



PANDA
BOOKS



© Daniela Aliperti e Fernanda Nader

Diretor editorial
Marcelo Duarte

Diretora comercial
Patty Pachas

Diretora de projetos especiais
Tatiana Fulas

Coordenadora editorial
Vanessa Sayuri Sawada

Assistentes editoriais
Lucas Santiago Vilela
Mayara dos Santos Freitas

Assistentes de arte
Alex Yamaki
Daniel Argento

Projeto gráfico e diagramação
Kiki Millan

Capa
Daniel Argento

Colaboração
Mauro Hossepian | Anexo Comunicação

Foto de capa e páginas 57 e 62
Otavio Bragante

Fotos
Paula Korosue
Flávia Ventura

Preparação
Beatriz de Freitas Moreira

Revisão
Juliana de Araujo Rodrigues
Carmen T. S. Costa

Impressão
RR Donnelley

CIP – BRASIL. CATALOGAÇÃO NA FONTE
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

Aliperti, Daniela
Livro do pudim, O / Daniela Aliperti. – 1. ed. – São Paulo: Panda
Books, 2013. 88 pp.

ISBN 978-85-7888-291-4

1. Pudins. 2. Sobremesas. I. Título.

13-01762

CDD: 641.864
CDU: 641.85

2013

Todos os direitos reservados à Panda Books.

Um selo da Editora Original Ltda.

Rua Henrique Schaumann, 286, cj. 41

05413-010 – São Paulo – SP

Tel./Fax: (11) 3088-8444

edoriginal@pandabooks.com.br

www.pandabooks.com.br

twitter.com/pandabooks

Visite também nossa página no Facebook.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida por qualquer meio ou forma sem a prévia autorização da Editora Original Ltda. A violação dos direitos autorais é crime estabelecido na Lei nº 9.610/98 e punido pelo artigo 184 do Código Penal.



Ao meu pai, por ter me feito experimentar tantas receitas.
À minha mãe, por ter me pedido para fazer um pudim, e à
Fernanda, minha sócia, que fez desse pudim uma empresa.



Sumário

O pudim, a forma e eu	6
Passaporte europeu	10
Cozimento	12
Caldas	14
O desenforme perfeito	22
Pudins da terrinha	26
<i>Very British</i>	32
Volta ao mundo em seis pudins	38
Com ou sem furinhos?	54
Clara X gema	64
Pudim de...	70
Apetrechos	85
Quadro de conversão de medidas	86
Índice de receitas	87
A autora	88



*O pudim,
a forma e eu*

Nunca fui fã de pudim. Sou absolutamente louca por doces, muitas vezes pulava o prato principal e pedia duas sobremesas no restaurante, mas não me agradava aquela consistência durinha, achava enjoativo o cheiro de ovo que às vezes aparecia, e os furinhos, não sei por quê, me incomodavam. Para falar a verdade, eles me incomodam até hoje...

Em 2007, ao chegar de uma de suas viagens, minha mãe me encomendou um pudim. Na casa dos meus pais há essa tradição: sempre que minha mãe volta de uma viagem mais longa fazemos um grande almoço de boas-vindas. No cardápio, comida bem brasileira: arroz, feijão, farofa, sabores de que ela sente falta fora do país. Já estava tudo bem encaminhado, faltava somente a sobremesa: “Dani, faz uma sobremesa pra gente? Qualquer uma, talvez um pudim...”.

Em vez de me sentir desconfortável com essa ideia, resolvi encontrar a graça na receita de um pudim que eu achava sem graça. Como nos cursos que fiz e nos restaurantes em que trabalhei nunca precisei fazer um pudim, nem sabia ao certo a receita... Olhei na latinha do leite condensado as proporções, mas decidi que faria um pudim do meu jeito, tentando, em primeiro lugar, eliminar tudo o que me incomodava: a textura firme, o cheiro de ovo e, claro, os furinhos. Aproveitei que tinha favas de baunilha guardadas e mantive distância da essência. Naquele dia fiz um pudim que mudou muita coisa na minha vida – além de ter arrasado no almoço...

No bom sentido, nunca mais consegui me livrar daquele pudim. A começar pela minha família: todo mundo começou a me pedir para repetir a receita. Depois os amigos da família, os amigos dos amigos... Desde aquele almoço estava sempre fazendo pudim para alguém.

Ao mesmo tempo, tentava engatar minha carreira. Depois de me formar em hotelaria e gastronomia, e ter trabalhado (sempre em *pâtisserie!*) em restaurantes fora do país, andava um pouco desiludida com o mercado que encontrei aqui no Brasil.



Ainda hoje, pouquíssimos restaurantes em São Paulo possuem um *chef-pâtissier*, ou seja, um chef dedicado exclusivamente a criar e fazer as sobremesas, os pães e as massas. Normalmente essa parte do cardápio é deixada em segundo plano, quando não é relegada a um fornecedor externo.

Já havia trilhado um caminho em *pâtisserie* e não via sentido em começar uma nova escalada para alcançar um posto que, na verdade, eu não queria: o de chef de cozinha. Apenas os doces me interessavam... Após recusar a proposta de uma doceria, vi que a saída era ter o meu próprio negócio.

Fiz algumas consultorias, cuidei das sobremesas de um bar, criei o menu de uma lanchonete, montei com uma amiga um *catering* que fornecia doces e salgados para uma rede de cafés... Depois de quase dez anos batendo em diversas portas, resolvi dar um tempo em cozinha. Como também tinha formação em hotelaria, fui tentar a sorte em uma agência de turismo segmentada no mercado de luxo. Surpreendentemente, foi ali que conheci minha sócia, Fernanda, uma marqueteira que também não via graça nenhuma em pudim...

Assim que soube disso, falei a ela: “Vou trazer um pudim que vai fazer você mudar de ideia”. Essa se tornou uma brincadeira nossa durante algumas semanas, até que um dia, de fato, cheguei à agência com o meu pudim de baunilha. Ela deu a primeira colherada e... BUM! Depois de alguns minutos de degustação ela me disse: “No dia em que você quiser vender esse pudim, eu viro sua sócia!”. Voltei para casa com aquilo na cabeça.

Um amigo da Fernanda que trabalha com *branding* nos ajudou a dar forma ao que viria a ser o Fôrma de Pudim, negócio que nasceu atendendo a pedidos via Facebook para as festas de fim de ano dos amigos da família, em 2011.

De lá para cá criamos outros sabores, montamos um ateliê e fazemos, dia após dia, cada vez mais pudins. Que seja eterno enquanto... mole! E sem furinhos...