Bases de confeitaria

SUMÁRIO

Apresentação 7

Breve história da confeitaria 9
- O mundo da confeitaria 9
- O impacto da cana-de-açúcar na confeitaria 11

Utensílios e equipamentos utilizados para a confeitaria 15
- Equipamentos 16
- Utensílios 17

Higiene e manipulação dos alimentos 21

Ingredientes 25
- Ovos 25
- Açúcares 26
- Chocolates em pó 28
- Farinha de trigo 29
- Leite/líquidos 30
- Gorduras 31
  - Manteiga 32
  - Margarina 32
  - Gordura vegetal 32
  - Óleo e azeite 32
- Frutas naturais 33
- Ingredientes industrializados 34
  - Corantes alimentícios 34
  - Antimofo para fins alimentícios 35
  - CMC – carboximetilcelulose 35
  - Cremor tártaro 35
  - Ácido cítrico 35
  - Gelatina 36
  - Ágar-ágar 37
  - Isomalt 37

Métodos de saborização 39
- Método por infusão 39
- Método por adição 39

Fichas técnicas 41
- Desenvolvimento 41
- Aplicabilidade 42
- Cálculos da ficha técnica 42
- Modelo 43
- Cálculo de proporção 44

Massas 50
- Massas espumosas 51
  - Pão de ló 52
  - Pão de ló estabilizado 54
  - Chiffon 56
- Massa cremosa 58
  - Pontos importantes sobre a massa amanteigada 59
  - Massa amanteigada 60
  - Massa método reverso 62
  - Red velvet 64
  - Red velvet original 66
  - Red velvet com corante 68
  - Cream cheese frosting 70
  - Bolo de cenoura 72
- Massas quebradiças 74
  - Massa brisée 76
  - Massa sablée 76
  - Massa sucrée 76
  - Métodos de preparo: crémage 78
  - Métodos de preparo: sablage 79
  - Cookies 80
  - Gingerbread cookies 82
  - Massa quebradiça fria 84
- Pâte à choux 87
  - Craquelin 89

Merengue 90
- Merengue francês 92
- Merengue suíço 92
- Merengue italiano 93
- Marshmallow 94

Mousses 96
- Mousse de chocolate 98
- Mousse de frutas 99

Caldas 100
- Calda de açúcar 101
- Praliné 102

Cremes cozidos 104
- Brigadeiro 106
- Creme de confeiteiro e suas variações 110
- Creme de caramelo salgado 112
- Creme belga 113
- Lemon curd 114
- Baba de moça 115
- Creme de manteiga 116
  - Creme de manteiga suíço 118

Creme de manteiga italiano 119
Ganache 120
Ganache de chocolate branco 122
Ganache de chocolate ao leite 122
Ganache de chocolate amargo 123
Pasta de oleaginosas 124

Cremes assados 126
Pudim 126
Crème brûlée 130
Brownie 132

Cremes frios 134
Creme chantilly 134
Crème fouettée 135

Extrato de baunilha 136

Arrematando as ideias 139

Referências 141