

The book cover features a complex geometric pattern of overlapping triangles and hexagons in various shades of green, teal, and yellow. A central white rectangular box with a double border contains the title and authors' names.

Confeiteira

Autores Hector e Marina

O que faz o profissional confeiteiro?



O confeiteiro prepara e cria receitas de bolos, doces, biscoitos, salgados, canapés, sorvetes, caldas, tortas, cupcakes e recheios. Seus produtos podem ser feitos em escala industrial, comercial ou caseira. Além do sabor, o confeiteiro também deve levar em conta a beleza e a apresentação de seus preparos.

2. Quais instrumentos de trabalho?



Balança Culinária. ... Copos e Colheres Medidoras. ...
Formas. ... Espátulas. ... Fouet. ... Batedeira
Planetária. ... Bicos de Confeitar. ... Sifão de Chantilly.

3. Curiosidades da profissão



A atividade de confeitiro teve a sua origem na panificação, como conseqüência do aprimoramento no período da idade média de suas técnicas de manipulação, assim como o refinamento de receitas com a adição de ingredientes como o mel, frutas secas e condimentos; antes raros ou totalmente escassos na cozinha. Estes especialistas eram denominados como padeiros do mel. Em 1643 eles fundaram em Nüremberg, Alemanha, a fabricação do pão de mel. Além da produção de pães de mel, eles paralelamente trabalhavam com a cera, obtida da retirada dos favos de mel.

Quais outros profissionais ajudam a realizar o trabalho deste profissional?



Auxiliar de confeitiro: Umedecer a massa de um bolo ou passar ganache para finalizar a receita são algumas das atividades dentre o que faz um auxiliar de confeitaria.

FONTES

<https://querobolsa.com.br/carreiras-e-profissoes/confeiteiro>

https://www.confeitariachristina.com.br/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=34&Itemid=67#:~:t

<https://br.indeed.com/conselho-de-carreira/encontrando-emprego/o-que-faz-auxiliar-confeitaria>

