocorrência espontânea na região semi-árida do Nordeste brasileiro. De alto valor nutritivo, efeito calmante e relaxante, de sabor mais doce, perfumado, denso e ácido que o do maracujá comum. É usado in natura e processado em geleia, suco, sorvete e polpa congelada e pré-cozida.

Caatinga passion fruit – Silvan and native of the Caatinga, it occurs spontaneously in the semi-arid region of the Northeast region of Brazil. It has high nutritional value, a calming and relaxing effect and is sweeter, more perfumed, acid and dense than the regular passion fruit. It is used in natura or processed into jams, juices, ice-cream and pre-cooked frozen pulp.



Bombom de cachaça com caju desidratado

Ingredientes

- 300 g de chocolate ao leite
- 200 ml de cachaça com 10 fatias caju desidratado durante 30 dias

Modo de preparar

- Levar ao freezer 100 ml da cachaça por 24 horas
- Colocar 100 ml de cachaça, temperatura ambiente, na batedeira com o batedor de arame. Bater seguidamente adicionando a cachaça gelada até ficar bem cremosa.
- Colocar no saco de confeitar com bico liso, fazer gotas sobre papel manteiga e levar à geladeira. Depois de endurecer, banhe no chocolate ao leite derretido em banho-maria a temperatura de 32°C e levar novamente à geladeira.



Caju – Pseudofruto do cajueiro, árvore nativa do Nordeste brasileiro, cultivada em solo arenoso, sempre próximo ao mar, em regiões de clima quente e úmido – em especial no Ceará, Rio Grande do Norte e Piauí –, o caju serve a uma variedade de preparos que rendem mel, rapadura, suco, passas, doce, fermentado e a bebida não alcoolizada, cajuína.

Cashew fruit – Pseudofruit from the cashew tree, native of the Northeast region of Brazil, cultivated in sandy soil, always near the ocean, in regions with hot and humid climate – especially Ceara, Rio Grande do Norte and Piaui –, the cashew fruit can be prepared in various ways such as honey, rapadura, juice, pastes, sweets and cajuina, a nonalcoholic beverage.

Surpresa crocante com ganash de chocolate

Para a Ganash de chocolate:

- 1 tablete de chocolate meio amargo
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 3 colheres de sopa de rum

Modo de preparar

- Picar o chocolate e colocar em uma vasilha junto com o creme de leite.
- Levar ao microondas por 4 vezes de 30 segundos, mexendo a cada parada.
- Quando estiver completamente derretido coloque o rum e reserve.

Para o Crocante de mix de castanhas brasileiras:

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de baru picado
- 1/2 xícara (chá) de castanha de caju picada
- 1/2 xícara (chá) de castanha do brasil picada
- Manteiga para untar

Para o preparo:

- Leve o açúcar ao fogo para caramelizar.
- Quando estiver totalmente derretido, junte as castanhas e o baru, mexa bem e despeje em uma superfície untada com manteiga.
- Depois de frio, quebre com um martelo ou passe por cima com um rolo de massa.

Para o brigadeiro de maracujá da caatinga:

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa de geleia de maracujá da caatinga
- 1 colher de sopa de margarina
- 1/2 caixa de creme de leite fresco (100 ml)

Para o preparo:

- Derreta a margarina, despeje o leite condensado e a geleia. Mexa até ver o fundo da panela. Depois de pronto, agregue o creme de leite fresco.

Para a montagem:

- Em uma taça - preferivelmente para Martini - despeje delicadamente o brigadeiro branco até a metade da taça.
- Depois coloque o crocante de castanhas brasileiras. Finalize com a ganash de chocolate.
- Para a decoração coloque raspas de chocolate e o mix de castanhas picadas. Leve para gelar.



Baru – Fruto nativo da vegetação do Cerrado brasileiro e das faixas de transição da Mata Atlântica para o Cerrado, o baru ocorre em Minas Gerais, norte de São Paulo, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Goiás. Sua amêndoa amadurece de setembro a outubro, podendo ser consumida depois de torrada e empregada no preparo de pé-de-moleque, rapadura e paçoca.



Castanha de caju – Fruto do cajueiro, preso ao pedúnculo floral caju, de largo emprego na culinária brasileira, além de ser rico em proteínas e lipídios. Seu óleo é leve, energético, parecido com o azeite de oliva. Sua manteiga já atravessou fronteiras. Torrado, rende uma farinha especial; assado, sem sal e outros aditivos, balanceia as refeições principais, sobremesas, granolas, vitaminas e sucos.



Castanha-do-Brasil – Ou Castanha-do-Pará, é nativa do Brasil (Acre, Amapá, Amazonas, Maranhão, Mato Grosso, Pará e Rondônia) e ocorre em árvores espalhadas pelas grandes florestas às margens dos rios Amazonas, Negro, Orinoco, Araguaia e Tocantins. É muito consumida in natura, torrada, ou como farinha, doce e sorvete.



Bioma Cerrado

Segundo maior bioma brasileiro, menor apenas que o da Amazônia, o Cerrado apresenta igualmente enorme variedade de frutas nativas, entre as quais citam-se o baru, caju do cerrado, araticum, mangaba, pequi, buriti, gabioba, jatobá e cagaita, que oferecem um laboratório de exóticas experiências sensoriais à gastronomia.

O Cerrado é uma das florestas do mundo de maior potencial agroextrativista e representa uma fonte imensurável de geração de renda, em especial para pequenos produtores e comunidades de assentamentos rurais. Seus 2.036 milhões de km² ocupam 24% do território brasileiro, abrangendo os estados de Minas Gerais, Goiás, Tocantins, Bahia, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Piauí, além do Distrito Federal.

Além do significado ecológico, seu ecossistema possui papel socioeconômico e paisagístico de grande importância, pelas principais bacias hidrográficas terem seus nascedouros nessa região e por seus refúgios de fauna e flora. Estima-se que cerca de 5% da fauna e da flora mundiais encontram-se no Cerrado brasileiro, que detém cerca de dez mil espécies de plantas identificadas, 44% endêmicas.

Semelhante às savanas, sua vegetação constitui-se de gramíneas, arbustos e árvores esparsas. Quanto à fauna, são conhecidas mais de mil e quinhentas espécies animais, formando o segundo maior conjunto animal do planeta. Em termos de variedade de aves, o Cerrado ocupa o quarto lugar no mundo, com suas mais de oitocentas aves catalogadas.

Cerrado Biome

The Cerrado is the second largest Brazilian biome, smaller only than the Amazon Forest. It presents an equally large variety of native fruits, some of which are baru, cerrado cashew, araticum, mangaba, pequi, buriti, gabioba, jatobá and cagaita, which offer a laboratory of exotic sensory experiences to the cuisine.

The Cerrado is one of the forests with the greatest agroextractive potential in the world and represents a priceless source of income, especially for small farmers and rural settlements. Its 2036 million sq. km occupy 24% of the Brazilian territory, including the states of Minas Gerais, Goiás, Tocantins, Bahia, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Piauí and the Distrito Federal.

As well as its ecological significance, its ecosystem has a social, economic and scenic role of great importance due to the main water basins having their source in the region and also because of its havens of fauna and flora. It is estimated that about 5% of the world's fauna and flora can be found in the Brazilian Cerrado, that contains close to ten thousand species of identified plants, of which 44% are endemic.

Similar to savannahs, its vegetation is constituted of grass, shrubs and sparse trees. Regarding the fauna, more than one thousand five hundred animal species are known, creating the second largest animal group in the planet. In terms of bird variety, the Cerrado is fourth worldwide, as it has more than eight hundred catalogued species.





Trufas de chocolate branco com ganash de Pequi

Ingredientes

- 450 g de chocolate branco
- 250 g de chocolate branco para a *ganash*
- 150 g de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de polpa de pequi cozido sem sal e sem vinagre
- Corante amarelo para chocolate
- Formas para trufas

Modo de preparar

- Ferver o creme de leite fresco e desligar. Juntar a ele 250 g de chocolate branco e a polpa de pequi, misturar bem e deixar esfriar.

Trufas

- Derreter 400 g de chocolate branco em banho-maria à temperatura de 32° C, despejar sobre mármore e bater até a temperatura ambiente. Revestir as formas para trufas e levar à geladeira por 20 minutos.
- Rechear com a *ganash* de pequi.
- Desenformar. Derreter 50 g de chocolate branco com corante amarelo, passar uma camada fina nas trufas e levar à geladeira.



Pequi – Fruto nativo do Cerrado brasileiro, considerado símbolo da culinária goiana, mas também empregado na cozinha nordestina, Mato Grosso e Minas Gerais. Rico em óleo e de múltipla aplicação. Floresce de setembro a janeiro.

Pequi – It is a native fruit of the Brazilian Cerrado, considered a symbol of the cuisine from the city of Goiânia, but is also used in cuisine from the Northeastern region of Brazil, Mato Grosso and Minas Gerais. It is rich in a multi-purpose oil. It blooms from September to January.

Moedas de Chocolate com Tamarindo

Ingredientes

- 500 g de chocolate meio amargo orgânico
- 200 g de tamarindo sem sementes
- Formas em forma de moedas grandes

Modo de preparar

- Passar os tamarindos em uma peneira até retirar a polpa.
- Bater em batedeira por 10 minutos até obter um creme bem fino
- Derreter o chocolate meio amargo a temperatura de 33°C, despejar sobre o mármore e bater até a temperatura ambiente. Revestir as formas em forma de moeda e levar à geladeira.
- Passar uma amada fina do creme de tamarindo e cobrir com chocolate meio amargo.
- Levar novamente à geladeira por 20 minutos. Desenformar.



Tamarindo – Originário das savanas africanas e da Índia, aclimatou-se bem ao clima quente brasileiro, onde é muito consumido. Tem sabor agridoce, e é usado no preparo de doces, bolos, sorvetes e xaropes; bebidas, licores, refrescos e sucos concentrados; assim como em tempero para arroz, carne, peixe e outros alimentos.

Tamarind – Originally from the African Savannahs and India, it has adapted well to the hot Brazilian climate, where it is largely consumed. It has a bittersweet flavor and is used in sweets, cakes, ice-creams and syrups; beverages, liquors, sodas and concentrated juices; as well as seasoning for rice, meat, fish and other foods.





Bombom de Laranja

Ingredientes

- 300 g de chocolate 30%, orgânico
- 300 g de doce da cascas de laranja cristalizado
- 70 g de chocolate branco
- Corante laranja para chocolate

Modo de preparar

- Retirar bem o açúcar das cascas de laranja cristalizada e passá-las no triturador até o ponto de pasta. Fazer bolinhas tipo brigadeiro.
- Derreter o chocolate orgânico à temperatura de 32° C. Colocar sobre o mármore e bater até temperatura ambiente.
- Banhar as bolinhas no chocolate derretido. Decorar com fios de chocolate branco misturado com corante laranja e enfeitar com pedados de casca de laranja cristalizada cortada em forma de folha. Levar à geladeira por 20 minutos.



Laranja – É o nome genérico dado a várias frutas que pertencem ao grupo dos citrus (dentro deste grupo estão também o limão, a lima, a cidra, o grapefruit, etc.). No ano de 2004 o Brasil produziu dezoito milhões e trezentas mil toneladas em laranja, o que equivale a quarenta e cinco por cento do total em frutas colhido naquele ano, o que torna a fruta o principal cultivo do setor frutícola.

Orange – Originally from Asia, especially China and the Malay archipelago, this generic name is given to many fruits belonging to the citrus group (lemon, lime, cider, grapefruit etc. are also in this group). In 2004 Brazil produced eighteen million three hundred thousand tons of oranges, which is equivalent to forty five percent of the total of fruits harvested that year, making it the main cultivated fruit.

Tartelete de brigadeiro de jatobá

Ingredientes:

Base:

- 1 pacote de biscoito de leite triturado
- 100 g de manteiga

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 3 colheres de farinha de jatobá
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparar

Base:

- Misture os ingredientes até que fiquem maleáveis. Forre forminhas de empada com a mistura e leve ao forno bem quente por 8 minutos.
- Recheio: Derreta a manteiga, adicione o chocolate a farinha de jatobá e mexa até formar uma mistura homogênea. Adicione o leite condensado e mexa até o preparo começar a desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e adicione o creme de leite.
- Montagem: Recheie as forminhas de massa com o brigadeiro e salpique farinha de jatobá por cima.
- Leve a geladeira até esfriar.



Jatobá – Árvore perene, cujo porte varia com a espécie e o local onde as plantas se encontram (espécies do cerrado crescem menos do que as outras em diferentes locais). As de maior porte podem atingir 15 a 20 metros de altura e 1 metro de diâmetro do tronco e as do cerrado, 6 a 9 metros de altura e 0,30 a 0,50 metro de diâmetro do tronco.

Jatoba tree – It is a perennial tree that has different sizes depending on species and location (Cerrado species grow less than those in other locations). The largest trees can reach a height of 15 to 20 meters and trunk diameter of 1 meter; the cerrado trees can reach 6 to 9 meters high and trunk diameter of 0.30 to 0.5 meters.



Bioma Mata Atlântica

O cacau, a jaboticaba, a pitanga, a goiaba e o araçá são frutas oriundas da Mata Atlântica, entre tantas outras, cujo consumo incentiva a fruticultura e seu processamento em diversas iguarias, com geração de empregos e renda no interior dos estados que integram o Bioma. Cerca de 70% da população brasileira vivem nessa região de diversificado conjunto de ecossistemas florestais, vegetação exuberante e biodiversidade semelhante à da Amazônia.

Estima-se que o seu endemismo vegetal (peculiar desse bioma) compreende a suntuosidade de oito mil espécies – 55% delas arbóreas e mais de 40% não-arbóreas – estendendo-se a 64% de palmeiras e a 70% de bromélias.

A Mata Atlântica ocupa uma área de 1.110 milhões de km², correspondente a 13,04% do território nacional, constituída sobretudo por mata, ao longo da costa litorânea extensiva do Rio Grande do Norte ao Rio Grande do Sul. Passa pelos territórios do Espírito Santo, Rio de Janeiro, Santa Catarina e por parte dos estados de Alagoas, Bahia, Goiás, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Paraíba, Paraná e Pernambuco, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, São Paulo e Sergipe.

Atlantic Forrest Biome

The cocoa, the jaboticaba, the pitanga, the guava and the strawberry guava fruits originated in the Atlantic Forrest, as well as many others. Their consumption stimulates production and processing of many delicacies, as well as creating jobs and income in the rural areas of the states that integrate the biome. About 70% of the Brazilian population lives in this region of diverse forest ecosystems, exuberant vegetation and biodiversity similar to the Amazon.

It is estimated that its endemic flora (a peculiarity of this biome) comprises a richness of eight thousand species – of which 55% are arboreal and more than 40% are non arboreal – extending to 64% of palm trees and 70% of bromelias.

The Atlantic Forest occupies an area of 1110 million sq. km, which corresponds to 13.04% of the national territory, and constitutes mainly of forest areas along the extensive coastline of Rio Grande do Norte to Rio Grande do Sul. It is present in the territories of Espírito Santo, Rio de Janeiro, Santa Catarina and partly in the states of Alagoas, Bahia, Goiás, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Paraíba, Paraná and Pernambuco, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, São Paulo and Sergipe.





Bombom de Pitanga

Ingredientes

- 300 g de chocolate meio amargo
- 200 g de polpa de pitanga
- 100 g de açúcar
- 10 g de glicose
- 10 g de pectina de maça
- 50 g de chocolate branco
- Corante vermelho para chocolate
- Formas para chocolate

Modo de preparar

- Preparar uma geleia bem cremosa com a polpa de pitanga, açúcar, glicose e pectina. Deixe esfriar.
- Derreta o chocolate branco em banho-maria e coloque corante até o tom de pitanga.
- Pincele o fundo da forma, com esta mistura de chocolate, em formato de pitanga. Leve à geladeira.
- Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria à temperatura de 33° C. Despeje sobre o mármore e bata até temperatura ambiente.
- Retire as formas da geladeira e pincele-as por inteira com o chocolate meio amargo. Leve à geladeira por 20 minutos. Recheie com a geléia de pitanga e tampe as formas com chocolate meio amargo. Leve novamente à geladeira.



Pitanga - Planta frutífera nativa do Brasil, da Argentina e do Uruguai, cujo nome vem da palavra tupi *pyrang* (“vermelho”). É típica da Mata Atlântica brasileira, onde é encontrada na floresta semidecidual do planalto e nas restingas, desde Minas Gerais até o Rio Grande do Sul. Frutifica de outubro a janeiro.

Pitanga (a.k.a. Surinam Cherry) – It is a native fruit plant from Brazil, Argentina and Uruguay, whose name is from the tupi word *pyrang* (“red”). It is typically found in the Brazilian Atlantic Forrest, where it is found in semidecidual forests of the plateau and in the restingas¹ from Minas Gerais to Rio Grande do Sul. It bears fruit from October to January.

1

T.N.: Restinga is a type of coastal tropical and subtropical moist broadleaf forest found in Brazil.



Bombom com Fondant de Jaboticaba

Ingredientes

- 500 g de chocolate meio amargo
- 1 kg de jaboticaba
- 200 g de açúcar
- Formas para chocolate

Modo de preparar

- Cozinhar as jaboticabas por 30 minutos, com 200 g de açúcar, amassando para estourá-las.
- Espremer até separar a calda das frutas. Ferver novamente o caldo até reduzir em 50%, engrossando ligeiramente em fogo baixo.
- Misturar esta calda com a mesma proporção de *fondant*
- *Depois de misturar, esquentar um pouco e não deixar ferver. Colocar em saco de confeitar.*
- Derreter 500 g de chocolate meio amargo em banho-maria a temperatura de 33° C. Despejar sobre mármore e bater até temperatura ambiente.
- Cobrir as formas com o chocolate meio amargo, levar a geladeira por 20 minutos.
- Rechear com o *fondant* de jaboticaba, fechar com o chocolate meio amargo e levar à geladeira. Desenformar

Fondant

- 1 kg de açúcar
- 250 ml de água
- 120 ml de glicose
- Ferver até 160 °C. Despejar sobre o mármore e bater até endurecer.



Jaboticaba – Nativa da Mata Atlântica, é encontrada também com abundância em Goiás e Minas Gerais, além de São Paulo. Floresce na primavera e no verão, produzindo grande quantidade de frutos pequenos e saborosos, que são consumidos *in natura* ou na forma de geleia, suco, licor, sorvete e fermentados. Floresce na primavera e no verão.

Jaboticaba – It is a native fruit from the Atlantic Forest found abundantly in the states of Goiás, Minas Gerais and São Paulo. It blooms during spring and summer, producing large amounts of small flavorful fruit that are consumed *in natura* or as jam, juice, liquor, ice-cream and fermented goods. It blooms during spring and summer.

Bombom com ganash de Café

Ingredientes

- 300 g de chocolate ao leite
- 350 g de chocolate meio amargo
- 200 g de creme de leite fresco
- 50 g de glicose
- 50 ml de água quente
- 50 g de café solúvel
- Formas para bombom em forma de grão de café

Modo de preparar

- *Ganash*: Ferver o creme e leite com a glicose e desligar. Dissolver o café solúvel na água quente, juntar ao creme de leite com 300 g de chocolate ao leite e 50 g de chocolate meio amargo. Misturar tudo até derreter o chocolate. Deixe esfriar.
- Derreter 300 g de chocolate meio amargo em banho-maria a 33° C, despejar sobre o mármore e bater até a temperatura ambiente.
- Cobrir as formas de bombom e levar à geladeira por 20 minutos. Rechear com a *ganash* de café e cobrir com o chocolate meio amargo. Levar novamente à geladeira por mais 20 minutos. Desenformar.



Café – Fruto natural da África, que só amadurece enquanto ainda está no pé, como a jaboticaba, e cuja polpa alcança o ponto ideal de maturação se estiver doce e a casca avermelhada ou dourada. As primeiras mudas foram trazidas para o Brasil em 1727. Foi o grande motor da economia brasileira desde a segunda metade do século XIX até a década de 1920. Atualmente, usado para fazer sorvete, guloseima, bombom e outras iguarias, tem no Brasil um dos seus maiores produtores mundiais.

Coffee – It is a natural fruit of Africa, that only ripens when it is still on the plant – like the jaboticaba – and has a pulp that reaches ideal maturation when it is sweet with a red or golden skin. The first plants were brought to Brazil in 1727. It was the great engine of Brazilian economy from the second half of the XIX century until the 1920's. It is currently used to make ice-cream, sweets, bombons and other delicacies. Brazil is one of its largest producers in the world.



Chocolate quente com mix de pimentas e Cooky de Baru

Ingredientes do chocolate:

- 100 ml de creme de leite fresco
- 50 ml de leite
- 100 g de chocolate amargo
- 2 tirinhas finas e picadas de pimenta dedo de moça
- 1/2 colher de café de pimenta rosa moída
- uma pitada de noz-moscada
- uma pitada de canela
- Cookies de chocolate com castanhas

Modo de preparar

- Leve todos os ingredientes a fogo baixo. Sirva quando o chocolate derreter e formar uma mistura homogênea de marrom intenso.
- Acompanhar com cookies de chocolate com castanhas de baru

Cooky de chocolate com baru

Ingredientes

- 2 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de manteiga (1 tablete)
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (chá) de baunilha
- 2 ovos
- 300 g de chocolate meio amargo picado
- 2 xícaras de castanha de baru picado

Modo de preparar

- Misture bem o açúcar com a manteiga, acrescente a farinha de trigo, o bicarbonato, o sal, a baunilha e os ovos inteiros. Junte as castanhas de baru e o chocolate. Coloque colheradas da massa em uma assadeira untada com margarina com mais ou menos 3 cm de distância entre elas. Asse em forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 10 a 12 minutos.
- Retire do forno quando as bordas estiverem douradas e o meio macio
- Deixe esfriar em uma superfície fria, sem encostar um no outro.



Baru – Fruit native of the Brazilian Cerrado vegetation and the forest transition areas between the Atlantic forest and the Cerrado, the baru occurs in Minas Gerais, northern São Paulo, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul and Goiás. Its nut ripens between September and October, and may be consumed after it is toasted and used to prepare *pé-de-moleque*, *rapadura* and *paçoca*, typical Brazilian sweets.



Bioma Pampa

No Brasil, o Bioma Pampa é restrito ao Rio Grande do Sul, de cujas frutas nativas destacam-se o pinhão, a goiaba serrana e a uva, que é uma das principais produções agrícolas da região, junto com o arroz, o trigo e a soja. De clima temperado, com chuvas constantes, o bioma ocupa uma área de 177mil km², relativa a 2,07% do território nacional e a 60% do estado gaúcho. Sua paisagem natural é composta de serras e planícies, morros rupestres e coxilhas, com 41% de cobertura nativa.

O Pampa brasileiro exhibe imenso patrimônio associado à biodiversidade. Há nele cerca de três mil espécies de plantas, entre as quais, mais de oitocentas gramíneas e duzentas de leguminosas. Plantas ornamentais, como petúnias, verbenas, cactos e muitas outras, são endêmicas do bioma. Há ainda a araucária, que se distribui nas florestas como emblema, principalmente pela presença marcante do pinheiro-do-Paraná.

Há aproximadamente trezentas e noventa espécies de aves e noventa de mamíferos, onze deles raros ou ameaçados de extinção, como ratos d'água, cervídeos e lobos, e vinte e duas espécies de aves na mesma situação; há também, ao menos, uma espécie de peixe, cará, endêmica da região. As principais criações pecuárias do Pampa brasileiro são de bois e ovelhas.

Pampa Biome

In Brazil, the Pampa Biome is restricted to Rio Grande do Sul, and has native fruits such as the pine, the pineapple guava and the grape, which is one of the main agricultural products in the region, along with rice, wheat and soy. The biome has a temperate climate, with constant rain, and occupies an area of 177 thousand sq. km, pertaining to 60% of the state and 2.07% of the national territory. Its natural landscape is composed of mountains and plains, rocky and grassy hills, with 42% of native land.

The Brazilian Pampa has a large patrimony associated to biodiversity. It contains about three thousand plant species, of which more than eight hundred are grasses and two hundred are leguminous. Ornamental plants, such as petunias, verbenas, cacti and many others are endemic of the biome. There is also the araucaria tree that is distributed along the forests as an emblem, mainly due to the marked presence of the Brazilian pine.

There are approximately three hundred and ninety species of birds and ninety of mammals, of which eleven are rare or endangered, such as water rats, deer and wolves, and twenty-two species of birds in the same situation. There is also at least one fish species, the yam, which is endemic of the region. The main livestock farming in the Brazilian Pampa is cattle and sheep.





Chocolate com Pinhão

Ingredientes

- 300 g de chocolate ao leite
- 750 g de pinhão
- 300 g de açúcar
- 50 g de glicose
- 50 g de chocolate em pó
- 50 g de glaucúcar

Modo de preparar

- Cozinhar o pinhão por 30 minutos, retirar as cascas e triturar até obter uma pasta.
- Ferver 300 g de açúcar e 50 g de glicose até o ponto de bala. Misturar a pasta de pinhão e triturar novamente até obter uma massa tipo marzipan.
- Enrolar tipo pinhão ou coxinha
- Passar no chocolate ao leite derretido em banho-maria a temperatura de 32° C e em seguida na mistura de chocolate em pó com glaucúcar, na proporção 1/1.



Pinhão – Semente da pinha, fruto da *Araucária angustifolia*, árvore nativa do Pampa, emblemática do Paraná, também encontrada na região Sudeste (em São Paulo e Minas Gerais). O pinhão se solta de um estouro das pinhas, ao sol do meio-dia de maio e junho, e com ele são feitos doces, sopas, molhos, aperitivos, paçoca e outras iguarias.

Pine nut – It is the seed of the pine, fruit of the *Araucaria angustifolia*, native tree of the Pampa, an emblem of Paraná. It is also found in the Southeast region of Brazil (in São Paulo and Minas Gerais). Pine nuts burst loose from the pines at noon during May and June and are used to make sweets, soups, sauces, appetizers, *paçoca* and other delicacies.

Bombom de Figo

Ingredientes

- 300 g de chocolate meio amargo
- 300 g de figo seco
- Formas para bombom

Modo de preparar

- Triturar os figos até o ponto de pasta. Fazer bolinhas tipo brigadeiro.
- Derreter o chocolate a temperatura de 32° C. Colocar sobre o mármore e bater até temperatura ambiente.
- Banhar as bolinhas no chocolate derretido. Levar à geladeira por 20 minutos.
- Cobrir as formas com o chocolate meio amargo e levar à geladeira por 20 minutos.
- Rechear com a pasta de figo e fechar com o chocolate.
- Levar novamente à geladeira. Desenformar.





Figo – (*Ficus carica*) uma árvore da família Moraceae, está presente em todos os continentes, com exceção da Antártica. Variam drasticamente na cor, apresentando uma coloração branco-amarelada que pode ir até roxa e variam igualmente na textura sutil, dependendo da variedade. Estão disponíveis de junho a setembro, embora alguns figos europeus estejam, frequentemente, disponíveis durante o Outono.

Fig – (*Ficus carica*) is a tree of the Moraceae family, which is present in every continent except Antarctica. Its color varies drastically, from off white to purple, and it varies similarly in texture, depending on the variety. They are available from June to September, although European figs are frequently available in autumn.



Bombom com uva passa ao rum

Ingredientes

- 300 g de Chocolate 70%
- 200 g de chocolate ao leite para *ganash*
- 150 g de Uva *crimson* tipo passa
- 200 ml de Rum
- 100 g de chocolate em pó 30%
- Formas para chocolate

Modo de preparar

- Coloque as uvas passa em infusão no rum por 48 horas
- Escorra em uma peneira.
- *Ganash*
- Leve o liquido do rum ao fogo até ferver. Desligue e junte para uma parte de rum, duas de chocolate ao leite, misture até derreter e formar um creme.
- Derreter o chocolate 70% em banho-maria, temperatura de 33°C.
- Despejar sobre mármore e bater com espátula até temperatura ambiente.
- Cobrir as formas com o chocolate meio amargo e levar à geladeira por 20 minutos.
- Rechear com as uvas passa, cobrir com *ganash* e tampar com o chocolate meio amargo. Levar novamente à geladeira.
- Desenformar, passar uma camada fina de chocolate meio amargo derretido e passar no chocolate em pó 30%.



Passa ou uva-passa – é o nome dado à uva que passou pelo processo de desidratação. Surgiu como forma de conservação prolongada das frutas, que resulta da exposição prolongada ao sol ou em estufas.

Grape or Raisin – Raisin is the name used for grapes that are dehydrated. It was created as a way to conserve fruit for longer periods and is resultant from prolonged exposure to sunlight or greenhouses.

Torta sacher de bergamota

Ingredientes para a massa:

- 250 g de chocolate
- 250 g de manteiga
- 6 claras
- 6 gemas
- 2 ovos inteiros
- 210 g de açúcar de confeitiro, separados em dois recipientes, um com 150 g e outro com 60 g
- 210 g de amêndoas torradas e trituradas
- 150 g de farinha de trigo

Recheio:

- 400 gramas de geleia de bergamota também chamada de tangerina

Cobertura:

- 600 g de chocolate meio amargo
- 200ml de creme de leite fresco

Massa da torta:

- Derreta o chocolate no microondas em etapas de 30 segundos cada, deixe esfriar e junte-o às claras batidas em neve. Adicione as amêndoas, a farinha, o açúcar e as gemas, delicadamente. Disponha a mistura em uma forma redonda previamente untada com manteiga e farinha. E leve ao forno, já pré-aquecido a 180°C por 40 minutos.

Calda:

- Esquente o creme de leite e adicione o chocolate. Mexa até derretê-lo por completo.

Montagem:

- Corte o bolo ao meio. Disponha a geleia sobre a base do bolo. Coloque a outra metade por cima. Cubra com a calda de chocolate, decore com raspas de chocolate e leve à geladeira.



Bergamota – Nativa da Ásia, recebeu diferentes nomes no Brasil: *bergamota*, no Sul; *mimosa*, em Curitiba; *mexerica*, no Centro e no Sudeste; *laranja-cravo*, no Nordeste; *tanja*, no Piauí e no Maranhão; e *poncã*, no Mato Grosso e Mato Grosso do Sul. Tem alto valor nutricional e aplicação variada, de suco a sorvete, de bala a bolo, por seu aroma perfumado.

Bergamot orange – A native fruit from Asia that received different names in Brazil: *bergamot* in the South; *mimosa* in Curitiba; *mandarine* in Central and Southern Brazil; *laranja-cravo*, in the Northwest; *tanja*, in Piauí and Maranhão; and *poncã*, in Mato Grosso and Mato Grosso do Sul. It has high nutritional value and is used for many foods such as juice, ice-cream, candy and cake due to its aroma.





Bioma Pantanal

Entre as frutas deste bioma são destaques o ingá, ariticum, bacupari e tarumã, além da embaúba e da bocaiúva, de alto valor nutritivo e grande potencial no mercado alimentício do País. A farinha da bocaiúva é produzida artesanalmente por mulheres das comunidades tradicionais da colônia São Domingo e de Antonio Maria Coelho (MS), onde a Embrapa Pantanal desenvolve projeto para caracterizar o seu sistema produtivo.

O bioma Pantanal ocupa uma área de 150 mil km² dos estados do Mato Grosso e no Mato Grosso do Sul, correspondente a 1,76% do território nacional, constituída principalmente por savana estépica alagada, em sua maior parte. Toda a vida e a economia do Pantanal estão ligadas ao sistema de inundações, que favorece o desenvolvimento de fauna e flora de rara beleza e abundância, embora de baixo endemismo.

Imensas áreas são cobertas por batumes – plantas flutuantes como o aguapé e a salvinia que, carregadas pelas águas dos rios, formam os camalotes, autênticas ilhas verdes. Entre as poucas espécies endêmicas está o carandá. Há também os paratudais, formados pelos ipês roxos, que são típicos.

Vivem no bioma mais de uma centena de espécies de mamíferos, destacando-se os cervos-do-pantanal, o veado-campeiro, a onça-pintada e a capivara. Há identificadas mais de seiscentas espécies de aves e de duzentos e sessenta espécies de peixes, e uma infinidade de répteis. Estima-se, por exemplo, que existam dez milhões de jacarés no bioma pantaneiro. A pecuária é sua principal atividade econômica, com a criação de cerca de três milhões de cabeças de bovinos de corte.

Pantanal Biome

The fruit highlights of this biome are inga, ariticum, bacupari and tarumã, as well as embauba and bocaiuva, which have a high nutritional value and great potential in the country's food market. Bocaiuva flour is hand made by women in traditional communities in the colony of São Domingo and Antonio Maria Coelho (state of Mato Grosso do Sul), where Embrapa Pantanal has an ongoing project to characterize its productive system.

The Pantanal biome occupies an area 150 sq. km in the states of Mato Grosso and Mato Grosso do Sul, which corresponds to 1.76% of national territory, and is constituted mainly by steppic flooded savannah. All of Pantanal's life and economy is connected to the flooding system, which favors the development of fauna and flora that are unusually beautiful and abundant; however, with a low level of endemism.

Huge areas are covered by batumes – floating plants such as water hyacinth and salvinia that, carried by the river, create green islands. The Araceae is among the few endemic species. There are also paratudais, formed by pink ipes, which are typical.

More than one hundred species of mammals live in this biome, especially marsh deer, pampas deer, jaguars and capybaras. More than six hundred bird species, sixty fish species and a plethora of reptiles have been identified. For example, the existence of ten million alligators have been estimated to exist in the Pantanal biome. Livestock farming is the main economic activity, as about three million beef cattle are bred.





Bombom de Araçá

Ingredientes

- 300 g de chocolate meio amargo
- 200 g de polpa de araçá
- 100 g de açúcar
- 10 g de glicose
- 10 g de pectina de maça
- Formas para chocolate

Modo de preparar

- Preparar uma geleia bem cremosa com a polpa de araçá, açúcar, glicose e pectina. Deixe esfriar.
- Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria à temperatura de 33° C. Despeje sobre o mármore e bata até temperatura ambiente.
- Retire as formas da geladeira e pincele-as por inteira com o chocolate meio amargo. Leve à geladeira por 20 minutos. Recheie com a geleia de araçá e complete as com chocolate meio amargo. Leve novamente à geladeira.



Araçá – Fruto do araçazeiro, natural da Mata Atlântica, de sabor que lembra o da goiaba, embora mais ácido e perfumado, e de polpa macia e igualmente repleta de sementes. É usado no preparo de sorvetes, refrescos, bebidas e um doce muito parecido com a goiabada, mas também consumido ao natural. É colhido de outubro a março.

Strawberry guava – The fruit of the strawberry guava tree from the Atlantic Forest tastes similar to guava but is more acid and perfumed, has a soft pulp and is equally full of seeds. It is used to make ice-cream, beverages and a sweet similar to goiabada (a sweet made with guava), but it is also eaten raw. It can be harvested from October until March.

Ninho de manga desidratada com chocolate e flor de sal

Ingredientes

- 400 g de chocolate meio amargo
- 200 g de fatias de manga desidratada
- Flor de sal

Modo de preparar

- Cortar fatias finas de manga.
- Derreter o chocolate meio amargo em banho-maria à temperatura de 33° C, despejar sobre o mármore e bater até temperatura ambiente.
- Montar ninhos de manga e banhar no chocolate. Polvilhar flor de sal, colocar sobre papel manteiga e levar à geladeira.







Bombom de Cajá-manga

Ingredientes

- 400 g de chocolate amargo 70%
- 300 g de polpa de cajá-manga com pedaços da fruta
- 150 g de açúcar
- 30 g de glicose
- 15 g de pectina de maça

Modo de preparar

- Juntar açúcar, polpa de cajá-manga, glicose e a pectina. Ferver até a consistência de um creme denso. Desligar e deixar esfriar.
- Derreter 400 g de chocolate amargo 70% em banho-maria a uma temperatura de 33° C, despejar sobre o mármore e bater até temperatura ambiente.
- Fazer bolinhas tipo brigadeiro e banhar no chocolate. Levar a geladeira por 20 minutos. Desenformar.



O cajá-manga – fruto da cajazeira, árvore que atinge até 20 m de altura, o cajá-manga é uma fruta de casca lisa e fina, de cor alaranjada. Sua polpa é succulenta, aromática e de sabor agridoce. Contém vitaminas A e C, fibras, sais minerais como cálcio, fósforo e ferro. O cajá é originário das Ilhas da Sociedade, no Oceano Pacífico, presente em quase todo o território brasileiro.

Golden apple – Its tree reaches up to 20m high. It is a fruit with a smooth, thin, orange colored skin. Its pulp is juicy, aromatic and tastes bittersweet. It contains vitamins A and C, fibers, mineral salts such as calcium phosphorus and iron. It is originally from the Society Islands in the Pacific Ocean and is present in almost all of the Brazilian territory.

Brigadeiro com Farinha de Bocaiúva, maçã desidratada e açaí

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 100 g de chocolate meio amargo ou branco picado
- 3 colheres de farinha de bocaiuva
- 1 lata de creme de leite fresco (200 ml)
- 200 g de flocos de maçã desidratada com açaí

Modo de preparar

- Derreta a manteiga, adicione o chocolate, a farinha de bocaiúva e mexa até formar uma mistura homogênea. Adicione o leite condensado e mexa até o preparo começar a desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e adicione o creme de leite.
- Faça bolinhas e passe na maçã desidratada com açaí.



Bocaiúva – De polpa adocicada e castanha saborosa, o fruto é encontrado maduro em todas sub-regiões do bioma Pantanal, exceto no extremo leste, de setembro a dezembro. A polpa pode ser consumida *in natura* (chiclete pantaneiro), cozida no leite como mingau para crianças, em sorvetes e em variadas receitas com a farinha (bolo, pão, sequilho, recheio de bombom).

Bocaiuva – Its pulp is sweet and nut savory; this fruit can be found ripe in all of the subregions of the Pantanal biome, except in the extreme east, from September to December. The pulp may be consumed *in natura*, cooked in milk as porridge or used to make ice-cream and in many recipes that include flour (cake, bread, sequilho, bonbons).



Brazilian Fruit with Chocolate

Recipes

AMAZON BIOME

Açaí and Guaraná chocolate candy (page 14)

Ingredients

3 1/4 cups 70% chocolate with brown sugar
1 cup açaí
2 tablespoons guaraná syrup
2 teaspoons glucose
1 teaspoon apple pectin
Chocolate molds

Preparation

Fast boil a mixture of açaí, guaraná syrup, glucose and pectin, always stirring, to make a jam. Let cool.
Dissolve the chocolate in a double boiler (92 degrees). Pour over a cold surface and press with a spatula to room temperature. Line the chocolate molds and put them in the refrigerator. Take them out after 20 minutes and fill them with the jam, topping with the remaining chocolate. Put them in refrigerator for another 20 minutes. Unmold.

Carambola chocolate star (page 15)

Ingredients

3 1/4 cups 70% chocolate
1 1/4 cups dried carambola stars
3/4 cup cognac

Preparation

Soak the carambola stars in cognac, hydrating for 24 hours. Drain in a sieve and rinse with paper towels.
Melt the 70% chocolate in a double boiler (92 degrees). Dip the carambola stars into it and put them in the refrigerator for 20 minutes. Take out and decorate with small chocolate chips. Store in the fridge.

Cupuaçu chocolate candy (page 17)

Ingredients

4 1/4 cups 70% bitter chocolate
2 cups cupuaçu pulp
1/2 cup sugar
2 tablespoons glucose

Preparation

Fast boil a mixture of sugar, cupuaçu pulp and glucose. Boil until it reaches a thick consistency. Let cool.
Melt 4 1/4 cups of 70% bitter chocolate in a double boiler (92 degrees). Pour over a cold surface and press to room temperature. Roll into small balls like brigadeiros and dip into the chocolate. Put in the refrigerator for 20 minutes.

Chocolate tapioca with Cupuaçu candy and brie cheese (page 18)

Ingredients

2 cups sweet manioc starch
1 1/2 cups water
1/2 cup chocolate powder
1 pinch salt
Cupuaçu candy to taste
Brie cheese or cream cheese to taste

Preparation

Mix the starch and the chocolate in a bowl and slowly sprinkle water over it, stirring until it becomes crumbly. Sift until particles are small. Divide the mixture into 3 equal portions and, using a spoon, grill one portion on a hot plate or a non-stick frying pan. Cook the mixture until it reaches a thick consistency. Repeat the process with the rest of the mixture.
Fill the tapiocas with cupuaçu candy and brie cheese or cream cheese.

CAATINGA BIOME

Umbu and white chocolate candy (page 23)

Ingredients

4 cups white chocolate
Green chocolate coloring
1 3/4 cups umbu pulp with chunks
3/4 cup sugar
4 teaspoons glucose
1 tablespoon apple pectin

Preparation

Make the jam with umbu pulp, sugar, glucose and apple pectine. Let cool.
Melt the white chocolate in a double boiler (92 degrees). Add green coloring.
Line the molds with chocolate and put in the fridge for 20 minutes. Fill with umbu jam, topping with chocolate, and return to fridge. Unmold, dab with chocolate and add a pinch of flower of salt.

Caatinga Passion Fruit chocolate candy (page 24)

Ingredients

4 1/4 cups 70% bitter chocolate
2 cups Caatinga Passion Fruit juice without seeds
1/2 cup sugar
2 tablespoons glucose
4 teaspoons apple pectin

Preparation

Mix sugar, Caatinga Passion Fruit pulp, glucose and pectin. Boil until it reaches thick cream consistency. Let cool.
Melt 4 1/4 cups 70% bitter chocolate in a double boiler (92 degrees), pour over a cold surface and press to room temperature. Roll into small balls like brigadeiros and dip into the chocolate. Put in refrigerator for 20 minutes.

Cachaça and Cashew chocolate candy (page 26)

Ingredients

3 1/4 cups milk chocolate
1 cup cachaça
10 cashew slices dried for 30 days

Preparation

Put 1/2 cup cachaça in the freezer for 24 hours.
Using a mixer, beat 1/2 cup cachaça at room temperature, adding the cooled cachaça until smooth.
Put it in a pastry bag and make drops on waxed paper, take to the fridge. After it hardens, dip into milk chocolate melted in a double boiler (92 degrees). Store in refrigerator.

Chocolate ganache crisp surprise (page 28)

For the chocolate ganache:

1 dark chocolate tablet
1/2 cup light cream
3 tablespoons rum

Brazilian nuts crunchy mix

2 cups sugar
1/2 cup chopped baru
1/2 cup chopped cashew nut
1/2 cup chopped Brazil-nut
Butter for greasing

Preparation

Caramelize the sugar.
When totally melted, add the nuts and the baru, stir well and pour over a buttered surface.
After hardening, break it with a hammer or rolling pin.

CERRADO BIOME

White chocolate truffle with Pequi ganache (page 33)

Ingredients

4 1/2 cups white chocolate
3 cups white chocolate for the ganache
3/4 cup light cream
2 tablespoons pequi pulp cooked without salt or vinegar
Yellow chocolate coloring
Truffle molds

Preparation

Boil the fresh cream and turn off the fire. Add 3 cups white chocolate and the pequi pulp, stir well and let cool.

Truffles

Melt 4 cups white chocolate in a double boiler (92 degrees), pour over a cold surface and press to room temperature. Line the truffle molds and put in refrigerator for 20 minutes. Fill with pequi ganache.
Unmold. Melt 1/2 cup white chocolate with yellow coloring, coat the truffles with a thin layer, add a pinch of salt and put in the refrigerator.

Tamarind chocolate coins (page 34)

Ingredients

5 1/4 cups organic dark chocolate
1 1/2 cups tamarind without seeds
Big coin-size molds

Preparation

Sift the tamarinds to extract the pulp and put it in a blender for 10 minutes until a smooth cream is obtained. Melt dark chocolate (92 degrees), pour over a cold surface and press with a spatula to room temperature. Line the coin molds and put in refrigerator.
Coat the truffles with a thin layer of tamarind cream and top with dark chocolate. Return to fridge for 20 minutes. Unmold.

Orange chocolate candy (page 35)

Ingredients

3 1/4 cups 30% chocolate, organic
2 cups candied orange peels
3/4 cup white chocolate
Orange chocolate coloring

Preparation

Remove the sugar off the candied orange peels and grind them until mushy. Roll into small balls like brigadeiros.
Melt chocolate (92 degrees), pour over a cold surface and press with a spatula to room temperature. Dip orange balls into

chocolate melt. Arrange with white chocolate strings mixed with orange coloring, and decorate with candied orange peels chips cut in leaf shape. Put in refrigerator for 20 minutes.

Jatoba brigadeiro tartlet (page 36)

Ingredients

Base:

1 pack milk cookies (trituated)
1/2 cup butter

Filling:

1 1/4 cups condensed milk
1 tablespoon butter
1 cup chopped dark chocolate
3 tablespoons jatoba flour
1 cup light cream

Preparation

Base: Mix the ingredients until it feels stretchy. Line cupcake molds with the mixture and bake in a very hot oven for 8 minutes.
Filling: Melt the butter, add the chocolate to the jatoba flour, and mix until it is homogeneous. Add the condensed milk and and stir until the preparation loosens from the bottom of the pan. Turn off the heat and add light cream.
Assembly: Fill the molds with the brigadeiro and sprinkle jatoba flour over it. Store in fridge and let cool.
Garnish with caramel and chocolate shaves.

ATLANTIC FORREST BIOME

Pitanga chocolate candy (page 41)

Ingredients

3 1/4 cups dark chocolate
1 1/2 cups pitanga pulp
1/2 cup sugar
2 teaspoons glucose
1 tablespoon apple pectin
1/2 cup white chocolate
Red chocolate coloring
Chocolate molds

Preparation

Make a creamy jam with the pitanga pulp, sugar, glucose and pectin. Let cool.
Melt the white chocolate in a double boiler and mix with coloring to match the pitanga tone.
Brush the bottom of the pitanga shaped molds with this chocolate mixture. Put it in the refrigerator.
Melt the dark chocolate in a double boiler (92 degrees). Pour over a cold surface and press to room temperature.
Take the molds out of the fridge and brush them entirely with dark chocolate. Put in fridge for 20 minutes. Fill them with the pitanga jam and top the molds with dark chocolate. Return to fridge.

Jabuticaba Fondant chocolate candy (page 43)

Ingredients

5 1/4 cups dark chocolate
7 cups jabuticaba
1 cup sugar
Chocolate molds

Preparation

Cook the jabuticabas for 30 minutes, adding 1 cup sugar, crushing them so they burst. Push it against the pan until juice and fruits separate. Boil it to a 50% reduction, slowly thickening at low heat.

Mix this syrup with equal parts fondant. After mixing them, heat lightly and without boiling. Pour in a pastry bag.

Melt 5 1/4 cups dark chocolate in a double boiler (92 degrees). Pour over a cold surface and press to room temperature. Line the molds with dark chocolate and put in refrigerator for 20 minutes.

Use the jabuticaba fondant for filling and seal with dark chocolate. Unmold.

Fondant

5 cups sugar
1 cup water
1/2 cup glucose

Mix the ingredients and boil at 320 degrees. Pour it over a cool surface and press until hardening.

Coffee ganache chocolate candy (page 44)

Ingredients

3 1/4 cups milk chocolate
4 cups dark chocolate
1 cup light cream
10 teaspoons glucose
1/4 cup hot water
1/2 cup coffee powder
Chocolate candy molds shaped like coffee beans

Preparation

Ganache: Boil the light cream with the glucose, turn off the heat. Dissolve the soluble coffee in hot water, add light cream, 3 1/4 cups milk chocolate and 1/2 cup dark chocolate. Mix until chocolate melts. Let cool.

Melt 3 1/4 cups dark chocolate in a double boiler (92 degrees), pour over a cold surface and press to room temperature. Line the molds and put in refrigerator for 20 minutes. Fill with the coffee ganache and top it with dark chocolate. Return to fridge for 20 minutes. Unmold.

Hot chocolate with mix of Peppers and Baru Cookie (page 46)

Chocolate ingredients

1/2 cup light cream
1/4 cup milk
1 cup bitter chocolate
2 thin sliced and chopped dedo-de-moça pepper strips
1/2 teaspoon ground rose pepper
1 pinch nutmeg
1 pinch cinnamon
Chocolate and nuts cookies

Preparation

Mix all ingredients and cook at low heat. Serve it when the chocolate melts and becomes an intense brown homogenous mixture. Side it with cookies.

Chocolate and Baru cookie (page 46)

Ingredients

2 1/4 cups flour
1 1/2 cups brown sugar
1 cup butter
1 teaspoon baking soda
1 pinch salt
2 teaspoons vanilla
2 eggs
3 1/4 cups chopped dark chocolate
2 cups chopped baru nuts

Preparation

Combine sugar and butter and mix well, add flour, baking soda, salt, vanilla and 2 eggs. Add the baru nuts and chocolate. Scoop the dough and put the mounds on a baking sheet buttered with margarine, with approximately 1.2 inches between them. Bake in a preheated oven (392 degrees) for 10 to 12 minutes. Turn off the heat when edges are golden and the core is soft. Without touching one another, let them cool over a cold surface.

PAMPA BIOME

Chocolate with Pinhão (page 51)

Ingredients

3 1/4 cups milk chocolate
3 1/2 cups pinhão
1 1/2 cups sugar
10 teaspoons glucose
1/2 cup chocolate powder
1/4 cup sugar

Preparation

Cook the pinhão for 30 minutes, peel off and grind until mushy. Boil 1 1/2 cups sugar and 10 teaspoons glucose until candy consistency. Mix the pinhão mush and grind again to marzipan consistency. Roll it in pinhão or coxinha shape. Dip it in milk chocolate melted in a double boiler (92 degrees), then coat it with a mixture of equal parts chocolate powder and glucose with sugar.

Fig chocolate candy (page 52)

Ingredients

3 1/4 cups white chocolate
2 cups dried figs
Chocolate candy molds

Preparation

Grind the figs to mush. Roll into little balls like brigadeiros. Melt the chocolate (92 degrees). Pour it over a cold surface and press to room temperature. Dip the little fig balls into melted chocolate. Put in refrigerator for 20 minutes. Line the molds with dark chocolate and put in refrigerator for 20 minutes. Fill with fig mush and top with chocolate. Return to fridge. Unmold.

Chocolate candy with Raisins to run (p. 55)

Ingredients

3 1/4 cups 70% chocolate
2 cups milk chocolate
1 cup crimson raisin
1 cup rum
1 cup 30% chocolate powder
Chocolate molds

Preparation

Soak the raisins in rum for 48 hours. Drain with a sieve.

Ganache

Boil the drained rum. Turn off the heat and mix 1 part rum with 2 parts milk chocolate, stir until it melts and becomes creamy. Melt the 70% chocolate in a double boiler (92 degrees). Pour it over a cold surface and press to room temperature. Line the molds with dark chocolate and store in refrigerator for 20 minutes. Fill with raisins, top with the ganache and seal with dark chocolate. Return to fridge.

Unmold, dab with a thin melted dark chocolate layer and coat them with 30% chocolate powder.

Tangerine sachertorte (page 56)

Ingredients for the dough

3 cups chocolate
1 1/4 cups butter
6 egg whites
6 egg yolks
2 eggs
1 1/2 cups powdered sugar separated in two bowls (1 cup and 1/2 cup)
1 1/2 cups toasted ground almonds
3/4 cup flour

Filling: 1 1/4 cups tangerine jam

Icing: 6 1/4 cups dark chocolate
1 cup light cream

Preparation

Sachertorte dough

Melt the chocolate in the microwave (30 seconds rounds) let it cool and add it to the beaten egg whites. Gently add the almonds, flour, sugar and the egg yolks. Pour the mixture into a round mold (previously buttered and floured). Take it to a preheated oven (356 degrees) for 40 minutes.

Topping

Heat the light cream and add chocolate. Stir until completely melted.

Assembly

Cut the cake in half. Spread the jam over the cake base and put the other cake half on top of it. Cover with the chocolate fudge, decorate with chocolate chips and take it to the fridge.

PANTANAL BIOME

Araçá chocolate candy (page 61)

Ingredients

3 1/4 cups dark chocolate
1 1/2 cups araçá pulp
1/2 cup sugar
1 tablespoon glucose
1 tablespoon apple pectin
Chocolate molds

Preparation

Prepare a creamy jam with araçá pulp, sugar, glucose and pectin. Let cool.

Melt the dark chocolate in a double boiler (92 degrees). Pour over a cold surface and press to room temperature.

Take the molds out of the refrigerator and completely brush them with dark chocolate. Store in fridge for 20 minutes. Fill with araçá jam and top the molds with dark chocolate. Return to refrigerator.

Chocolate and Mango nest with flower of salt

Ingredients

4 1/4 cups dark chocolate
1 1/2 cups dried mango slices
Flower of salt

Preparation

Cut dried mango in thin slices.

Melt the dark chocolate in a double boiler (92 degrees), pour over a cold surface and press to room temperature.

Make the dried mango nests and dip into the chocolate. Sprinkle flower of salt, put it over waxed paper and put in the fridge.

Ambarella chocolate candy (page 65)

Ingredients

4 1/4 cups 70% bitter chocolate
2 cups ambarella pulp with chunks
3/4 cup sugar
2 tablespoons glucose
4 teaspoons apple pectin

Preparation

Mix sugar, ambarella pulp, glucose and pectin. Boil to a thick cream consistency. Turn off the heat and let cool.

Melt 4 1/4 cups 70% bitter chocolate in a double boiler (92 degrees), pour over a cold surface and press to room temperature.

Roll into small balls like brigadeiros and dip into the chocolate. Put in refrigerator for 20 minutes.

Bocaiúva Flour brigadeiro, Apple and Açai (p. 66)

Ingredients

1 1/4 cups condensed milk
1 tablespoon butter
1 cup chopped dark or white chocolate
3 tablespoons bocaiúva flour
1 cup light cream (200 ml)
1 1/4 cups dried apple flakes with açai

Preparation

Melt the butter, add chocolate, bocaiúva flour and stir until it becomes a homogeneous mixture. Add condensed milk and stir until the preparation loosens from the bottom of the pan. Turn off the heat and add light cream. Roll into small balls and smear over the dried apples with açai.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- <http://www.ceplac.gov.br/>
http://www.ceplacpa.gov.br/site/?page_id=229
http://www.ceplac.gov.br/radar/mercado_cacau.htm
http://www.ceplac.gov.br/radar/radar_cacau.htm
http://www.cpatc.embrapa.br/publicacoes_2004/doc-72.pdf
<http://www.ceplac.gov.br/radar/Artigos/artigo18.htm>
http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/camaras_setoriais/Cacau/19RO/App_CEPLAC.pdf
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Cacau>
<http://www.alasru.org/wp-content/uploads/2011/07/GT4-Katianny-Gomes-Santana-Estival.pdf>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Vassoura-de-bruxa>
<http://www.seagri.ba.gov.br/cacauth/cacauth08032011.pdf>
<http://www.basa.com.br/bancoamazonia2/includes/institucional/arquivos/biblioteca/artigos/economia regional/FontesDeCrescimentodoValor.pdf>
<http://www.hjobrasil.com/ordem.asp?secao=1&categoria=132&subcategoria=611&id=3706>
<http://pervitinfilmes.blogspot.com.br/2010/01/o-cacau-hoje-no-brasil.html>
<http://stoa.usp.br/oliveiraramon/files/2287/12989/Tec+de+Obtencao+do+Cacau+e+do+Chocolate++Prof+Marilyn+Oetterer.PDF>
<http://tecalim.vilabol.uol.com.br/cacauchocolate.html>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Chocolate>
<http://www1.folha.uol.com.br/comida/953522-maior-feira-de-chocolates-do-mundo-chegara-ao-brasil-em-2012.shtml>
<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/cacau/cacau-4.php>
<http://www.guiacostadocacau.com.br/>
http://www.geocities.ws/xena_a/jorge_amado.htm
http://w3.ufsm.br/grpesqla/revista/dossie06/RevLitAut_art02.pdf
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Bioma>
http://www.cliquesemiario.org.br/not_0110.htm
http://www.suapesquisa.com/geografia/biomas_brasileiros.htm
http://pt.wikipedia.org/wiki/Biomas_do_Brasil
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Amaz%C3%A4nia>
<http://www.educacional.com.br/especiais/biomas/popBiomaAmazonia.asp>
<http://www.brazadv.com.br/brasil-biomas/amazonia.htm>
<http://www.invivo.fiocruz.br/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?infoid=958&sid=2>
<http://www.webartigos.com/artigos/bioma-amazonia/26097/>
<http://www.mochileiro.tur.br/biomaamazonia.htm>
<http://www.portalamazonia.com.br/secao/amazoniadeaz/interna.php?id=206>
http://pt.wikipedia.org/wiki/Mata_Atl%C3%A2ntica
<http://www.ibflorestas.org.br/pt/bioma-mata-atlantica.html>
<http://www.ibflorestas.org.br/pt/bioma-cerrado.html>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Cerrado>
<http://www4.fct.unesp.br/ceget/paisagens.pdf>
MEDEIROS, Rita. *Gastronomia do Cerrado*. Brasília: Fundação Banco do Brasil, 2011. p.13-16.
<http://www.cet.unb.br> ; matéria Conservação do território de Cavalcante é riqueza para o turismo brasileiro
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Caatinga>
<http://www.ibama.gov.br/ecossistemas/caatinga.htm>
<http://www.suapesquisa.com/geografia/vegetacao/caatinga.htm>
http://www.noclimadacaatinga.org.br/ver_namidia.php?id_midia=27
<http://www.vilaboade goias.com.br/caatinga.htm>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Pampa>
<http://www.ibflorestas.org.br/pt/bioma-pampa.html>
http://www.mma.gov.br/estruturas/182/_arquivos/pampa2002_2009_182.pdf
<http://www.dialogoflorestal.org.br/biomas/pampa/>
<http://ecoviagem.uol.com.br/noticias/ambiente/agressoes-ambientais/rico-e-diverso-o-pampa-gaucha-e-o-bioma-menos-protetido-do-brasil-7312.asp>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Pantanal>
<http://www.ibflorestas.org.br/pt/bioma-pantanal.html>
<http://mochileiro.tur.br/biomapantanal.htm>
<http://www.viagem-natureza.com.br/bioma/pantanal/a-vida-selvagem>
<http://www.suapesquisa.com/frutas/>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Anan%C3%AAs>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/A%C3%A7%C3%AD>
<http://www.todafruta.com.br/portal/icNoticiaAberta.asp?idNoticia=18588>
<http://www.naturaekos.com.br/biodiversidade/ativos-materias-primas-da-biodiversidade-brasileira/>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Ara%C3%A7%C3%A1>
<http://www.arara.fr/BBARACA.html>
<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/araca/araca.php>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Baru>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Bacuri>
<http://cienciahoje.uol.com.br/revista-ch/2010/271/bacuri-fruta-amazonica-em-ascensao>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Tangerina>
<http://www.dicionarioinformal.com.br/bergamota/>
<http://www.agronline.com.br/artigos/a-utilizacao-bocaiuva-pantanal>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Buriti>
<http://coffeetraveler.net/porque-o-cafe-e-uma-fruta-1/>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Cafeeiro>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Cajuzinho-do-cerrado>
<http://www.deliciasdocerrado.com/?pag=cerrado>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Caju>
<http://www.docelimao.com.br/site/linhaca/536-a-castanha-de-caju.html>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Castanha-do-par%C3%A1>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Carambola>
<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/carambola/carambola.php>
<http://www.brasile scola.com/frutas/carambola.htm>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Cupua%C3%A7u>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Graviola>
http://ambientes.ambientebrasil.com.br/amazonia/floresta_amazonica/guarana_fruta_nativa_da_amazonia.html
<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/jaca/jaca-1.php>
<http://www.arara.fr/BBJACA.html>
<http://www.seagri.ba.gov.br/jaca.htm>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Jabuticaba>
<http://www.suapesquisa.com/frutas/jabuticaba.htm>
<http://revistagloborural.globo.com/GloboRural/0,6993,EEC1411763-4529,00.html>
<http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/440-maracuja-da-caatinga>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Melancia>
<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/melancia/melancia.php>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Pitanga>
<http://www.embrapa.br/imprensa/artigos/2008/pitanga-uma-fruta-especial-2>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Pequi>
<http://www.arara.fr/BBPEQUI.html>
<http://biologo.com.br/plantas/cerrado/pequi.html>
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Pinh%C3%A3o>
http://ambientes.ambientebrasil.com.br/florestal/programas_e_projetos/o_pinhao_-_semente_da_aracaria.html
<http://pt.wikipedia.org/wiki/Tamarindo>
<http://www.brasile scola.com/frutas/tamarindo.htm>
<http://www.frutasnobrasil.com/tamarindo.html>
<http://www.fruticultura.iciag.ufu.br/tamarindo.htm>
http://pt.wikipedia.org/wiki/Spondias_tuberosa
<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/umbu/umbu-1.php>
<http://www.cpt.com.br>
http://ceplac.gov.br/cacau/historia_e_evolucao







SEBRAE

*Serviço Brasileiro de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas*

ISBN 978-85-7333-591-0



9 788573 335910