Glossário

Grupo Z

|  |
| --- |
| Tema |
| Desenvolvimento Web De culinária |

|  |  |
| --- | --- |
| **Termo, Conceito ou Abreviação** | **Definição** |
| Brisée | É uma massa de torta com a maior quantidade de manteiga, não leva ovo e tem uma textura mais foleada. |
| Brulê | É uma crosta de açúcar queimado, normalmente por maçarico, que fica em cima de doces |
| Buttercream | Creme de manteiga com açúcar, usado para como recheio e cobertura de bolos |
| Chantininho | Chantilly com adição de leite ninho, para ficar mais estável e com mais sabor |
| Fault line | É um tipo de bolo onde na hora de decorar, se faz uma linha onde não se passa cobertura, ela pode ficar vazia ou ser recheada com flores, frutas,etc. |
| Finalização | São as partes decorativas não envolvem a cobertura, podendo ser, brigadeiro, flores, balões, topper etc. |
| Ganache | Uma mistura cremosa de chocolate e leite utilizado como cobertura ou recheio de bolos |
| Naked | É um tipo de bolo onde não tem cobertura em volta, ou seja, fica com a aperencia de “pelado” |
| Patissie | É um recheio doce francês feito com ovos e baunilha, base de muitas sobremesas, como mil folhas, sonho, etc. |
| Sablée | Uma massa para tortas, normalmente salgada, feita com uma quantidade menor de açúcar e ovo |
| Semi Naked | É um tipo de bolo onde a cobertura é passa como uma camada muito fina onde pode se enxergar o recheio e a massa, dando a impressão de “quase pelado” |
| Sucrée | É uma massa de torta sendo a mais doce dos três grupos (Sablée, Sucrée e Brisée) feita com manteiga, açúcar, farinha e água. |