



Araticum

Processamento

Polpa

Os frutos maduros apresentam coloração marrom e podem ser coletados entre fevereiro e março. Quando caem são perecíveis e devem ser imediatamente processados. Podem ser coletados na árvore, quando apresentarem sinais de abertura na casca, havendo vantagem de obtenção de frutos íntegros depois de completar a maturação, evitando contaminação e perda de material. Na queda, os frutos maduros racham, facilitando o ataque de insetos.

Depois da coleta, os frutos inteiros devem ser lavados. Retira-se a casca e raspa-se a parte externa para retirar os grânulos presentes na base dos gomos. Em seguida lava-se bem, abre-se a fruta, separa-se os gomos e com faca, retira-se a polpa que cobre as sementes.

Esse processo é manual e de pouco rendimento. Essa polpa pode ser imediatamente utilizada em doces, sucos, geléias, iogurtes ou conservada em sacos plásticos por meio de congelamento. Depois de um ano, nessas condições, apresenta o mesmo sabor e coloração.

Com relação à qualidade, distinguem-se dois tipos de frutos: o de polpa rósea, mais macio e doce e o amarelado, mais claro, ácido e menos macio.

A coleta dos frutos semimaduros (de vez), beneficia no transporte evitando danos às frutas, com isso gerando maior rendimento de polpa processada.

Aproveitamento

Bolo

Ingredientes

2 xícaras (chá) de polpa
1 e meia xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
100 gramas de margarina ou 4 colheres (sopa) de nata de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó
4 ovos

Modo de fazer

Numa vasilha bater o açúcar, os ovos e a nata ou margarina;
Bater a polpa com o leite no liquidificador;
Juntar esses ingredientes, mexendo-os bem;
Adicionar, em seguida, a farinha de trigo e o fermento misturando-os bem;
Colocar a massa em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo;
Assar em forno médio.
Observação: a massa deverá ter consistência mole; caso necessário, adicionar mais leite.

Doce pastoso

Ingredientes

Uma medida de polpa de araticum
Uma medida de açúcar
Uma e meia xícara (chá) de leite

Modo de fazer

Passar a polpa numa peneira e juntar com os outros ingredientes;
Levar ao fogo numa panela até ficar pastoso;
Retirar do fogo, deixar esfriar e colocar em frascos de boca larga.

Doce em tablete

Ingredientes

1 medida de polpa
1 medida e meia de açúcar

Modo de fazer

Colocar os gomos numa panela com um pouco de água e levá-los ao fogo;
Deixar amolecer, juntar o açúcar;
Continuar no fogo até aparecer o fundo da panela;
Retirar, bater bem e colocar em superfície lisa;
Deixar esfriar e cortar os tabletes.
Observação: pode-se fazer esse doce acrescentando leite, antes da polpa.

Geléia

Ingredientes

1 quilograma de polpa
250 gramas de açúcar
1 litro e meio de água
1 colher (café) de pectina

Modo de fazer

Colocar a polpa com a água para cozinhar por cerca de uma hora;
Deixar esfriar e bater bem no liquidificador;
Passar em peneira bem fina;
Juntar o açúcar e levar ao fogo até dar o ponto.
Observação: para verificar o ponto certo pega-se um pouco da geléia na colher, levanta-a e derrama a geléia; se cortar o fio, então, está no ponto.

Pudim

Ingredientes

2 latas de polpa
1 lata de leite condensado
2 latas de leite
4 ovos

Modo de fazer

Bater tudo no liquidificador;
Caramelar a forma e colocar nela a mistura;
Levar ao forno, em banho-maria, até cozinhar o pudim;
Servir gelado.

Sorvete caseiro

Ingredientes

1 xícara e meia (chá) de polpa
1 xícara e meia (chá) de leite
5 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de creme de leite

Modo de fazer

Bater no liquidificador a polpa com o leite;
Passar a mistura pela peneira fina;
Acrescentar o creme de leite e bater novamente;
Levar ao congelador;
Acrescentar mais açúcar, se necessário.

Base para sorvete

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 litro de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de liga neutra
- 1 colher (sopa) de sabor

Modo de fazer

- Ferver o leite e deixar esfriar;
- Bater no liquidificador o açúcar e a liga neutra;
- Despejar numa vasilha de plástico e levar ao congelador;
- No dia seguinte, quebrar bem essa base;
- Bater na batedeira por cerca de dez minutos.

Sorvete industrial

Ingredientes

- 1 quilograma e meio de polpa congelada
- 2 quilogramas de açúcar cristal
- 150 gramas de Emustab
- 110 gramas de liga neutra
- 10 litros de leite de vaca
- 400 gramas de leite em pó
- 400 gramas de xarope de glicose

Modo de fazer

- Bater os ingredientes no liquidificador industrial colocando por último a polpa;
- Se a glicose for líquida, colocar no liquidificador em movimento; se for em pó, colocar tudo junto;
- Bater por mais ou menos 7 minutos. Em seguida, levar à sorveteira e bater por cerca de 5 minutos.
- Rendimento: 14 quilogramas de sorvete.

Informações retiradas do livro: *Cerrado: aproveitamento alimentar*.
Planaltina: Embrapa - CPAC, 1998. 188p; autoria: Semíramis Pedrosa de Almeida.

ARATICUM

Arte: Wellington Cavalcanti
Embrapa Cerrados



1ª edição
1ª impressão (2004): tiragem 500 exemplares
Impresso no serviço gráfico da Embrapa Cerrados



Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



Aproveitamento
Alimentar

ARATICUM

Annona crassiflora Mart.



ARATICUM

Embrapa
Cerrados