

Receita de Bolo Baeta (Paraíba)

Tesla, Nikola

Portões, Severino

Jobs, Steve

Maio/2015

Conteúdo

1	Introdução	1
1.1	Receita de Bolo Baeta	2
1.2	Ingredientes	2
1.3	Mode de Fazer	2
2	Tabela Nutricional	2
3	Demonstração matemática do Bolo Baeta	2



Figura 1: Foto do bolo.

1 Introdução

O bolo baeta é uma tradicional iguaria doce da cozinha do Nordeste Oriental do Brasil, sobretudo da culinária paraibana. O alimento é tão apreciado que faz parte até do cardápio da secretaria do governo da Paraíba [11]. Geralmente é comido acompanhado de chás, cafés ou bebidas típicas, como sucos de frutas, caldo de cana ou guaraná. A Figura 1 apresenta um típico bolo baieta campinense [8].

Uma das características mais marcantes do baeta é que a massa não leva fermento [4], o que lhe confere um aspecto úmido e textura consistente levemente parecida à do pudim. Além do leite, que pode ser de origem animal (vaca), vegetal (coco) ou mista, os ingredientes de base incluem ovos, manteiga, farinha de trigo e açúcar [10].

No livro História da alimentação no Brasil [6], de 1868, do escritor e historiador

Câmara Cascudo, encontra-se a seguinte descrição:

Bolo Baeta: seis ovos com claras, uma quarta de manteiga (120 grs.), meia libra de açúcar (250 grs.), meia de farinha de trigo, leite de dois cocos, sumo de limão. Batem-se os ovos com o açúcar, depois o leite de coco com a manteiga e por último a farinha [3]. Algumas receitas incluíam erva-doce e passas de uvas [5], sem os caroços. Fogo brando e lento. Forma redonda, previamente untada de manteiga. Era tradicional para o chá.

Às vezes, também recebe [7] a denominação de **bolo baieta** ou mesmo **bolo de leite**, já que leva muito desse ingrediente na receita tradicional.

1.1 Receita de Bolo Baeta

Bolo de Leite [9], Bolo Baeta, Engorda marido [1], Bolo Ligado, varia de região o nome a ser chamado tudo resulta nesse bolo delicioso muito consumido aqui no Nordeste, Tem ligeiramente o aspecto de Pudim, bom-bocado de Padaria. Uma maravilha para acompanhar bons papos e uma xícara de café quente. É sempre um prazer você aqui prestigiando o Teretê na cozinha

1.2 Ingredientes

- 4 ovos;
- 2 e 1/2 colheres de sopa de manteiga;
- 2 e 1/2 xícaras de açúcar;
- 3 xícaras de farinha de trigo;
- 1 litro de leite;
- Queijo ralado a gosto (Queijo coalho, queijo parmesão).

1.3 Mode de Fazer

Coloquem no liquidificador os ovos, a manteiga [2], o açúcar e bata por 3 a 4 minutos os ingredientes no liquidificador depois acrescentem o leite e a farinha e o queijo bata ate misturar despeje na forma untada de polvilhada e leve ao forno para assar por 50 a 60 minutos.

2 Tabela Nutricional

Podemos verificar os valores [12] nutricionais do bolo baeta na Tabela 1. Na Tabela 2 é listado todas as vitaminas do bolo baeta.

3 Demonstração matematica do Bolo Baeta

$c^2 = a^2 + b^2$

Açúcar	16 mg
Cálcio	166 mg
Ferro	166 mg
Potassio	166 mg
Sodio	166 mg
Gorduras	166 mg

Tabela 1: Tabela Nutricional

Vitamina A	166 mg
Vitamina K	166 mg
Vitamina C	166 mg

Tabela 2: Tabela de Vitaminas

$c^2 = a^2 + b^2$

$\lim_{n \rightarrow \infty} \sum_{k=1}^n \frac{1}{k^2} = \frac{\pi^2}{6}$

Verificando a equação : $\lim_{n \rightarrow \infty} \sum_{k=1}^n \frac{1}{k^2} = \frac{\pi^2}{6}$

$\sum_{i=1}^n \int_0^{\frac{\pi}{2}} \prod_{\epsilon}$

$1 + \left(\frac{1}{1 - x^2}\right)^3$

$\left((x+1)(x-1)\right)^2$
 $\left(\left(\left(\left(\right\}\right\}\right\}\right) \parallel \parallel \parallel \parallel \parallel$

$x_1, \dots, x_n \qquad x_1 + \cdots + x_n$

$\mathbf{X} = \begin{pmatrix} x_{11} & x_{12} & \cdots \\ x_{21} & x_{22} & \cdots \\ \vdots & \vdots & \ddots \end{pmatrix}$

$$f(x) = \cos x \quad (1)$$

$$f'(x) = -\sin x \quad (2)$$

$$\int_0^x f(y)dy = \sin x \quad (3)$$

$$\text{corr}(X, Y) = \frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})(y_i - \bar{y})}{\left[\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2 \sum_{i=1}^n (y_i - \bar{y})^2 \right]^{1/2}}$$

$$\begin{aligned} \cos x &= 1 - \frac{x^2}{2!} + \\ &+ \frac{x^4}{4!} - \frac{x^6}{6!} + \dots \end{aligned} \quad (4)$$

Teste teste teste Teste teste teste Teste teste
teste Teste teste teste Teste teste teste [8]

Referências

- [1] AFONSO, F., BILLARD, L., AND DIDAY, E. *Symbolic Linear Regression with Taxonomies*. In: *Classification, Clustering, and Data Mining Applications*. Springer-Verlag, 2004, pp. 429–437.
- [2] ARANDJELOVIĆ, R., AND ZISSERMAN, A. Three things everyone should know to improve object retrieval. In *IEEE Conference on Computer Vision and Pattern Recognition* (2012).
- [3] BOCK, H. H. *Automatische Klassifikation*. Vandenhoeck und Ruprecht, 1974.
- [4] CHAVENT, M., DE CARVALHO, F. A. T., LECHEVALLIER, Y., AND VERDE, R. Trois nouvelles méthodes de classification automatique de données symboliques de type intervalle. *Revue de statistique appliquée* 51, 4 (2003), 5–29.
- [5] DE A. LIMA NETO, E., AND DE CARVALHO, F. A. T. Constrained linear regression models for symbolic interval-valued variables. *Computational Statistics & Data Analysis* 54, 2 (Feb. 2010), 333–347.
- [6] DIDAY, E. *Eléments d’analyse des données*. Dunod, Paris, 1982.
- [7] DIDAY, E. *Des Objets de l’analyse des Données à ceux de l’analyse des Connaissances*. In: *Induction Symbolique et Numérique à partir de Données*. Toulouse:, 1991.
- [8] PRESSMAN, R. *Software Engineering: A Practitioner’s Approach*, 6 ed. McGraw-Hill, Inc., New York, NY, USA, 2005.
- [9] ROQUE, A. M. N., MATÉ, C., ARROYO, J., AND SARABIA, A. impl: Applying multi-layer perceptrons to interval-valued data. *Neural Processing Letters* 25, 2 (Apr. 2007), 157–169.
- [10] SAPORTA, G. *Probabilités: analyse des données et statistique*. Technip, Paris, 1990.
- [11] SOMMERVILLE, I. *Software Engineering (7th Edition)*. Pearson Addison Wesley, 2004.
- [12] TAMURA, H., MORI, S., AND YAMAWAKI, T. Textural features corresponding to visual perception. *IEEE Transactions on Systems, Man and Cybernetics* 8, 6 (1978), 460–473.