

UM OLHAR PARA O FUTURO - *BROWNIE* ENRIQUECIDO COM INSETOS: UM PRODUTO INOVADOR, NUTRITIVO E SUSTENTÁVEL

Professora: Luana Rampi

Contato: (54)981235177

E-mail: luanarampi19@gmail.com

INTRODUÇÃO

O *brownie* com farinha de *Tenebrio molitor* representa uma proposta inovadora e sustentável para o enriquecimento proteico de produtos de panificação. Utilizando um ingrediente alternativo de alto valor nutricional — rico em proteínas, lipídios saudáveis e micronutrientes — este produto busca unir sabor, qualidade nutricional e consciência ambiental. Além de contribuir para a diversificação alimentar, a formulação visa aproximar os consumidores da entomofagia por meio de um alimento já popular e bem aceito: o *brownie*.





Ingredientes	Percentual (%)	Quantidade (g)
Ovo	12,47	87,29
Açúcar refinado	34	238
Margarina sem sal	11,74	82,18
Chocolate ao leite	7	49
Extrato/Essência de baunilha	1,9	13,3
Farinha de <i>Tenebrio Molitor</i>	15	105

Farinha de trigo	10,39	72,73
Chocolate em pó 50% cacau	7	49
Canela em pó	0,5	3,5

Rendimento: 570g

MODO DE PREPARO:

- Pré-aquecer o forno a 180 °C, a fim de garantir a temperatura adequada no momento da cocção.
- Pesar previamente todos os ingredientes
- Bater os ovos com o açúcar refinado até obter uma mistura homogênea.
- Enquanto os ovos são batidos, derreter a gordura vegetal juntamente com o chocolate até completa fusão;
- Incorporar à mistura de ovos e açúcar, juntamente com a essência de baunilha, misturando manualmente com auxílio de um *fouet*;
- Adicionar a farinha de inseto à mistura líquida e homogeneizada com o *fouet*;
 - Posteriormente, peneirar a farinha de trigo, o chocolate em pó e a canela em pó e incorporá-los à massa, utilizando-se uma espátula para garantir a homogeneização adequada;

- Verter a massa em uma forma apropriada e levar ao forno pré-aquecido.
- Assar a 180 °C por cerca de 23 minutos.

AGRADECIMENTOS:

Um agradecimento muito especial aos nossos apoiadores que entendem que a qualificação profissional com um ensino público, gratuito e de qualidade é a chave para o progresso do Brasil e nos ajudaram com os insumos e equipamentos para a execução das oficinas na Arena do IFRS. Agradecemos à equipe de servidores do IFRS e aos alunos do Curso Técnico em Panificação por tornarem possível a essa atividade de extensão.

COMISSÃO ORGANIZADORA ARENA-IFRS SULSERVE 2025

Andrea Bordin Schumacher - andrea.schumacher@poa.ifrs.edu.br

Carolina Gheller Miguens - carolina.gheller@poa.ifrs.edu.br

Clúvio Buenno Soares Terceiro - cluvio.terceiro@poa.ifrs.edu.br

Cristina Simões da Costa - cristina.costa@poa.ifrs.edu.br

Renata Geni Barbosa Martins - renata.martins@poa.ifrs.edu.br



