



APOSTILA

Técnicas Básicas de Trabalhos Com Bico de Confeitar

Elisabeth Mesquita

***Rio de Janeiro
2015***

Apresentação

Esta apostila reuniu informações de curso e vivência prática sobre os diferentes tipos de bico usados na confeitaria. O material vinculado tem por finalidade auxiliar no trabalho de confeitagem, sendo parte das informações oriundas da internet, bem como, as imagens, portanto podendo ter direitos autorais. Este material não pode ser comercializado e é destinado exclusivamente para uso privado e doméstico.

Técnicas Básicas de Trabalhos Com Bico de Confeitar

(Por Elisabeth Mesquita)

Glacê Real - Cobertura e decoração de bolo

O glacê consiste em uma preparação de açúcar de confeiteiro, suco de limão e clara de ovo. A sua utilização é possível para diversos fins na confeitaria, indo desde cobertura, até decoração de bolos, cupcakes e biscoitos. Há vários tipos de glacês e também de coberturas diversas (chantilly, ganache, marshmallow, pasta americana, pasta leite pó, etc), porém geralmente para a confeitaria é usado glacê real em função de sua textura suave e, ao secar, assume uma função de merengue.

O glacê real pode ser feito a partir de diversas receitas ou simplesmente ser comprado em pó pronto para usar, bastando acrescentar um pouco de água. Nesse caso, via de regra é encontrado com o nome *royal icing*, termo que vem da confeitaria inglesa referente ao glacê tradicional para cobertura e decoração.

Como mencionado, há vários tipos de glacês e cobertura, mas vamos direcionar para o glacê real que como mencionado, pode ser adquirido pronto (foto - Pó de Merengue, Meringue Powder, Royal Icing)



Preparo do glacê real comprado pronto

- Na batedeira, por o pó de merengue e água aos poucos sempre mexendo com o pão duro, até atingir o ponto de mingau duro. Use a batedeira na velocidade de media para baixa com o batedor “Raquete” por cerca de + ou – 10 minutos até atingir o ponto firme. Caso seja necessário, acrescente + 03 colheres (sopa) de pó de merengue.
- Para colorir o glacê use corante em gel sempre em pequenas quantidades somente a quantidade que for usar, lembrando sempre de espatular o glacê para que mantenha o ponto.
- No caso do glacê ficar muito duro, recupere o ponto com chantilly liquido ou água bem gelada (colocar aos poucos) sempre mexendo.
- Depois de devidamente batido e pronto o glacê real deverá ser coberto com filme plástico para que não resseque ou mele.
- Todo trabalho aqui descrito bicos pode ser feito também com chantilly ou outro glacê cremoso.
- Flores feitas com glacê real secam naturalmente (não gostam de umidade), podem ser feitas em grande quantidade e armazenadas por até um ano em potes hermeticamente fechados.
- Para uma secagem mais rápida em caso de necessidade, coloque-as diretamente em uma grelha com pé, ligue o ventilador a uma distância de 60 a 90 cm das flores e na velocidade baixa até elas ficarem completamente secas. Ou as coloque em uma assadeira de alumínio e leve ao forno na temperatura mais baixa.
- Remova as flores do papel manteiga somente quando estiverem secas o suficiente para serem manipuladas.
- Aconselho que passem chocolate branco fracionado na base das flores caso forem utilizá-las sobre algum tipo de glacê cremoso (o risco de desmancharem é de 90%) Ex: Chantilly ou qualquer outro tipo que seja amanteigado.

- Flores feitas com chantilly devem ser levadas ao freezer de 15 a 20 minutos para que endureçam e só devem ser colocadas sobre o bolo próximo ao horário da festa.
- Quando estiver trabalhando na modelagem, mantenha um pano úmido, uma esponja e papel toalha a mão para limpar os bicos de confeitar

Como preparar glacê real não industrializado

Ingredientes

- 3 claras de ovo
- 4 xícaras de açúcar de confeiteiro
- Suco de 1/2 limão

Modo de preparo

Bata as claras na batedeira, acrescente o açúcar e o suco de limão e continue batendo até misturar totalmente. Com uma espátula, vá desgrudando a mistura da vasilha e volte a bater até ficar bem branca e firme. Se quiser que o glacê fique colorido, basta adicionar corante comestível na cor desejada. Coloque a mistura em um saco de confeiteiro e use nos pratos que desejar. Após ser aplicado, o glacê pode levar até uma hora para endurecer. Não leve os alimentos à geladeira, pois a umidade poderá amolecer a mistura.

Materiais básicos e uso correto dos mesmos:

- Adaptador para bicos de confeitar
- Bicos: opte por bicos de inox e sempre tenha 02 unidades de cada tipo
- Manga: use sempre manga de confeitar descartável
- Suporte para manga de confeitar
- Suporte para flores ou pino
- Tesoura
- Tapete de silicone (recomendável)

Adaptadores para bicos de confeitar

Há tipos diferentes de adaptador, em função do emprego a ser feito, como pode ser observado na foto. O primeiro é o adaptador com o qual estamos acostumados. O último adaptador é curvo, sendo utilizado para confeitar locais do bolo de mais difícil acesso.



Como e porque utilizar o adaptador

Algumas vezes é possível observar o uso de sacos sem o emprego de mangas, principalmente nos descartáveis, onde simplesmente os bicos são inseridos dentro do saco dispensando a necessidade de adaptadores, porém durante a decoração pode haver necessidade de mudar o bico várias vezes, então nesse caso o uso do adaptador é essencial, fazendo com que apenas o bico seja mudado sem interferir com a manga e o glacê. A forma correta para o uso do adaptador segue abaixo:

1 - O adaptador

2 - Desenrosque o adaptador, enfie a parte maior que tem a rosca (macho), dentro do saco.

3 - O saco está pronto para receber o bico, encaixe-o na ponta e pegue a outra parte do adaptador com rosca (fêmea) e enrosque, aperte para que não fique nenhum espaço por onde venha passar o glacê e comprometer a decoração.

Bicos de Confeitar

São pequenos cones de metal ou plástico (prefira sempre os de metal), com diferentes acabamentos nas pontas. São encontrados para comercializar, mais de 300 modelos de bicos (foto). Alguns deles indispensáveis para a confeitagem de bolos e tortas.



Os bicos podem ser reconhecidos pela numeração ou pelo nome da classe à qual pertencem. Os nomes das classes relacionam o bico com seu acabamento ou com a função que cumprem, conforme segue abaixo:

- 1 - Babado: São bicos especiais para fazer babados. Dentre eles há duas famílias: uns são lisos e outros serrilhados.
- 2 - Serra: Dentro das classes dos bicos serra encaixa-se os retos e os perlês riscados.
- 3 - Folha: Apesar de serem apropriados para fazer folhas, estes bicos podem ser utilizados com movimento de concha e ziguezague.
- 4 - Flores: De diferentes modelos, são reconhecidos por terem um prego no meio. Formam flores simples, mas rápidas e fáceis de fazer.
- 5 - Chuveirinho: Parecem com um dedal e são apresentados em dois tamanhos. Servem para imitar grama, pêlos de animais ou cabelos de palhaço.
- 6 - Curvos: São utilizados tanto para a realização de bolos como para acabamentos em geral.
- 7 - Dois fios: Ornamentação de superfícies lisas, dar um aspecto bonito com paralelismo ou entrecruzamento dos fios, imitação de ripas, vitrais e papel pautado.
- 8-Telhado, castelo, quiosque, casinha.
- 9 - Cordão Rei: Arremates das bordas dos bolos, bandejas e tabuleiros.

Armazenagem dos bicos de confeitar – deverá ser feita em estojos próprios ou em caixas plásticas



Higienização e lavagem dos bicos de confeitar

Usar água morna para os bicos de plástico e água bem quente para os bicos de inox, empregando detergente e uma escovinha para bicos como a demonstrada na foto *Foto: Divulgação (RecipeTips)*. Enxague em água corrente em abundância. Seque bem e nunca guarde seus bicos molhados.



Manga ou saco de confeitar:

Existem diversos tipos de saco de confeitar basicamente eles podem ser descartáveis ou não, teste para saber qual se encaixa melhor ao seu perfil, tem pessoas que preferem os descartáveis, é uma boa opção, outras preferem mandar fazê-los no tamanho que mais as agradem e bem reforçados. O ideal é ter alguns de tamanhos diferentes, isso vai ajudá-los na hora de confeitar num trabalho com cores diferentes de glacê. Não usem bicos de confeitar de plásticos eles são péssimos, muitas vezes mal feitos, eles provavelmente comprometeram o resultado final do seu trabalho.

Forma correta para preencher o saco de confeitar:

1. Dobre o saco de confeitar
2. Coloque o glacê dentro dele.
3. Aperte-o para que não fique nenhum ar dentro do saco.
4. O ideal é fechar bem o final dele para evitar que o glacê fique saindo, use um elástico para isso.



Uma forma prática para colocar o glacê na manga é apoiar sobre um recipiente para pode preencher. Ver foto abaixo



Suporte para manga de confeitar

Outro utensílio útil no processo de confeitar é a presença de um suporte para as mangas, caso vá trabalhar com várias mangas ao mesmo tempo. Além de ter tudo a mão e organizado, você evitar sujar e garante um melhor rendimento do trabalho e decoração final (foto)



Ângulos corretos para decorar o bolo com seu saco de confeitar:

(Fonte: <http://receitasaborarte.blogspot.com.br/2013/01/aula-curso-gratis-decorando-bolos-saco.html>)

Ângulo se refere à posição do saco em relação à superfície de trabalho. Existem duas posições angulares básicas:



Ângulo de 90 ° ou para cima, perpendicular à superfície. Usado para fazer estrelas, flores, pétala, etc.

Ângulo de 45 ° ou entre vertical e horizontal. Usado para escrever e fazer acabamentos nos ângulos do bolo, etc.

Na confeitagem quem trabalha é o braço e não o punho, com o punho você mantém o ângulo escolhido e o braço (articulações do cotovelo e ombro), é quem faz os movimentos.

Suporte para flores ou pino

Podem ser adquiridos em casas especializadas de confeitaria, podendo ser de metal ou plástico, porém na ausência, você pode criar o seu, usando 1 prego de 8 cm ou um parafuso de cabeça chata + 1 tampa de nescafé ou vidro de champignon pequeno ou outra com tamanho semelhante (arear a tampa com bombril). Para a montagem, colar a cabeça do prego ou parafuso com super bonder no centro da parte de baixo da tampa.

Fotos de pino para flores e diferentes tipo de suportes



Pino para flores improvisado com um parafuso



Tesoura plástica para retirar as flores do suporte (enquanto não tiver, use um garfo)

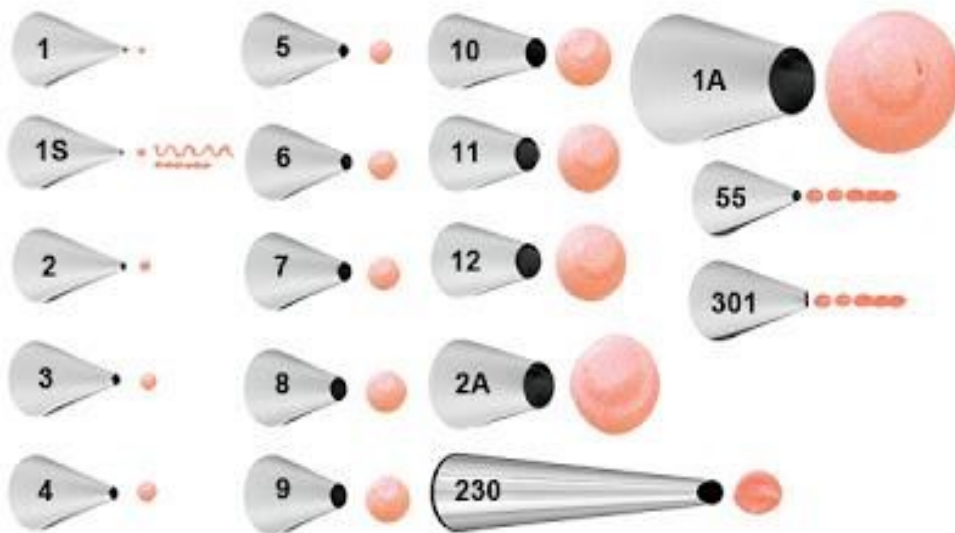


This image is a comprehensive catalog of 353 numbered cake decorations. The decorations are arranged in rows, with numbers 1 through 353 listed on the left and right sides. The decorations include various patterns, flowers, and letters, all designed for use on cakes. The colors of the decorations are primarily purple, blue, green, yellow, and red.

The decorations are arranged in rows, with numbers 1 through 353 listed on the left and right sides. The decorations include various patterns, flowers, and letters, all designed for use on cakes. The colors of the decorations are primarily purple, blue, green, yellow, and red.

Classificação dos Bicos

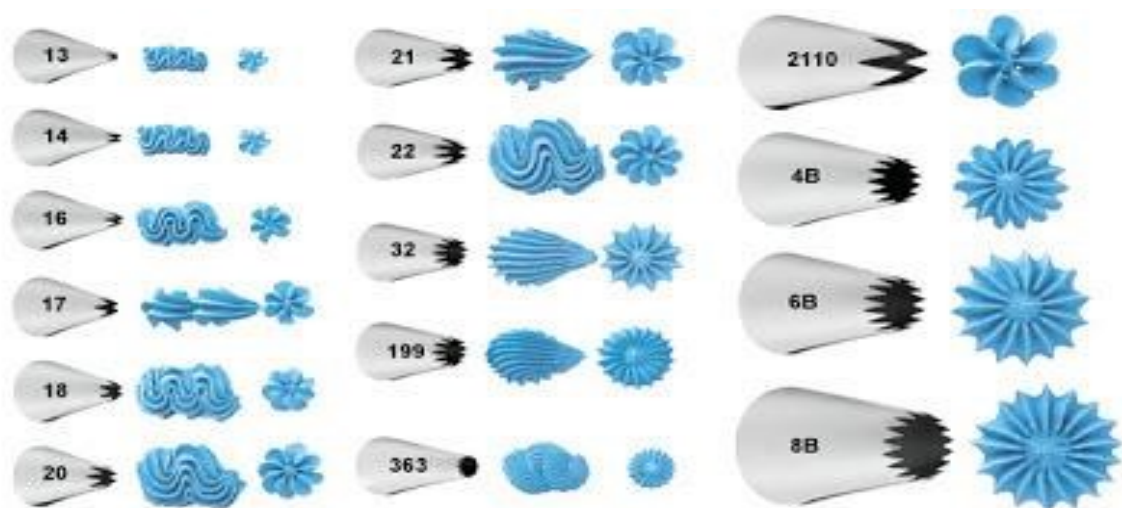
Perlê: Os mais comuns para fazer contornos, rendas e letras. O bico 230 é ideal para rechear bombas e cupcakes, pois é maior e pontiagudo. Alguns modelos devem ser usados com adaptadores maiores



Serra: O bico serra tem dois lados, um liso e outro serrilhado. Dois, entretanto, são lisos – os bicos 44 e 45. Podem criar efeito de fitas e ondulados.



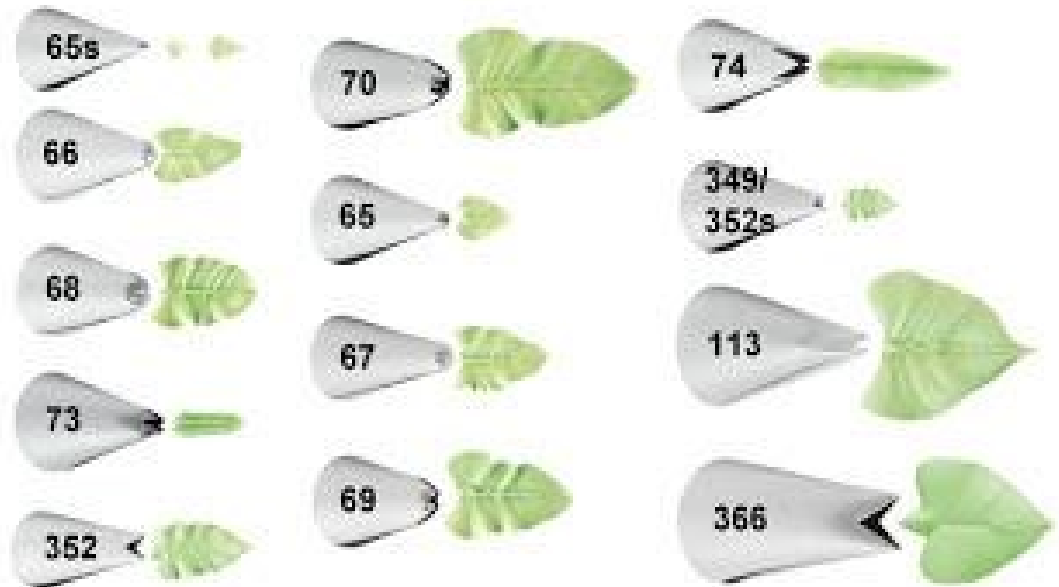
Pitanga aberta: São ótimos para desenhar estrelas e flores, ou mesmo formatos de concha. Além disso, podem servir para dar acabamentos.



Pitanga fechada: Como o próprio nome já diz, este bico “mais fechado” cria ranhuras mais profundas. É bom para fazer conchas, estrelas e flor-de-lis.



Folhas: Para criar o efeito, é preciso controlar bem a pressão feita no saco, aumentando gradualmente, além de fazer o movimento para frente e para trás para fazer as ranhuras.



Flores diversas: Geralmente, são divididos em três categorias: pequeno (106-225), médio (131-194) e grande (195, 2C a 1G). Eles possuem um pequeno pino preso internamente no centro, que garante o formato da flor. Os bicos grandes podem ser usados para aplicar massa de biscoito.



Babados: São ideais para acabamentos, e produzem efeito de conchinhas além dos babados tradicionais.



Múltiplo e chuveiro: Como diz o nome, com esse tipo de bico é possível fazer linhas, cordas, cabelos e estrelas. Para dar o efeito de grama, normalmente é usado o bico 233; o bico Triple Star é perfeito para preenchimento mais rápido de áreas grandes.



Diversos: Com esses bicos, dá para fazer árvores de natal, corações, conchas, cordões e babados.



Bico Perle nº 3 - Para fazer rococó, arabescos e escrever, entre outros.

Figure 1 displays 18 conical crystal specimens arranged in a 3x6 grid, numbered 1 to 18. The specimens show various growth patterns and orientations, with some labeled with crystallographic directions: 001, 01, 11, 21, 1010, [000], and 1s.

O Bico Perle 3 - Serve para fazer babados e guirlandas, ver fotos abaixo



Este trabalho é da colega do Grupo Eduk Confeitaria, feito após o curso da Serafina e que generosamente cedeu sua imagem.

Diferentes tipos de bicos e seu uso individualmente

Bico Pitanga aberta 32 – Para fazer conchinha e diversas outras coisas usando também outras numerações



Bico pitanga triplo nº 2010 ou 2020 da Wilton - para fazer borda de conchas triplas é só fazer do mesmo jeito que a conchinha, mas a concha sairá tripla.



Bico Perlé de 2 furos nº 42 ou nº 24 - assim como o de 3 furos, servem para alguns trabalhos específicos. Na foto é possível ver o n. 42 da Mago



Bico Serra Industrial 789 - serve para cobrir área lateral de bolo / área extensa, para que renda o trabalho. Para esta mesma finalidade, pode ser usado este mesmo bico, sem serra.



Bico Péta 97 para fazer Rosa Vitoriana (a rosa vitoriana é mais aberta que a outra comum). Com outras numerações, é possível obter o efeito da foto ao lado



Outras opções de bico de pico para pétalas pode ver observada na imagem abaixo



Bico de confeitar profissional Mcm N1



Pin Bico de Confeitar Pitanga Reto



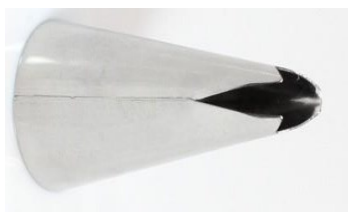
Bico Serra



Bico Dois Fios - para ornamentação de superfície lisa, dá um aspecto bonito com linhas paralelas ou entrecruzamento dos fios



Bico Celebrate babado c/ acabamento nº 060 – faz guirlandas sobrepostas e babados



Bico Folha 67 - Folhas, babados duplos, guirlandas, etc.



Bico 86 para babados

Bico 86 Pétala Serrilhada - Para babados e outros



Bico 100 da Wilton – para babados canelados



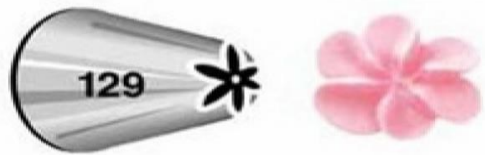
Bico Pétala 104 - Para fazer babado e guirlandas. Podendo inclusive fazer babados duplos.



Bico 105 - para conchas , cordas e trançados



Bico 129 com pino central - para fazer flor (miosótis) – Apertar e girar o punho para a direita. Quem é canhoto gira no sentido contrario. Fazer o miolo da flor com perle nº 3



Bico 158 Para babados



Bico Chuveirinho Wilton 235



Bico de Confeitar Coração nº 252 – usado para decorar cupcakes, bolos, etc.



Bico folha 349 - folha



Bico 340 - babado



Bico 353 (igual a uma ½ lua) - Pode ser usado nas posições. Faz corações e para fazer bolinhas (tipo corrente de conchinha, dependendo da posição de uso do bico).

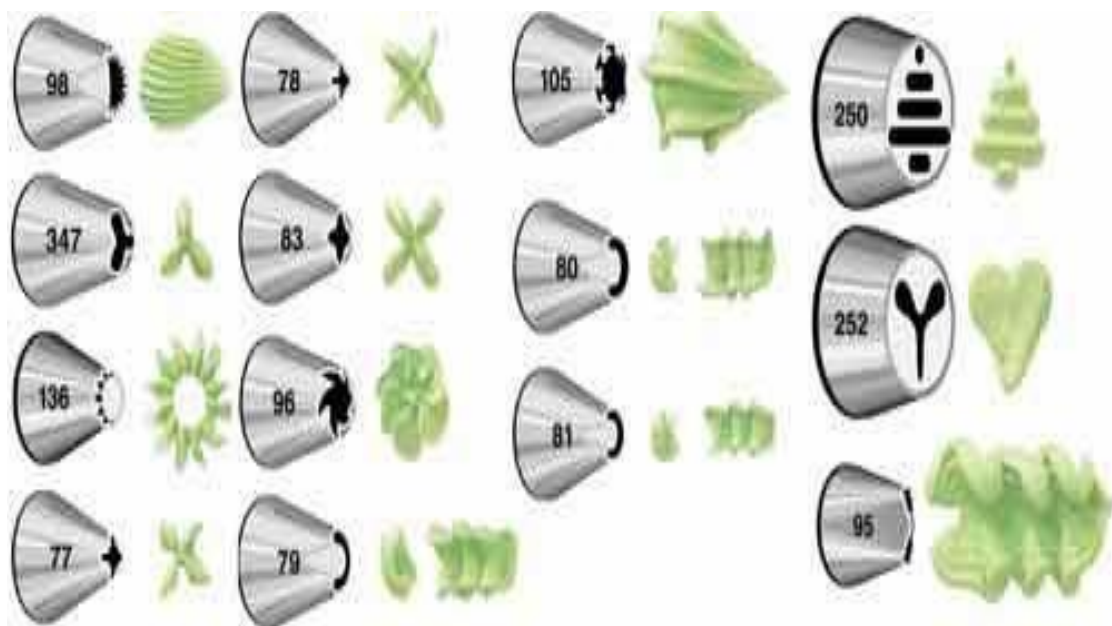


Bico 402 (formato de bico de pato) - Para fazer babados e folhas sem nervuras

Bico 402 - Para fazer corrente dentro de babados.



Bicos para efeitos Especiais



Efeito com decoração usando o bico chuveirinho nº 133



Decorar Bolos e Cupcake com Rosetas



Materiais para confeccionar flores:

Manga de confeitar

Bico pitanga 1M

Glacê Real ou chantilly ou outro de sua preferência

Corante Gel (caso queira rosas coloridas)

Modo: com o bolo já coberto com uma camada fina de glacê, coloque a cobertura na manga com o bico pitanga 1M. É o bico estrela fechado. Pressione um pouco da cobertura sobre o bolo e comece levemente a girar a ponta ao redor deste centro, sempre pressionando (comece a rosa de dentro para fora).

Sempre coloque cobertura ao redor deste centro num movimento de espiral, até chegar ao tamanho desejado de rosa. Faça uma rosa do lado da outra para cobrir o bolo completamente. Depois, nos espaços livres que fiquem entre elas, faça pitangas com o mesmo bico. Lembre-se: Bico menor, rosa menor.

Variações com diferentes tipos de bicos

Bico Pétala 97 da Wilton ou C10 da Mago - trabalhar com a parte grossa do bico para baixo).

Com o bico C 10 da Mago, segure o saco de confeitar na posição que indica na foto acima, fazendo um círculo de glacê (foto1), lentamente vá pressionando e puxando para cima a fim de formar a imagem de um cone (foto2). Faça um círculo na ponta do cone como mostra a foto.

1. Com o bico pétala (103 ou 104) faça um círculo na ponta do cone, como mostra a imagem. O lado menor do bico deve estar virado para cima.
2. Em seguida faça 3 pétalas ao redor do botão de rosa. Depois uma fileira de 5 e outra fileira de 7. Gire o pino da rosa conforme vai formando as pétalas.
3. Rosa finalizada.

1º - Botão da Rosa

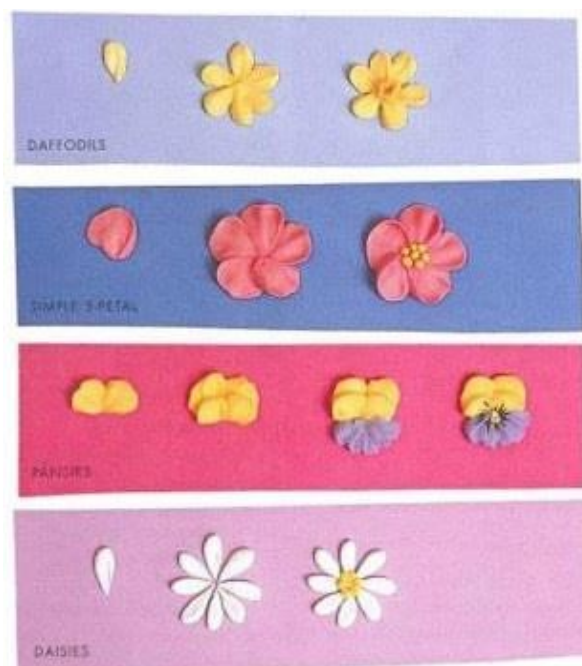
2º - 3 Pétalas

3º - 5 Pétalas

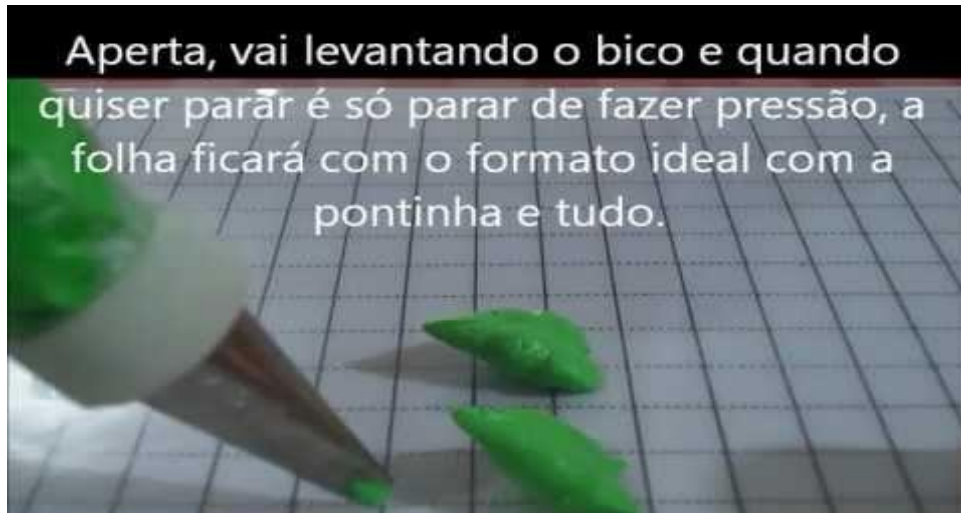
4º - 7 Pétalas



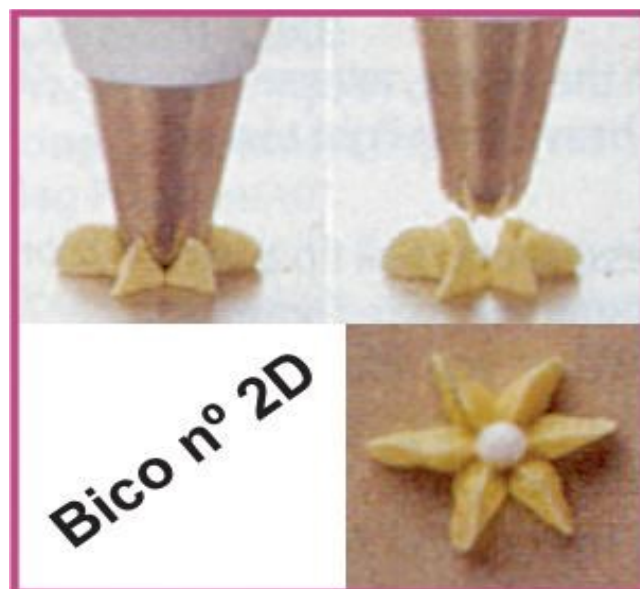
Fazendo Flores –



Folha de Glacê Real - para ficar em pé ou inclinada na decoração observar a imagem

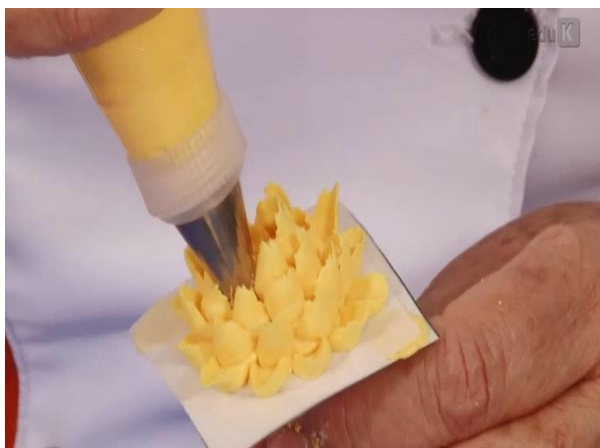


Para Flor Instantânea – usar bico 2D / Miolo Perle - basta apertar e soltar como na imagem



Azálea -

https://www.youtube.com/watch?v=ANgCt1bFm70&list=PL5JUd15HzVdVda_MMPrICNuc9Fvu_r98xc&index=16



Violeta



Crisântemo de Chanyilly ou Glace Real - ver vídeo no link abaixo

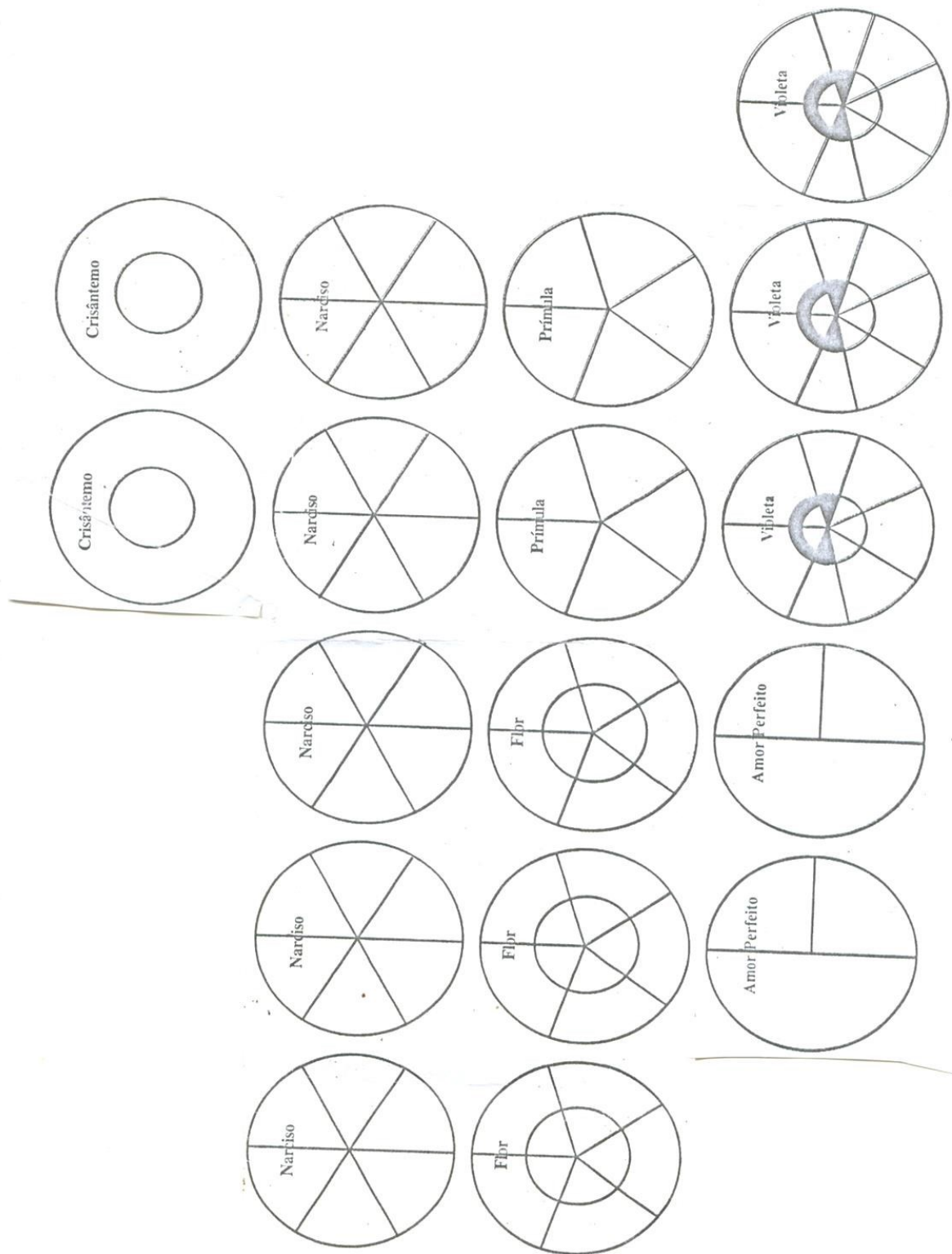
https://www.youtube.com/watch?v=m3MIQ78mrUw&list=PL5JUd15HzVdVa_MMPrCNuc9Fvur98xc&index=15

Flor Bico de Papagaio

Usar bico folha para fazer, não tem mistério - 4 folhas na 1ª camada, 3 folhas na 2ª e 3 folhas na 3ª. Para o miolo em preto usar bico perle e para o pistilo em amarelo, também.



Esquema para diferentes tipos de flores



Dicas:

Seja qual for o trabalho que faça usando pino, coloque um pingo de glacê para colar o molde plastificado, mais uma gotinha de glacê e papel manteiga por cima. Faça então a flor que quiser. **Esta dica só não se aplica as rosas - foto.**



Sempre que for fazer muitas flores ou folhas de glacê real, para que dê produção, não ocupe muito espaço e se organize, use de expedientes que facilite seu trabalho criando espaço para secagem das flores ou folhas. Exemplo de “improviso” com cano PVC cortado ao meio, lavado e esterilizado com álcool 70%” (foto)



BIBLIOGRAFIA

Todo o material apresentado são provenientes anotações pessoais e de sites aqui sugeridos para maiores informações :

Como usar manga de confeiteiro

<https://www.youtube.com/watch?v=4k-5-Fai8m8>

Caneta de confeiteiro para escrever e assinar sobremesas

<https://www.youtube.com/watch?v=8ZJ2dOm-WTg>

Introdução aos bicos de confeitar

<https://www.youtube.com/watch?v=CL3S5GPXLzY>

Trabalho c/ bico estrela

<https://www.youtube.com/watch?v=wNer7MBh7pE&list=PL00C53DA5E07E2F5D&index=1>

Cesta com bico serra ou estrela

<https://www.youtube.com/watch?v=JEL4eyQYJ-U&list=PL00C53DA5E07E2F5D&index=2>

Acabamento com letra C invertida

<https://www.youtube.com/watch?v=a4ctpZ6lllQ&list=PL00C53DA5E07E2F5D&index=3>

Utilização bico chuveirinho

<https://www.youtube.com/watch?v=4LY4H2kS44M&list=PL00C53DA5E07E2F5D&index=4>

Bico Perle

<https://www.youtube.com/watch?v=2JPiZ37CsM4&list=PL00C53DA5E07E2F5D&index=5>

Ponto Filipino e Bordado Australiano

<https://www.youtube.com/watch?v=rMVAVAFeFYE&list=PL00C53DA5E07E2F5D&index=6>

Babados com bico folha original

<https://www.youtube.com/watch?v=P2CswWhQdvY&list=PL00C53DA5E07E2F5D&index=8>

Uso de bicos especiais (de usos específicos)

<https://www.youtube.com/watch?v=EDdDXt2ZOCs&list=PL00C53DA5E07E2F5D&index=9>

Como fazer folhas

<https://www.youtube.com/watch?v=9UICLMjHlk4&list=PL00C53DA5E07E2F5D&index=10>

Decorando bolos – saco de confeitar

<http://receitasaborarte.blogspot.com.br/2013/01/aula-curso-gratis-decorando-bolos-saco.html>

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.