



espessantesnaconfeitaria

TEXTURASE SABORES | SANDRA CANELLA-RAWLS



Resumo de Espessantes na Confeitaria. Texturas e Sabores

O agente espessante é a substância ou a mistura de ingredientes que aumenta a densidade de uma preparação, deixando-a mais condensada e consistente. Na confeitaria, o processo de elaboração do espessante requer cuidado e técnica, pois envolve a manipulação de elementos que podem ou não se agrupar bem.

Cada receita pede tipos específicos de espessantes, que resultarão em massas, líquidos, molhos, doces, produções domésticas ou industriais, e variados são os ingredientes utilizados para sua obtenção, desde féculas, farinhas, amido e tapioca até gelatinas e gomas, todos esses contemplados nesta publicação da chef Sandra Canella-Rawls, que com muito zelo selecionou mais de 250 receitas para aplicar toda a teoria contida na elaboração dos espessantes.

Dividido em quatro partes principais e cinco aplicações, o leitor poderá compreender qual é a melhor maneira de espessar uma mistura seguindo o critério de divisão entre proteínas (ovos, queijos e gelatina) e polissacarídeos (amidos, massas e gomas vegetais).

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)