**INTRODUÇÃO**

Atualmente o Garde Manger é responsável por preparar os mais diversos tipos de alimentos, dentre eles:: aperitivos, hors-d'oeuvre, patês, saladas, sanduiches, sopas frias e os condimentos que acompanham. Dentre esses condimentos estão presentes os óleos aromatizados.Neste ponto a utilização de óleos aromatizados se torna importante, pois a partir dele é possível agregar sabor e odores que neste segmento são complexos pela falta de cocção da maioria das preparações.

Sendo o azeite um óleo amplamente utilizado e com grande valor histórico e utilização pelo Garde Manger, sengundo (¹Percussi, 2006), muitos Chefs de renome tendem a selecionar cuidadosamente seus azeites assim como escolhem os vinhos para harmonizar seus pratos , ele torna-se de suma importância

Deste modo, este trabalho visa analisar a aromatização a partir das infusões e como este produto afeta o profissional de Garde Manger.

**MATERIAIS E MÉTODOS**

Foi realizado uma revisão bibliográfica com o intuito de levantar informações sobre a função do Garde Manger, o valor técnico e cultural do azeite e os métodos de infusões existentes e qual a finalidade.

Após o aporte teórico, foi realizado um experimento pratico de aromatização de azeites.

Foi realizado um teste de infusão a frio e outro com infusão a quente com o intuito de averiguar as diferenças apresentadas.

Infusão A Frio

1. Com o auxílio de um funil, colocou-se 250 ml de azeite extra virgem em uma garrafa de vidro lavada e desinfetada;

2.Colocou-se em seu interior a canela em casca;

3. Mexeu-se bem a garrafa para auxiliar na liberação de aroma;

4. A garrafa foi tampada com uma rolha e deixo-se descansar em local seco e longe da luz por 15 dias;

5. A garrafa foi agitada diariamente para ajudar na liberação de aroma.

Infusão A Quente

1. Foram esquentados levemente 250ml de azeite extra virgem em uma panela de forma rápida, apenas para elevar um pouco a sua temperatura;

2. Com o auxílio de um funil, coloque 250 mL de azeite extra virgem levemente fervido na garrafa de vidro lavada e desinfetada;

3. colocou-se em seu interior as especiarias, sendo elas, alho, alecrim, folha de louro.

4. Deixou-se o azeite esfriar, posteriormente tampou-se a garrafa com uma rolha;

5. Deixou-se descansar durante 15 dias em local seco e longe de luz, balançando a garrafa diariamente para liberar mais aromas das especiarias.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Ao se planejar a preparação dos azeites aromatizados, foram levados em conta dois aspectos: a preparação à frio e a preparação por fervura. Segundo ²McGee, em “Comida&Cozinha ciência e cultura da culinária”, a aromatização de azeites deve ser realizada sob refrigeração, pois o mesmo pode ser um ambiente apropriado para o desenvolvimento de clostridium botulinum. Já segundo ³Jacobs, em “Ervas: como cultivar e utilizar com sucesso”, o aquecimento do azeite é necessário para a liberação das características aromatizantes das especiarias.

Notou-se, que o azeite por infusão a quente liberou uma maior quantidade de aromas que a infusão a frio e que a liberação de compostos voláteis depende diretamente da especiaria utilizada.

**CONCLUSÃO**

Deste modo, conclui-se que, a infusão em azeites é uma técnica imprescindível para o Garde Manger e para a própria cozinha fria, pois a partir dela, são acrescentados odores e sabores que auxiliam em diversas preparações, passando de uma técnica, que inicialmente tinha como objetivo a conservação de especiarias, para uma técnica de aromatização. Porém do ponto de vista técnico, percebemos a necessidade de pesquisas voltadas às infusões e seus riscos microbiológicos assim como apontado por ²McGee,2011, como temperaturas ideias para cada tipo de solução e a variação do aspecto de infusões a quente, onde ocorrem divergências entre as literaturas. Se bem aplicada e com pesquisas na área as infusões podem se tornar uma técnica fundamental para a cozinha fria, pois a partir deste método, é possível melhorar as qualidades sensórias de um determinado produto. Tendo o azeite como ponto de partida, é possível observar o acréscimo de valor ao produto que a princípio possui um alto nível de valor cultural, e gastronômico já elevados, mas que a partir de infusões de ervas tem seu valor aumentado. Embora tenha ocorrido um processo de teste, os dados levantados se restringiram aos aspectos sensoriais, mas não puderam ser realizados testes microbiológicos, assim como testes bioquímicos para averiguar as mudanças ocorridas nas soluções.

**REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO**

1 PERCUSSI, L. Azeite: História, Produtores, Receita. 4ª Edição. São Paulo. Senac Culinária e Gastronomia edition. 2006.

2 MCGEE , Harold. Comida & cozinha. BRASIL: Wmf Martins Fontes, 2014.

3 ERVAS: como cultivar e utilizar com sucesso. Betty E. M. Jacobs; tradução de Carmen Youssef. São Paulo: Editora Nobel, 1995.