

EXPERIÊNCIAS E VIVÊNCIAS EM CONFEITARIA



Roberta Martins

A área de confeitaria é deslumbrante! Enche os olhos e a boca, desperta todos os nossos sentidos e creio ser a mais desafiadora dentro da Gastronomia. Detestada por vários chefs e amada por poucos outros.

É uma manipulação que exige de quem a pratica, muito carinho, paciência, dedicação, organização e estudos.

Segundo Raul Lody (2011): “O açúcar marcou e determinou a ocupação colonial no Brasil. Pio Correia defende as datas de 1502/1503 mais precisamente. Durante o período, o açúcar era tão precioso quanto ouro. Adoçou tantos aspectos da vida brasileira, que não se pode separar a civilização dele. A intimidade entre o doce e a família, receitas exclusivas, projeções e estilos das casas, de cozinhas quase - santuários; senhoras tão especializadas como os mestres de engenhos, fazendo o suco da cana virar açúcar”.

As índias não dominavam a arte do açúcar, então infelizmente não há registros de qualquer doce que tenha sido desenvolvido por elas. Com a construção dos grandes engenhos e devido à falta de adaptação dos povos indígenas, estes foram mandados para o sertão, enquanto chegavam mão-de-obra escrava africana para realizarem a rotina e tarefas.

Desde muito cedo, durante as férias escolares, passava o dia na cozinha da minha avó, olhando com cuidado e observando cada detalhe de tudo que ela produzia ali, principalmente as sobremesas. Eram inúmeros os cadernos de receita que fazia, copiando dos cadernos dela, as várias receitas de família.

Fiz um turismo maravilhoso em diversos setores da confeitaria – sobremesas de família para o Natal, doces finos para festas em buffet, confeitaria clássica, internacional, raiz, faça e venda, rústica usando os utensílios e equipamentos mais improváveis possíveis. E por cada trecho que passeava, me divertia e me apaixonava ainda mais por ela. E ainda continua sendo dessa forma.

Sair da minha zona de conforto, confeitaria fina e delicada com horas e horas de pré-preparo, etapas para seguir em uma sequência minuciosa para a confeitaria rústica direto na brasa com o mínimo uso de utensílios, foi meu maior desafio. Pensar em possibilidades e combinações que dariam certo nesse método, me atentando ao controle do fogo que não era feito por nenhum botão, foi uma experiência fantástica.

O alimento se conecta conosco e se comunica o tempo todo. Devemos estar com o coração aberto para entender essa conexão. E a partir do momento em que estivermos alinhados, o caminho a seguir se mostrará para nós. Ele nos escolherá, e você sentirá.

As receitas falharão inúmeras vezes. A cada tentativa, o resultado será melhor. Sugiro sempre ter por perto, um bloco de notas para que anotem informações relevantes e que possam ajudar em um futuro preparo. Tenho algumas receitas bases de anos atrás que ao longo do

tempo fui fazendo adaptações e que as tornaram bem melhores hoje. A gastronomia em geral, especialmente a confeitaria, requer muita resiliência. Atenção á temperaturas, pesos e medidas, qualidade dos insumos, operação dos equipamentos e maquinários e junto a tudo isso, carinho e alegria no preparo.

Uma boa mistura de criatividade com dificuldades, dará resultado á novas técnicas e possibilidades.

As características de uma área de produção deverão ser de acordo com os tipos de serviços prestados. O ideal é que o local ofereça bastante espaço para que a equipe consiga se locomover com segurança e organização, auxiliando no melhor desempenho das funções.

Segundo Patrícia Matos Scheuer e Risolete Maria Hellmann (2014): “Falar em estrutura física adequada, nem sempre significa ter o equipamento mais sofisticado, mas o equipamento adequado ao espaço físico e á produtividade desejada. Varia de acordo com o serviço a ser prestado de maneira mais racional possível”.

Fluxograma e arranjo físico que deve ser levado em consideração:

- Espaço físico disponível
- Processo produtivo em questão
- Volume de produção; demanda
- Proporcionalidade de todos os equipamentos do processo
- Organização e métodos
- Legislação

O setor de confeitaria tem, cada dia mais, ganhado espaço e se tornado um segmento bastante lucrativo. Segundo a Wise Guy Reports, avaliado em 2,5 bilhões de dólares até 2025. (MARQUES, 2019).

Uma das tendências que mais vem crescendo, tanto nacional como internacionalmente, é a produção artesanal (MARQUES, 2019). Os clientes querem uma história por trás do que estão comendo e buscam uma conexão emocional com esse momento que tem se tornado cada vez mais valioso para eles.

A valorização do insumo e de produtores locais é outra tendência, que penso que ao longo dos anos seguintes e dos processos, se tornará uma regra nas produções. A busca e resgate daquilo que compõe a identidade das receitas. De ingredientes que ficaram esquecidos com a chegada de grandes indústrias alimentícias.

Hoje, a oferta de produtos de confeitaria, é a mais variada. Desde a produção caseira, vendida informalmente, até as produções sofisticadas encontradas em grandes lojas. Tem para todos os gostos e bolsos.

Parte dessa produção caseira, acaba saindo da informalidade e se tornando uma empresa de fato. Muitas delas produzem itens práticos, de consumo rápido e que possa ser feito em qualquer lugar. E ganhou muitos adeptos. Até mesmo as confeitarias, padarias e lojas do segmento tem disponibilizado itens em potes com porções individuais. Penso que a confeitaria clássica, com insumos distintos e que necessitam de habilidades mais técnicas para serem produzidas, perdeu um pouco de espaço perante esse novo formato, infelizmente. Mas a busca por novos espaços que

possam oferecer experiências, tem crescido a cada dia. E os movimentos por valorização de receitas clássicas e antigas e insumos locais, também.

As redes sociais vêm tendo um papel fundamental na divulgação e marketing desses produtos, como também exercendo uma grande influência na forma como comemos.

Artigo de luxo, sim! Assim era vista a confeitaria.

Segundo Raul Lody (2011): “A tradição da doçaria Europeia, especialmente a de Portugal, abastecida do viço mulçumano, desenvolve-se nos conventos e mosteiros, locais onde os laboratórios de sabores tinham tempo necessário para refletir, provar, experimentar e especialmente descobrir misturas. O doce é um testemunho permanente da história e das transformações tecnológicas”.

Dois dos maiores desafios da confeitaria internacional é a busca por insumos que compõe a receita clássica e original e o outro, a linguagem. Algumas técnicas de preparo e nomenclaturas não têm tradução para o português. Estimulando o confeitoiro a sempre pesquisar e entender o processo de produção daquela receita.

No cardápio de qualquer estabelecimento, os doces são a estrela. Devemos levar em consideração alguns fatores essenciais para que possamos ter sucesso na carta de sobremesas. São eles:

1- Um bom armazenamento

Deve-se verificar se o espaço destinado ao armazenamento é suficiente para mantê-la por determinado período de tempo

(estipulado de acordo com a programação e rotina da cozinha) sem que haja alteração do sabor, textura e/ou aparência.

2- Praticidade no preparo

Produções cuja o preparo é rápido. Outra forma é trabalhar com o pré-preparo da mesma, deixando a finalização para o momento em que a sobremesa for solicitada.

3- Bons fornecedores

Se atentar para fornecedores sérios. Que cumpram prazos e se comprometam em entregar os insumos solicitados.

4- Baixo/médio custo

O custo impacta diretamente no preço de venda. Tornando o pedido da sobremesa atrativo ou não.

O setor de alimentos é, antes de tudo, visual. Aposte na harmonização de insumos e cores que despertem e agucem a curiosidade do cliente. Descrição detalhada e imagem real do produto. Carta de itens simplificados e de fácil entendimento.

O mundo da confeitaria é amplo e versátil

Referências

LODY, Raul. Caminhos do Açúcar. Rio de Janeiro: Topbooks, 2011.

MATOS SCHEUER, Patrícia; HELLMANN, Risolete Maria. Equipamentos e Utensílios para Panificação e Confeitaria. Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014.

MARQUES, Gustavo Ramos. 6 tendências da confeitaria para o ano 2020. Hfne Hotel e Food Nordeste. 2019. Disponível em: <[https://hfne.com.br/6-tendencias-da-confeitaria-para-o-ano-2020/#:~:text=Sabores%20florais%20est%C3%A3o%20em%20alta,to milho%20e%20manjeric%C3%A3o%20para%20salgados.&text=Expresse%20em%20cores!](https://hfne.com.br/6-tendencias-da-confeitaria-para-o-ano-2020/#:~:text=Sabores%20florais%20est%C3%A3o%20em%20alta,to milho%20e%20manjeric%C3%A3o%20para%20salgados.&text=Expresse%20em%20cores!>)> Acesso em: 20 ago. 2021.

