

CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO

Bicos & Utensílios



RECEITAS E DICAS PARA TER SUCESSO NA SUA
COZINHA.



Confeitaria

A doçaria, pastelaria ou confeitaria é a especialidade da culinária que se ocupa dos alimentos doces e salgados. Estes termos também indicam o conjunto de doces e salgados produzidos de forma tradicional em várias regiões, assim como o estabelecimento comercial onde estes doces se encontram à venda.



Conselhos Práticos

Regras de ouro na confeitaria:

- 1 - Tenha todos os equipamentos e utensílios necessários para a receita em mãos.
- 2 - Escolha os ingredientes adequados, pois nem sempre as substituições resultam em um produto final satisfatório;
- 3 - Mensure todos os ingredientes e mantenha os em recipientes separados antes de iniciar a preparação;
- 4 - Pré aqueça o forno na temperatura necessária;
- 5 - Sirva as sobremesas na temperatura adequada;
- 6 - Seja escrupulosamente higiênico.



Modelos de Formas de Bolo





Modelos de Formas de Bolo





Modelos de Formas de Bolo



Instrumentos e Utensílios



espátulas



espátula angulada



bowls



rolo de macarrão



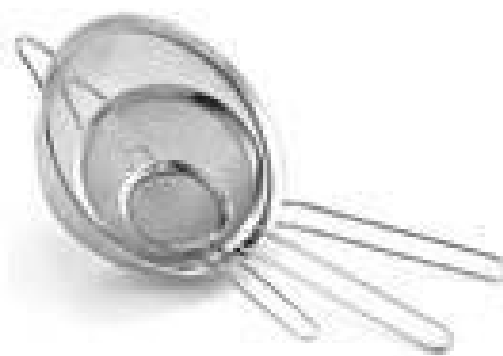
formas



luva



ralador



peneiras



fuet



facas



Instrumentos e Utensilios





Instrumentos e Utensílios



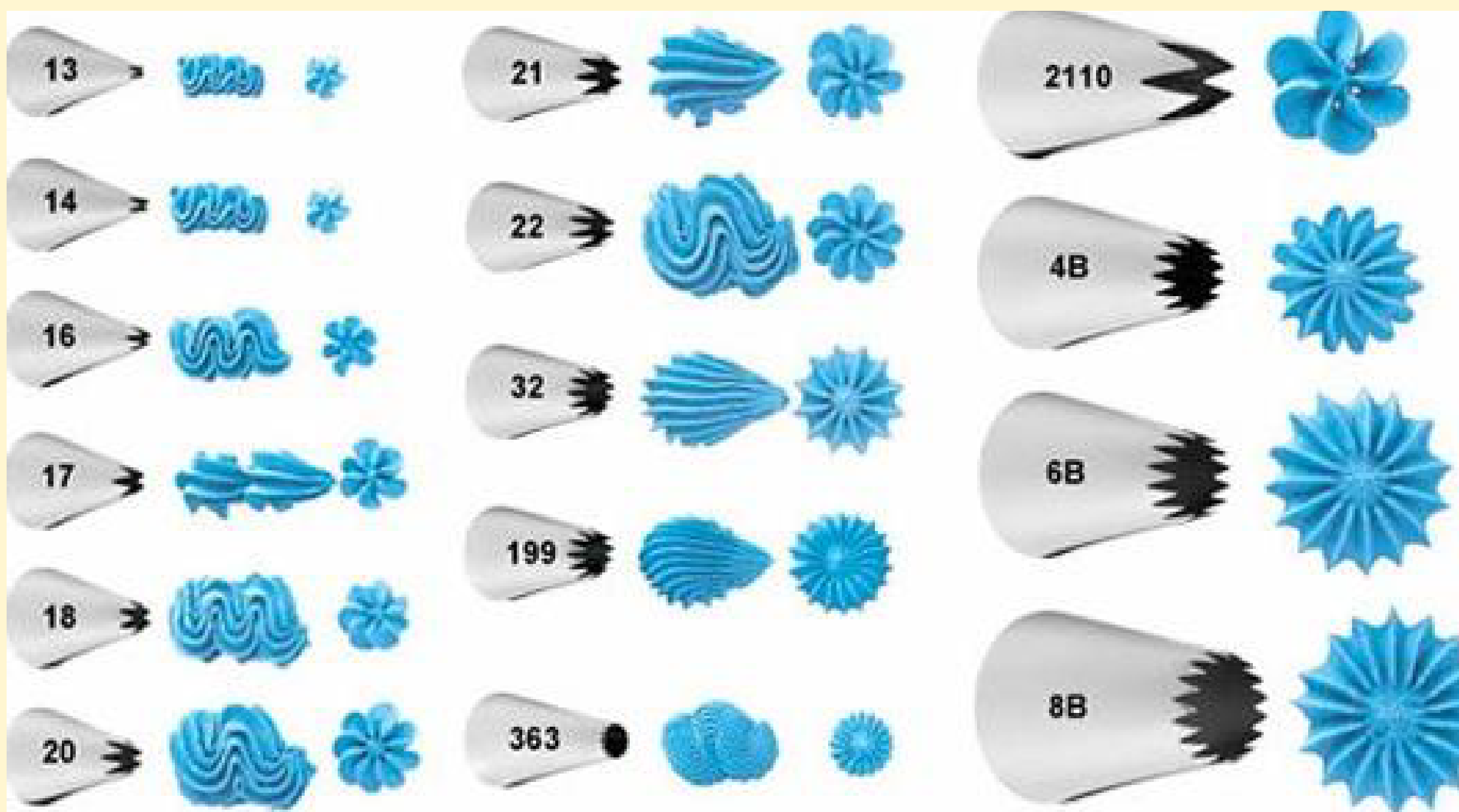


Bicos de Confeitar

Marcas de bico de confeitar: O mercado oferece uma grande variedade de modelos e com cada um deles é possível obter uma decoração diferente. São diversas marcas de bicos, sendo que cada uma classifica o modelo com nome ou numeração específica. As marcas mais famosas são a Wilton e a Mago, e para facilitar sua escolha, atente-se sempre ao formato de cada um. Os bicos de confeitar podem ser de aço inox, que permite um resultado mais preciso e delicado, ou de plástico, com o qual a decoração fica um pouco menos caprichada, mais grosseira. Se bem cuidados, os bicos de aço inox duram por anos. Lembre-se de guardá-los em pé e nunca embaixo de nenhum objeto, pois eles podem amassar.



Modelos de Bico de Confeitar



Pitanga aberta: São ótimos para desenhar estrelas e flores, ou mesmo formatos de concha. Além disso, podem servir para dar acabamentos.

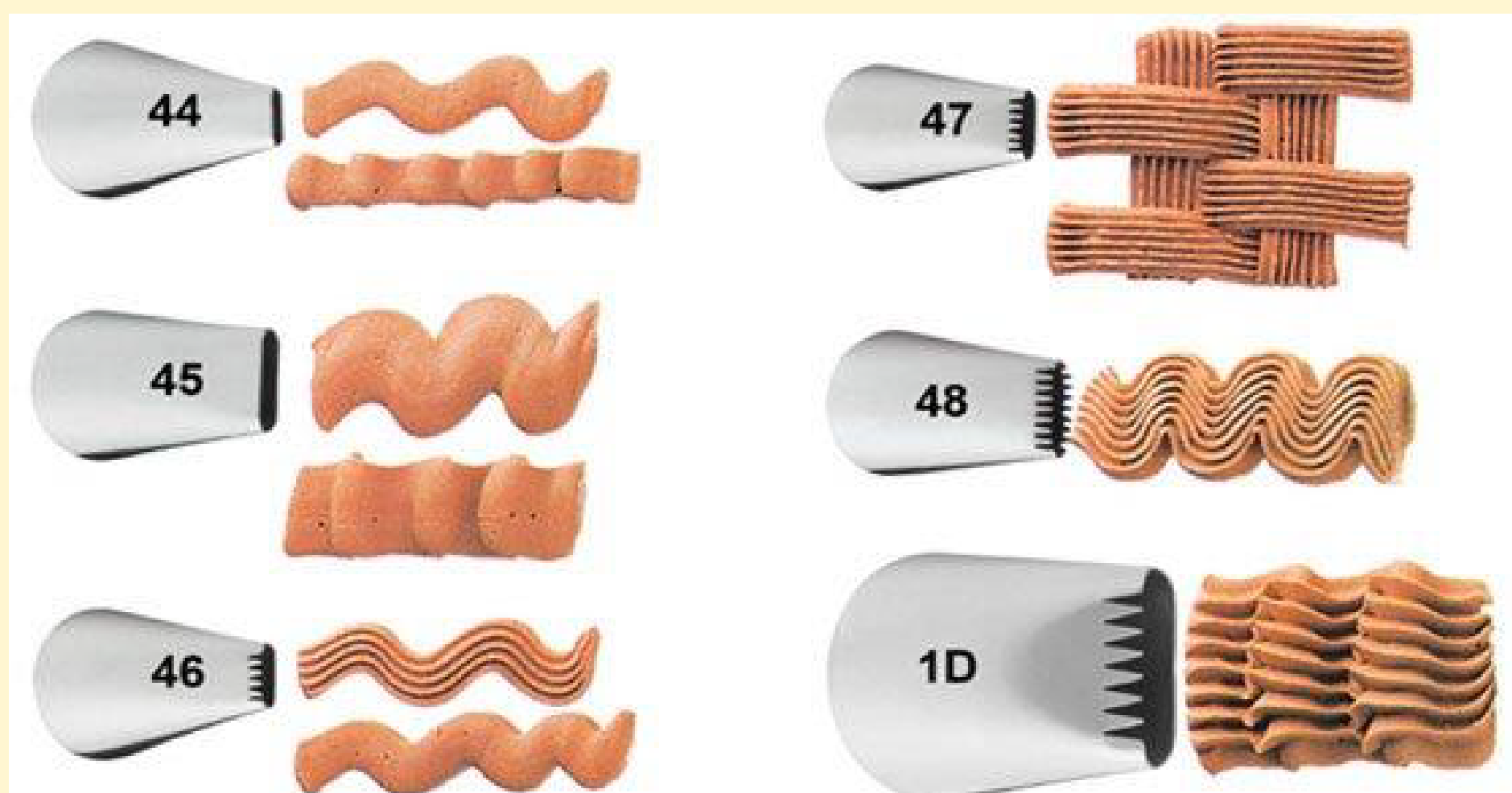


Modelos de Bico de Confeitar

Pitanga fechada: Como o próprio nome já diz, este bico é mais fechado” cria ranhuras mais fundas É bom para fazer conchas, estrelas e flor de lis.

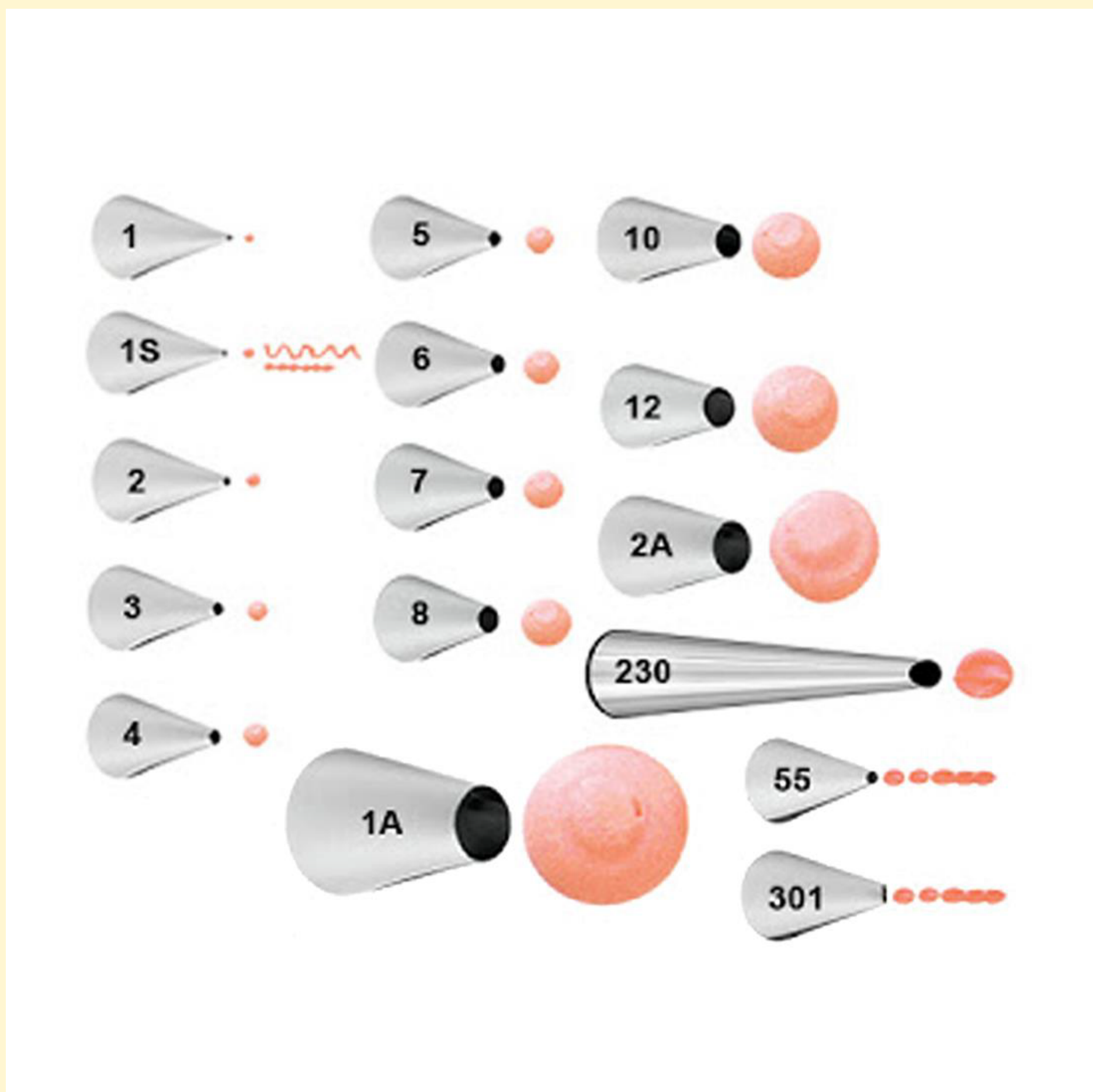


Bico Serra: o resultado é uma decoração serrilhada, muito utilizada na confecção de bolos que imitam uma cesta. Também são ótimos para reproduzir o visual de uma fita, já que um lado desse bico é liso. O bico serra tem dois lados, um liso e outro serrilhado. Dois, entretanto, são lisos os bicos 44 e 45. Podem criar efeito de fitas e ondulados.



Modelos de Bico de Confeitar

Bico Perlé: esse modelo tem a ponta redonda e é utilizado para escrever, fazer contornos, rendas, linhas, entrelaçados e pontinhos Os de formato mais longilíneo são uma ótima escolha para rechear cupcakes e bombas.





Modelos de Bico de Confeitar

Bico Pétala: com esse modelo você pode criar lindas pétalas para compor flores como rosa, flor do campo e muito mais.

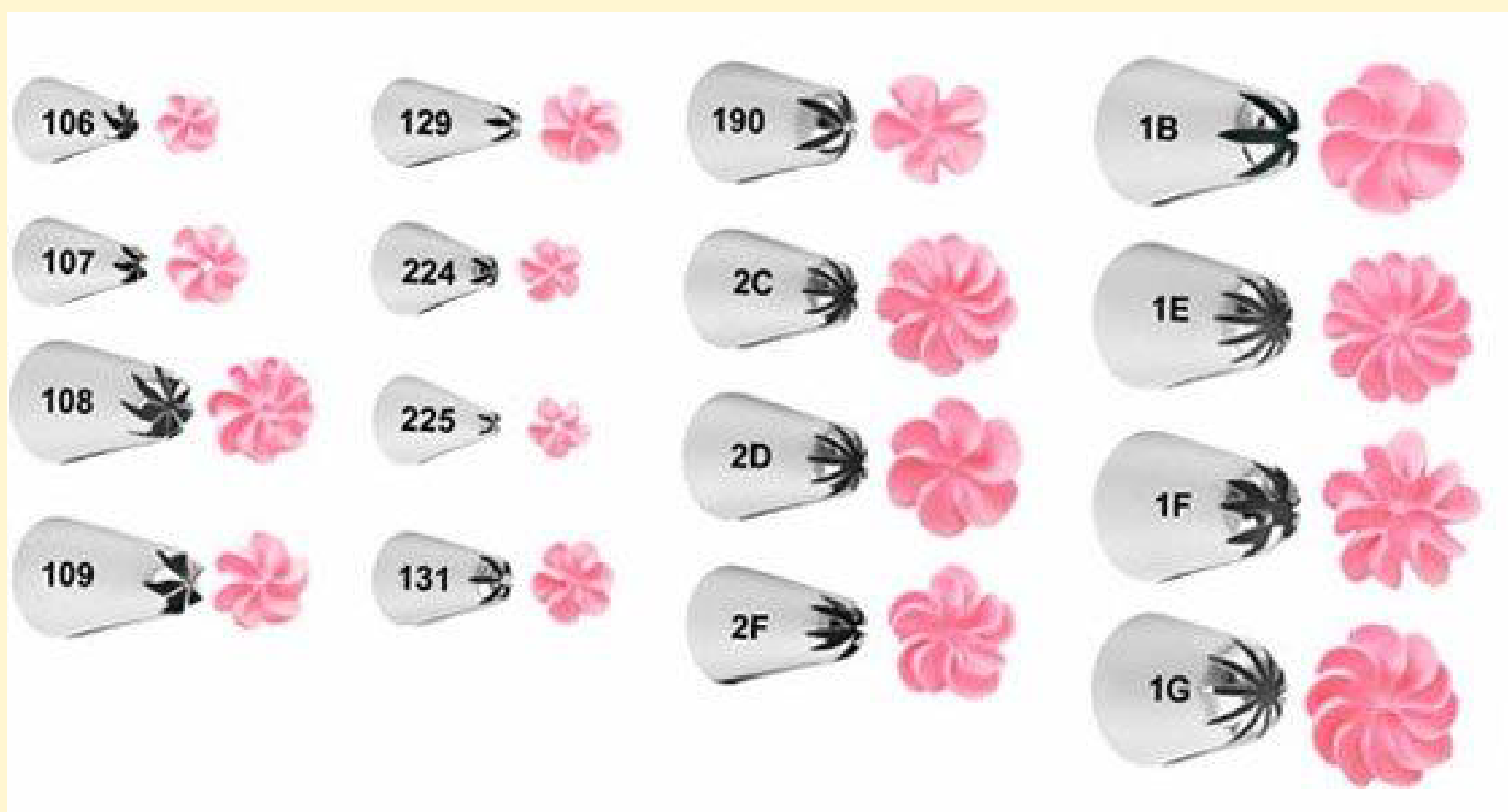


Pétalas de flores, plissados, drapeados, e arcos. Com esses bicos, a decoração do bolo ganha um ar clássico e elegante. Com o nº 126 da Wilton, por exemplo, você pode fazer rosas grandes. Fica lindo!



Modelos de Bico de Confeitar

Bico Flores: para quem quer praticidade, existem bicos de confeitar que já criam flores inteiras, sem a necessidade de fazer pétala por pétala. Esses modelos são ideais para fazer flores pequenas e mais delicadas.

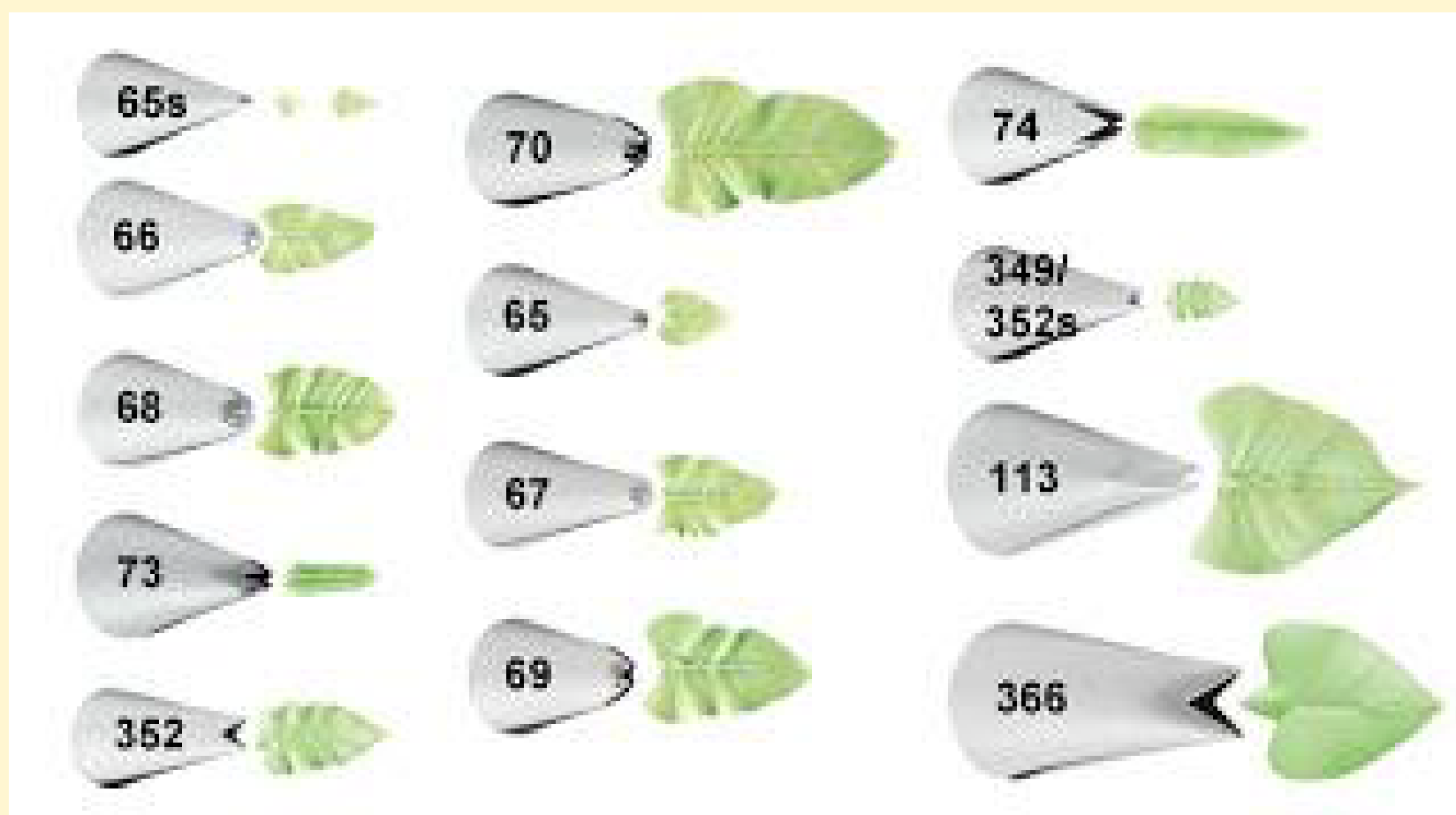


Flores diversas: Geralmente, são divididos em três categorias pequeno 106 225 médio 131 194 e grande 195 2 C a 1 G) Eles possuem um pequeno pino preso internamente no centro, que garante o formato da flor. Os bicos grandes podem ser usados para aplicar massa de biscoito.



Modelos de Bico de Confeitar

Folhas: Para criar o efeito, é preciso controlar bem a pressão feita no saco, aumentando gradualmente, além de fazer o movimento para frente e para trás para fazer as ranhuras.



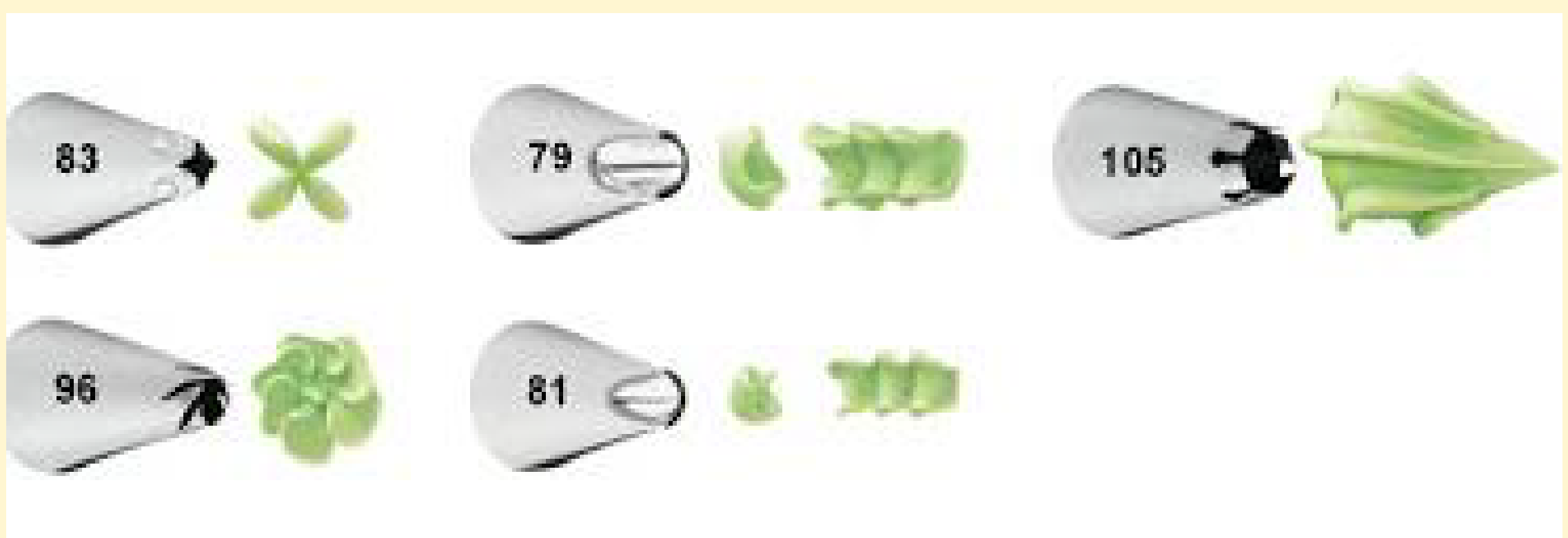
Múltiplo e chuva: Como diz o nome, com esse tipo de bico é possível fazer linhas, cordas, cabelos e estrelas. Para dar o efeito de grama, normalmente é usado o bico 233 o bico Triple Star é perfeito para preenchimento mais rápido de áreas grandes.



Modelos de Bico de Confeitar



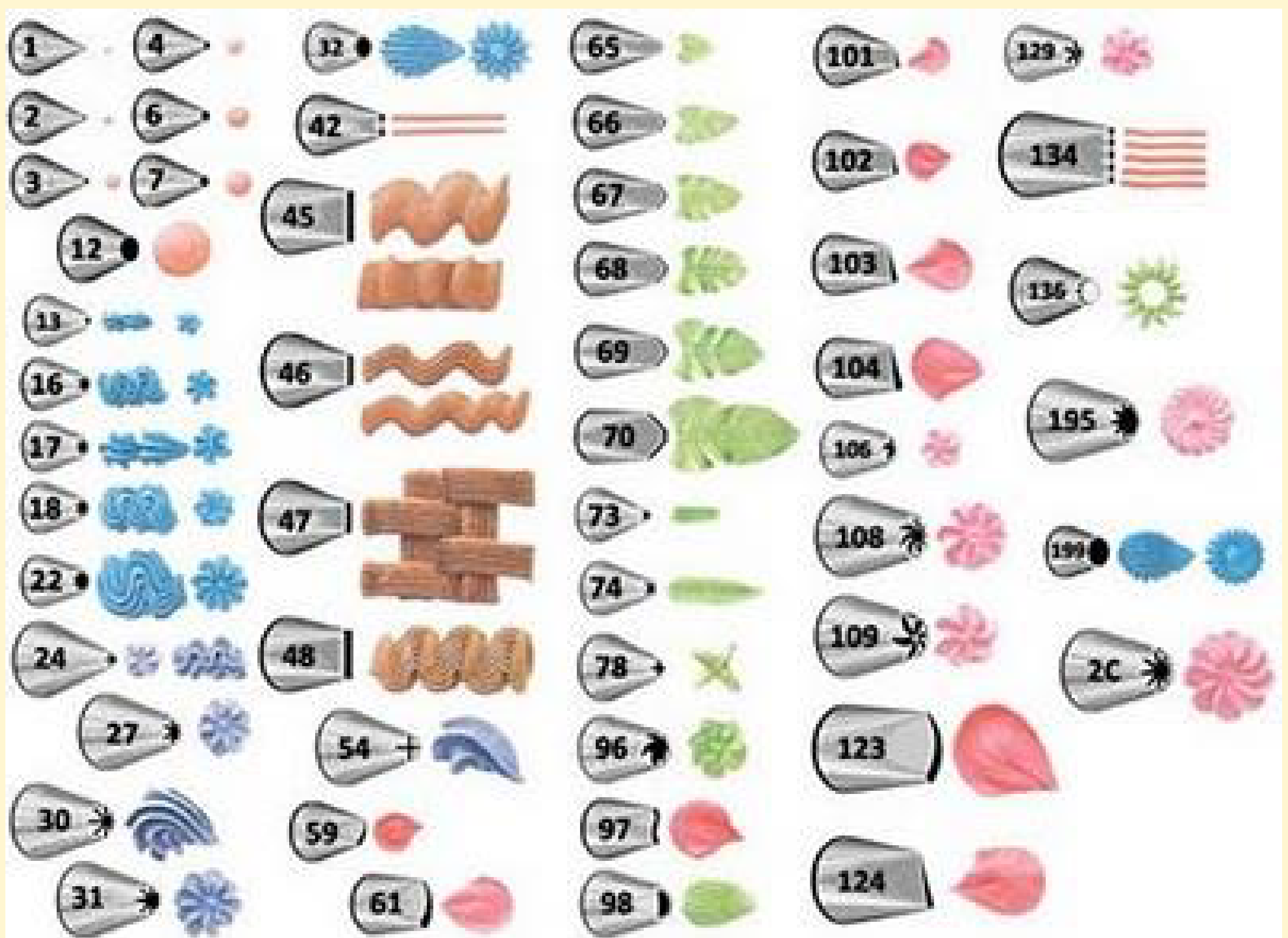
Babados: São ideais para acabamentos, e produzem efeito de conchinhas além dos babados tradicionais.



Diversos: Com esses bicos, dá para fazer árvores de natal, corações, conchas, cordõese babados.

Modelo de Bicos de Confeitar

O kit master tem 52 bicos, com todas as categorias de bicos acima, com exceção dos bicos para babados. Estes são todos os efeitos que o kit possibilita.



Modelos de Bico de Confeitar

Para quem está começando sua carreira na confeitaria, esses são os modelos que devem fazer parte do kit, além de um adaptador, que serve para fixar o bico no saco de confeitar e evitar vazamento de glacê nas laterais. Compre aos poucos, começando pelos bicos Pitanga, Perlê e Babado. Com eles é possível alcançar inúmeros resultados impressionar os clientes com uma decoração de acabamento profissional, depois de muito treino e dedicação. É importante dominar a intensidade da pressão que será feita no saco de confeitar e em que ângulo ele será posicionado para que o resultado saia como o esperado. Depois que você pegar o jeito, vai ver como é fácil deixar bolos e doces mais bonitos com os bicos de confeitar.





Obrigado por ter adquirido nosso e-book!

Se você ainda não conhece o nosso
COMBO COM + DE 200 APOSTILAS.

Com um SUPER DECONTO.

Clique no botão para saber mais ..

