Li Confeitaria - Glossário

| **A** | |
| --- | --- |
| Açúcar Confeiteiro | Açúcar muito fino, geralmente utilizado para decorar bolos e doces. Também conhecido como açúcar de confeiteiro. |
| Açúcar Invertido | Um xarope feito a partir da quebra da sacarose, usado para manter a umidade em produtos de confeitaria. |
| Açúcar Mascavo | Açúcar não refinado, com sabor mais forte e textura úmida, devido à presença de melaço. |
| Açúcar de Confeiteiro | Ver Açúcar Confeiteiro |
| Açúcar de Coco | Açúcar natural extraído do coco, usado como alternativa ao açúcar refinado. |
| B | |
| Banho-maria | Técnica de cozimento indireto em que um recipiente é colocado sobre outro com água quente, usado para derreter chocolate ou preparar cremes delicados. |
| Bico de Confeiteiro | Peça de metal ou plástico usada em mangueiras para decorar bolos e doces com diferentes formatos. |
| Brigadeiro | Doce brasileiro feito com leite condensado, chocolate em pó e manteiga, enrolado e coberto com granulado. |
| C | |
| Calda | Mistura de açúcar e água, podendo ser usada em diferentes consistências (ponto de fio, ponto de bala, etc.) para umedecer bolos ou fazer coberturas. |
| Caramelo | Açúcar aquecido até derreter e caramelizar, usado como cobertura ou recheio. |
| Chantilly | Creme batido com açúcar e, às vezes, baunilha, usado para decorar bolos e sobremesas. |
| Cobertura | Camada final aplicada em bolos e doces, que pode ser de chocolate, glacê, ganache, etc. |
| Confeitar | Decorar bolos, doces ou sobremesas com técnicas específicas. |
| Creme Patissier | Creme de confeiteiro, uma base cremosa usada em doces como tortas e eclairs. |

| **D** | |
| --- | --- |
| Decoração em Pasta Americana | Uso de pasta de açúcar moldável para criar detalhes decorativos em bolos. |
| Dextrose | Açúcar simples derivado do milho, usado em confeitaria para controlar a doçura e textura. |
| Drip Cake | Bolo decorado com "gotejamento" de ganache ou glacê nas laterais. |
| E | |
| Eclair | Doce francês feito com massa choux, recheado com creme e coberto com glacê. |
| Extrato de Baunilha | Líquido aromatizante extraído das vagens de baunilha, usado para dar sabor a doces e bolos. |
| F | |
| Fondant | Cobertura lisa e maleável feita de açúcar, usada para cobrir bolos e criar decorações. |
| Frutas Cristalizadas | Frutas preservadas em açúcar, usadas como decoração ou ingrediente em doces. |
| G | |
| Ganache | Mistura de chocolate e creme de leite, usada como recheio, cobertura ou glacê. |
| Glacê | Cobertura brilhante feita de açúcar e líquido (água, leite, suco), usada para decorar bolos e doces. |
| Glucose | Xarope espesso usado para evitar a cristalização do açúcar em doces e sorvetes. |
| I | |
| Isomalt | Açúcar modificado usado para criar decorações transparentes e duráveis, como vidro em doces. |
| M | |
| Manga de Confeiteiro | Saco de tecido ou plástico usado para aplicar recheios ou decorações em bolos e doces. |
| Massa Choux | Massa leve e oca usada para fazer profiteroles, eclairs e chouquettes. |
| Meringue | Claras em neve batidas com açúcar, usadas para fazer suspiros ou coberturas de tortas. |

| **P** | |
| --- | --- |
| Pasta Americana | Massa de açúcar moldável usada para cobrir bolos e criar decorações. |
| Ponto de Bala | Estágio em que a calda de açúcar atinge uma consistência firme, ideal para balas e caramelos. |
| Ponto de Fio | Estágio em que a calda de açúcar forma fios quando pingada, usada em caldas para bolos. |
| Profiterole | Doce feito com massa choux, recheado com creme e coberto com chocolate. |
| R | |
| Recheio | Camada interna de bolos ou doces, que pode ser de creme, frutas, ganache, etc. |
| Royal Icing | Glacê feito com clara de ovo e açúcar, usado para decorar biscoitos e bolos. |
| S | |
| Suspensórios | Pequenos suportes usados para estruturar bolos em camadas. |
| Suspiro | Doce feito com claras em neve e açúcar, assado até ficar crocante. |
| T | |
| Trufa | Doce feito com chocolate e creme de leite, geralmente em formato de bolinha e coberto com cacau ou chocolate. |
| X | |
| Xarope | Mistura de açúcar e água em diferentes concentrações, usado em caldas, coberturas ou para umedecer bolos. |