

e-Book

# Guia da Confeiteira

---



# NOÇÕES BÁSICAS

Guia da Confeiteira





# Introdução

Neste E-book temos o foco em aprender  
**Noções Básicas da Confeitaria** .

**Vamos** abordar vários assuntos que vão desde a  
Higiene na manipulação de alimentos;

Equipamentos e utensílios usados na confeitaria;

Armazenamento e aplicação de matérias primas e  
aditivos integrantes da preparação de produtos de  
confeitaria;

Técnicas de balanceamento e dosagem de ingredientes;

Métodos para correção de defeitos na elaboração de  
**receitas.**



Antes de Entrar no Ambiente de Trabalho deve-se a  
atentar aos seguintes requisitos básicos de Higiene



RETIRAR ANÉIS , PULSEIRAS , RELOGIO , ETC



Mantenha seu Cabelo Protegido para não cair  
Cabelo nos Alimentos e na área de Produção use  
Toucas Descartáveis



- USE UM AVENTAL LIMPO SEMPRE
- LAVE BEM AS MÃOS
- UNHAS CORTADAS E LUVAS EM CASO DE FERIDAS  
OU MACHUCADOS





Antes de Entrar no Ambiente de Trabalho deve-se a  
atentar aos seguintes requisitos básicos de Higiene



RETIRAR ANÉIS , PULSEIRAS , RELOGIO , ETC



Mantenha seu Cabelo Protegido para não cair  
Cabelo nos Alimentos e na área de Produção use  
Toucas Descartáveis



- USE UM AVENTAL LIMPO SEMPRE
- LAVE BEM AS MÃOS
- UNHAS CORTADAS E LUVAS EM CASO DE FERIDAS  
OU MACHUCADOS



A Limpeza do Local de Trabalho e de Extrema Importância para seu Sucesso, pois caso haja irregularidades poderá acarretar em Multas e até mesmo o fechamento da sua Confeitaria

Todos os alimentos que são conservados na geladeira devem ser armazenados em recipientes de plástico , nunca em vasilhas de alumínio

Coloque uma etiqueta com a Data de Validade / Data de Manipulação / Sua Assinatura

Farinhas , Leite em Pó , Fermento , Cacau , devem Ser armazenados em Local Seco e Arejado



A sua mesa principal de trabalho deve ser de Mármore ou aço inox

Para Evitar a perda de produtos por validade , sempre usa os ingredientes que estão a mais tempo no estoque , mais nunca use nada vencido

Produtos de Limpeza devem ficar em uma área separada da Cozinha , pois são produtos tóxicos

Ao final do Expediente , Lave tudo os equipamentos usados , devem ser secados e guardados

# PRINCIPAIS

# EQUIPAMENTOS





## Batedeira e Mixers



## Mesa de Aço Inox



## Balança



# Utensílios

## PRINCIPAIS UTENSÍLIOS

- Assadeiras
- Colher de Madeira
- Panelas
- Rolo para Massa
- Bicos de Confeitar
- Facas
- Potes com Tampa
- Formas para Bolos e Tortas
- Papel Manteiga
- Luvas térmicas
- Pincel



# Medidas e pesagem dos ingredientes

# Medidas

Medir primeiro os ingredientes secos, depois as gorduras e por último os líquidos;

Os ingredientes secos como as farinhas não devem ser comprimidos. As farinhas devem ser peneiradas antes de medidas;

Quando a medida solicitada for xícara ou colher rasa, nivelar o conteúdo das medidas com uma faca;

As xícaras e colheres que são usadas como medida devem ter tamanho padronizado;

Para medir gordura, deve-se amontoá-la na xícara alisando-a com uma colher para eliminar bolhas de ar.

As gorduras são mais fáceis de serem medidas à temperatura ambiente

# Pesagem

Um fator importante que influencia a pesagem de um produto é a tara. Tara é o peso do recipiente que contém o ingrediente a ser pesado.

Quando pesamos alguma coisa dentro de um recipiente de plástico, vidro, louça, etc, devemos saber qual é o peso desse recipiente para descontar do peso total (ingrediente + recipiente)

Para pesar 500g de farinha em uma bacia de plástico, por exemplo, antes precisamos conhecer o peso da bacia.

Supondo que a bacia pese 100g, devemos por farinha na bacia até atingir 600g, ou seja, descontando 100g da bacia, temos as 500g desejadas.

1 colher de sopa .....	20g
1/2 xícara de chá .....	75g
3/4 xícara de chá .....	110g

**Banha**

1 colher de sopa .....	40g
1/2 xícara de chá .....	65g
1 xícara de chá .....	130g
1 colher de sopa .....	25g
1/2 xícara de chá .....	50g
3/4 xícara de chá .....	80g
1 xícara de chá rasa .....	100g
2 ½ xícara de chá .....	200g

**Maisena**

1 colher de sopa .....	15g
1/2 xícara de chá .....	50g
1 xícara de chá .....	100g

**Manteiga**

1 colher de sopa .....	30g
1/2 xícara de chá .....	75g
3/4 xícara de chá .....	110g
1 xícara de chá .....	150g

**Leite ou água**

1/2 xícara de chá .....	120ml ou 120g
1 xícara de chá .....	240ml ou 240g





**ingredientes**

# Fermento

O fermento é uma substância composta de agentes químicos que, acrescentada á massa, libera um gás que a torna aerada, leve e porosa.

## Funções do fermento

- É responsável pelo bom volume da massa;
- Amacia o miolo;
- Contribui para o bom aspecto do produto final, pois propicia:
  - uniformidade da estrutura celular
  - cor brilhante do miolo
  - maciez na textura
  - durabilidade acentuada

# Tipos de fermento

Os fermentos podem ser frescos ou em pó.

## Fermento fresco

O fermento fresco é uma pasta acinzentada, com teor de umidade de 70%.

Deve ser mantido no refrigerador numa temperatura de 2 a 5°C. Conserva-se inalterado durante cerca de 6 semanas.

## Fermento em pó

O fermento em pó pode ser de ação rápida, de ação lenta ou de dupla ação.

Fermento em pó de ação rápida: libera uma grande quantidade de gás em um período de tempo relativamente curto, depois da mistura ou enquanto a massa esta na bancada.

Devido á sua ação rápida, é próprio para uso doméstico, não sendo usados sozinhos na produção de alta escala



# TIPOS DE FARINHA

farinha de trigo pode ser especial, comum ou integral.

**Farinha especial:** é extraída da parte central do endosperma. Apresenta tonalidade mais clara e granulação mais fina.

**Farinha comum:** é obtida da parte mais externa do endosperma, próxima da casca, e por isso apresenta tonalidade mais escura e granulação mais grossa.

**Farinha integral:** é extraída da casca, do gérmen e do endosperma. É bem escura e bem grossa.

A farinha integral para massa e bolos deve ter alta capacidade de carregar líquidos e reter a umidade do produto final.

