

Jéssica leva cupuaçu e jambu ao menu campeão do MasterChef Brasil 2026

Category: ARTISTAS E FAMOSOS, ENTRETENIMENTO, GERAL
escrito por Alice Ketllen | 30 de setembro de 2026



Um sorvete de cupuaçu preparado com nitrogênio líquido, flor de jambu e creme inglês de tucupi negro levou referências amazônicas ao menu de Jéssica Cechella, campeã do MasterChef Brasil 2026. A sobremesa, que também incluiu chocolate e pão de ló, encerrou a apresentação da bombeira militar na disputa contra Carla Araújo

.Na final exibida pela Band na terça-feira (29), Erick Jacquin, Helena Rizzo e Henrique Fogaça escolheram a catarinense como vencedora da 13ª temporada. Familiares e participantes eliminados acompanharam a decisão, que garantiu a Jéssica prêmios e a oportunidade de estudar gastronomia na Le Cordon Bleu.

Quem é a bombeira Jéssica

Natural de Criciúma, em Santa Catarina, Jéssica pretende manter a carreira de bombeira militar enquanto investe na gastronomia. A vitória também faz parte dos planos de abrir um restaurante: ela já adquiriu um terreno e pretende aplicar o prêmio em dinheiro no futuro estabelecimento.

Em entrevista ao Band.com.br, a campeã comemorou o resultado.

“Ganhar o programa é a coisa mais insana que me aconteceu nos últimos tempos”, afirmou.

Por enquanto, deixar a corporação não está nos planos imediatos. Ainda assim, Jéssica admite reconsiderar essa escolha conforme os projetos se desenvolvam.

Siga o Diário do Pará no Google e fique por dentro das últimas notícias do Pará, Brasil e do Mundo. Siga o Diário do Pará no Google e fique por dentro das últimas notícias do Pará, Brasil e do Mundo.

“Nada é permanente. Se os planos tomarem um rumo diferente e eu precisar largar a corporação, estarei aberta a outras experiências”.

A Amazônia na sobremesa campeã

Jéssica batizou seu menu de “Entre Mares”, em homenagem ao litoral de sua região. Ao elaborar a sobremesa, porém, incorporou produtos que conheceu durante a temporada, entre eles os ingredientes associados à culinária amazônica.

“Consegui contar a minha história. O que queria mostrar ali foi esse crescimento que tive na competição, tanto que a sobremesa levou ingredientes que conheci aqui”, explicou ao Band.com.br.

Antes do doce, a participante serviu um mil-folhas de carne de siri com maioneses verde e de butiá, purê de batata-doce roxa e ovas de tainha fritas. Depois, apresentou como prato principal um sorrentino de camarão e nata ao molho velouté e frutos do mar.

A última etapa reuniu o sorvete de cupuaçu, a flor de jambu, o creme inglês de tucupi negro, o chocolate e o pão de ló. Assim, o menu combinou referências da terra natal da competidora com ingredientes incorporados ao seu repertório na cozinha do programa.

O cupuaçu na culinária paraense

Presente em receitas do cotidiano paraense, o cupuaçu tem uma polpa utilizada em sucos, geleias, cremes, sorvetes e recheios de bombons. A Embrapa Amazônia Oriental destaca esses usos e o aroma característico do fruto ao abordar sua participação na culinária do Pará.

Na criação de Jéssica, o ingrediente apareceu em uma dessas formas conhecidas: o sorvete. A competidora utilizou nitrogênio líquido no preparo e reuniu os demais componentes na sobremesa servida aos três jurados.

Além dos usos culinários, o fruto integra pesquisas da Embrapa. A instituição investiga suas características e desenvolve produtos com a polpa, como bebidas, barrinhas e balas de goma, ampliando as possibilidades de aproveitamento do cupuaçu.

A dormência da flor de jambu

O jambu, por sua vez, é conhecido pela sensação de dormência que provoca na boca. Segundo publicação técnica da Embrapa sobre hortaliças, esse efeito na língua e nos lábios está relacionado ao espilantol, substância encontrada nas folhas e nas inflorescências, estruturas popularmente chamadas de flores.

Identificada no material pelo nome científico *Acmella oleracea*, a hortaliça participa de preparos tradicionais como o tacacá e o pato no tucupí. Na final do MasterChef, a flor entrou em uma receita doce, acompanhada de cupuaçu e tucupí negro.

A escolha levou à sobremesa ingredientes familiares aos paraenses, embora o menu tivesse como inspiração o litoral catarinense.

Os próximos passos na gastronomia

Com o título, Jéssica recebeu R\$ 300 mil, um curso de gastronomia na Le Cordon Bleu e uma experiência de imersão em Lisboa oferecida pela Nomad. A premiação também incluiu um vale-compra de R\$ 30 mil da Havan e um Renault Boreal zero-quilômetro.

Campeã do MasterChef Brasil 2026, Jéssica Cechella ganhou R\$ 300 mil, um Renault Boreal zero-quilômetro, um curso na Le Cordon Bleu, uma imersão em Lisboa e um vale-compra de R\$ 30 mil da Havan. Foto: Renato Pizzutto/Band

Já Carla Araújo, vice-campeã, ganhou a oportunidade de estudar pâtisserie, área dedicada à confeitaria.

Para Jéssica, a formação na Le Cordon Bleu ocupa um lugar central entre as conquistas do programa. Enquanto se prepara para essa etapa, a bombeira pretende amadurecer o projeto do restaurante e destinar o prêmio em dinheiro ao negócio.

Fonte: PF e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso
30/09/2026/14:50:46

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:

- [Clique aqui e nos siga no X](#)
- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)
- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)

- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)
- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso](#)

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](#)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

*Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](#) (Claro)
- Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com*