



## /04/ sociedade

### GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Clássicos do Alma

Um dos cursos mais requisitados do Alma Chef é o “Clássicos do Alma” em que o chef Caio Soter ensina receitas consagradas e de muito sucesso no restaurante. No decorrer da aula, dicas valiosas vão sendo dadas e Caio com a sua excelente didática esclarece todos os questionamentos que vão surgindo. Ele fala sobre o processo de cocção, fornecedores de qualidade, insumos artesanais de pequenos produtores, uso de utensílios domésticos apropriados e adaptação de receitas para fazer em casa.

A telha de pão de queijo é um couvert delicioso muito fácil de fazer, basta espalhar a massa de pão de queijo em uma assadeira. Fica crocante, decora e dá para ir quebrando os pedados com a mão mesmo enquanto bate-se um papo. De entrada, ideal para o verão é o ceviche de coco. Do mesmo modo que se prepara a versão com peixe, essa receita é vegana e o coco substitui muito bem inclusive em termos de textura. O uso do limão siciliano é uma dica para deixar a receita mais suave e menos ácida. Ao lado para decorar e dar crocância, uma telha de angu.

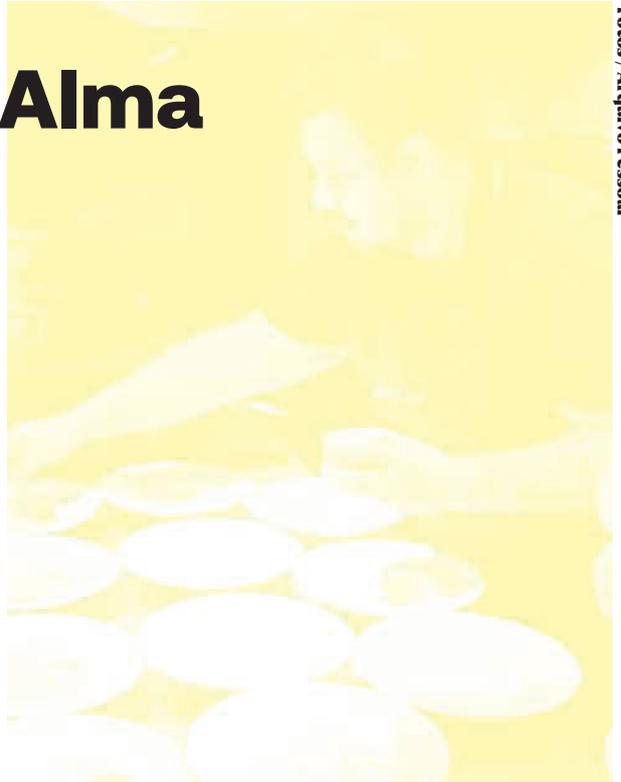
A segunda entrada é dos pratos que mais me emociona do Alma Chef, vegetariano e absolutamente cheio de sabor. O gnocchi de baroa com creme denso de cogumelos é de repetir e lambem o prato. São três texturas diferentes de cogumelos: cru, puxado na manteiga e crocante, como se fosse um bacon de cogumelos. O bacalhau desfazia-se em grandes lascas que derretiam na boca. Caio sugere a marca portuguesa Riberlves para um bom bacalhau. Servido com mini baroa à

lá Francis Mallmann, feita na brasa com pingos de doce de leite e for de sal em cima. São vários detalhes para esse preparo como tempo e temperatura controlada. Para quem não tem forno de cozimento a baixa temperatura há outras saída que conseguem resultados parecidos. Caio sempre ensina uma alternativa caseira.

Nessa aula apreciamos também o Flat Iron ou Shoulder, parte do ombro do boi, ao molho maravilhoso molho roti e pesto de basilico. O aligot de Canastra acompanhou a carne, preparada em uma frigideira bem quente, um dos segredos para se chegar num bom resultado ao grelhar. Cheesecake é uma receita clássica americana e na versão do Caio, o cream cheese foi substituído pelo queijo canastra ralado bem fininho para que o resultado final com uma massa bem homogênea.

Mais um toque mineiro vem na calda de goiabada, cítrica e equilibrada pelo suco de limão. Por cima da torta vai uma farofinha de panko na manteiga com açúcar mascavo, especiarias e castanhas.

Foi pelo Caio que conheci a fundo sobre o processo de carnes dry aged, quando ele lançou a marca Umami Steaks. Na época ele ainda atuava como advogado e esse ano largou tudo para se dedicar à cozinha do Alma Chef. É da advocacia que vem o seu talento da oratória, que torna a aula clara e fácil de entender. As receitas são clássicas do Alma Chef, e ainda foram aprimoradas pelas mãos desse estudioso e talentoso chef. Veja mais imagens dessa experiência no site [degustatividade.com.br/2019/11/alma-chef-classicos-do-alma](http://degustatividade.com.br/2019/11/alma-chef-classicos-do-alma).



Fotos / Arquivo Pessoal

17 A 23 DE JANEIRO DE 2020



Compre pelo  
**ifood**



[@danielaguimaraesdoceria](https://www.instagram.com/danielaguimaraesdoceria)