



CONEXÃO UNIFAMETRO 2022
XVIII SEMANA ACADÊMICA
ISSN: 2357-8645

A ORIGEM DOS MACARONS

Marcos Vinícius Pereira Monteiro

Discente - Centro Universitário Fametro – Unifametro

E-mail para contato (marcos.monteiro@aluno.unifametro.edu.br)

Fabio Augusto de Lucca Moreira

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

E-mail para contato (fabio.moreira@professor.unifametro.edu.br)

Vivian Menezes Teixeira

Docente - Centro Universitário Fametro – Unifametro

E-mail para contato (vivian.teixeira@professor.unifametro.edu.br)

Área Temática: Produção e Processamento de Alimentos

Área de Conhecimento: Ciências da Saúde

Encontro Científico: IX Encontro de Iniciação à Pesquisa

RESUMO

Introdução: Símbolo da confeitaria fina no mundo inteiro, o *macarron* é formado por dois discos de merengue suíço unidos por uma ganache. **Objetivo:** pesquisar, identificar e relatar a origem dos macarons; reforçando a diferença do macaron em relação a preparações similares. **Métodos:** O trabalho é de natureza qualitativa, detendo pesquisas de caráter exploratório, elaborada a partir de material já publicado, constituído principalmente de artigos e materiais disponibilizados na Internet. **Resultados:** Muitas pessoas acreditam que o *macaron* é um doce de origem francesa devido à popularidade do doce no país. Mas o *macaron* se origina em países do Oriente Médio, detendo seu nome de origem árabe. Durante o Renascimento, o *macaron* aparece na França graças a Catarina De Médici, que teria trazido este biscoito por volta de 1533 da Itália. Com a popularidade do *macaron*, o doce foi então adotado pelas irmãs beneditinas *Marguerite Gaillot* e *Marie-Elisabeth Morlot*, que lançaram sua loja em Nancy, a "*Maison des Soeurs Macarons*". A fama destes pequenos biscoitos que saboreamos com tanto prazer, muito rapidamente ultrapassa as fronteiras de *Châteaulin* e conquista uma nova clientela graças à *M. Le Meur*, que se especializou na confecção dos macarons. **Considerações finais:** De acordo com a pesquisa realizada, a história do macaron surge na Idade Média em países do Oriente Médio, onde as primeiras receitas conhecidas datam do Renascimento. O macaron apareceu na Europa ainda sem cor e sem cheiro, se diversificando pela primeira vez na Itália por volta de 1533.

Palavras-chave: Macaron; Origem; Confeitaria.

INTRODUÇÃO

O *macaron* é uma especialidade culinária de várias regiões da França, oriundo do merengue. É um biscoito pequeno, arredondado, com cerca de quatro centímetros de diâmetro, crocante por fora e macio por dentro, constituído de farinha de amêndoas, açúcar de confeitiro, açúcar cristal e clara de ovo (LCFF, 2017).

Possuindo as mesmas quantidades de farinha de amêndoas e de açúcar de confeitiro, conhecido como *tant pour tant*. A massa preparada é colocada sob um tapete de silicone ou uma folha de teflon, em uma forma de alumínio e assada. Isto dá-lhe a sua forma particular de um topo liso com um pé na parte inferior quando assado.

Em seguida, é então recheado com um ganache cujos sabores podem ser diferentes. Alguns profissionais da área da gastronomia confundem a preparação do *macaron* com a do merengue ou a do suspiro, porém essas são preparações diferentes que utilizam técnicas diferentes e, por esse motivo é entendida a necessidade de conhecer a origem de cada técnica.

A importância em identificar a origem do *macaron* é entender a complexidade do mesmo e porque é tão difícil executá-lo com excelência. Mesmo sendo similar á preparações como merengue e suspiro, o *macaron* é diferente em questões de técnica, ingredientes e sabor, sendo necessária uma técnica aprimorada para o melhor resultado.

Diante dessa temática, o objetivo desse trabalho foi pesquisar, identificar e relatar a origem dos *macarons*, permitindo diferenciar sua história com a história de outras preparações similares.

METODOLOGIA

Essa pesquisa é uma pesquisa de abordagem qualitativa, pois sua base de consulta se restringe a acontecimentos e relatos, não podendo ser quantificado o seu resultado. Segundo (GIL, 2022) a pesquisa qualitativa usa a subjetividade que não pode ser traduzida em números.

Quanto aos objetivos, é uma pesquisa exploratória, pois se busca reforçar o conhecimento existente sobre a origem dos *macarons*. A pesquisa exploratória: visa proporcionar maior familiaridade com o assunto, com o problema, para maior conhecimento ou para construir hipóteses (GIL, 2022).

Quanto aos procedimentos essa é uma pesquisa bibliográfica, pois foi realizada totalmente através da pesquisa de livros e publicações acerca do assunto. De acordo com Gil (2022) pesquisa bibliográfica é a busca sistemática de conhecimento sobre o assunto, do que já existe, o que os diferentes autores já discutiram, propuseram ou realizaram. Elaborada a partir de material já publicado, constituído principalmente de livros, artigos de periódicos e, atualmente, com material disponibilizado na Internet.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A história do macaron surge na Idade Média em países do Oriente Médio. Segundo LCFF (2017) o nome *macaron* seria de origem árabe; ele inclusive é conhecido e consumido na Síria com o nome de *Louzieh*. “As primeiras receitas conhecidas datam do Renascimento. Nesses países, bolos e doces foram feitos por muito tempo com açúcar e maçapão.” (*L’histoire du macaron*). “O maçapão é uma pasta culinária criada com amêndoas moídas e açúcar, que é frequentemente esculpida em formas complexas” (Qual é a história do marzipan?), diferentemente do macaron, que é um biscoito. Segundo *L’histoire du macaron*, na Idade Média, o macaron apareceu na Europa ainda sem cor e sem cheiro. Ele se diversificou pela primeira vez na Itália. De fato, novos sabores apareceram assim como novas formas.

Então, durante o Renascimento, eles apareceram na França graças a Catarina De Médic, que teria trazido este biscoito por volta de 1533 da Itália. Com a popularidade do *macaron*, o doce foi então adotado pelas irmãs beneditinas *Marguerite Gaillot* e *Marie-Elisabeth Morlot*, que lançaram sua loja em Nancy, a *Maison des Soeurs Macarons*, que deixou as pessoas pensando que o macaron era originário de Nancy.

O macaron da época também era feito com amêndoas, açúcar e clara de ovo, mas ainda era dado na forma de um simples biscoito. Em 1907, em *Châteaulin* na França, *Louis Le Meur* fundou sua pastelaria, e como a maioria dos membros de sua

guilda, *M. Le Meur* fazia todos os tipos de bolos; mas, desde o início, especializou-se na confecção dos *macarons*, desenvolvendo regularmente novas receitas em seu laboratório.

A fama destes pequenos biscoitos que saboreamos com tanto prazer, muito rapidamente ultrapassa as fronteiras de *Châteaulin* e conquista uma nova clientela, turistas, apreciadores de bons produtos regionais, originais e autênticos. Em uma revista popular da época, que havia publicado um mapa da França para turistas; incluíam desenhos reproduzindo as especialidades de cada região. No sítio de *Châteaulin*, havia um *macaron*. Em *Saint Jean-de-Luz* também na França, no País Basco, o *macaron* era servido com um saboroso creme de nozes. A origem do macaron na cidade, remonta ao casamento de Luís XIV com a Infanta de Espanha em *Saint-Jean-de-Luz*, onde foi oferecido ao jovem rei. Ele os achou muito do seu agrado, o que imediatamente levou o doce ao sucesso na corte. A pastelaria Adam, que ainda existe em *Saint-Jean-de-Luz* e o segredo de fabricação é transmitido de pai para filho.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste trabalho foi realizada uma pesquisa com fins de identificar a real origem do macaron. O doce que se originou no Oriente médio durante a Idade Média ainda permanece sendo um doce de sucesso e consumido mundo á fora. Mesmo sendo confundido a seus semelhantes, suspiro ou merengue - na forma pastosa, que é usado geralmente como cobertura de bolos, e também pode ser assado no forno dividido em unidades, adquirindo consistência sólida, o macaron continua sendo um doce único, incluindo a farinha de amêndoas em seu preparo.

REFERÊNCIAS

- CASTELANNE, V. **Qui a inventé les macarons?** Castelanne Maître Chocolatier Nantes Paris. 11 de nov. de 2016. Disponível em: <https://www.castelanne.com/blog/invention-macaron/>. Acesso em: 25 de abril de 2022,
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 7ª edição, 2022.
- HISTORIQUE DU MACARON. **Le fabrique de macarons**. 2010. Disponível em: <https://www.lafabriquedemacarons.fr/archives>. Acesso em: 25 de abril de 2022.



CONEXÃO UNIFAMETRO 2022
XVIII SEMANA ACADÊMICA
ISSN: 2357-8645

L'HISTOIRE DU MACARON. **Tout sur le macaron.** Disponível em:
http://toutsurlemacaron.free.fr/le_macaron/historique/historique.htm#carte_europe.
Acesso em: 25 de abril de 2022.

L'HISTOIRE DU MACARON. **LCFF.** Lcf, Publicado em 3 de julho de 2017.
Disponível em: <https://www.lcf-magazine.com/lhistoire-du-macaron/>. Acesso em: 25 de abril de 2022.

QUAL É A HISTÓRIA DO MARZIPAN? **Oque-e.com.** Disponível em: <https://oque-e.com/qual-e-a-historia-do-marzipan/>. Acesso em: 25 de abril de 2022.



CONEXÃO UNIFAMETRO 2022

XVIII SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645