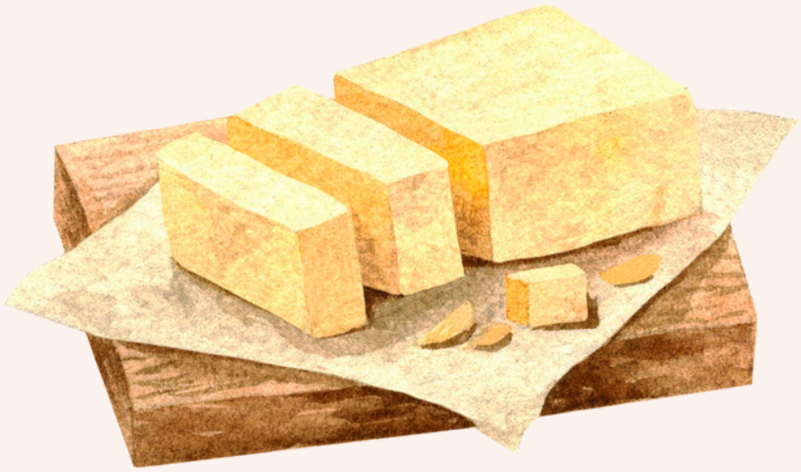
@flaviamaskavo

FUNÇÃO DOS INGREDIENTES



AGENTES DE MACIEZ E SABOR:

MANTEIGA E AÇÚCAR



MANTEIGA

Manteiga: emulsão de água (15%) e gordura(85%).
O que é emulsão? A mistura perfeita de dois ou mais ingredientes. Normalmente, quando temos uma gordura e um líquido. Função da manteiga: sabor, maciez e formato.

Manteiga em ponto pomada: será utilizada no início do processo. Batendo ela com os açúcares, temos a cremage, ação mecânica responsável por deixar os cookies mais aerados.

Manteiga derretida: Traz uma massa mais densa, porque no processo de derreter estamos colocando calor na manteiga, evaporando os 15% de água que ela possui, que é a causadora das bolhas de ar.

Manteiga gelada: Entra no método inverso. Sendo assim, sem a ação mecânica da cremagem, obteremos cookies mais macios e com bolsões de ar e vapor.

Margarina: Mudança drástica no sabor, e pouca na estrutura geral

AÇÚCARES



Açúcar refinado ou cristal: responsável pelo dulçor, estrutura e coloração.

- Dulçor, por carregar com ele um sabor que traz essa carga
- Estrutura, por dissolver-se incorporando-se aos outros ingredientes.
- Coloração, por derreter e caramelizar quando submetido ao calor (forno)

Açúcar mascavo: responsável pelo sabor, umidade, textura e coloração.

- Sabor, por possuir notas de caramelo muito mais profundas em comparação aos outros açúcares o que contribui um sabor mais complexo e característico.
- Umidade e textura, por possuir um teor mais alto de umidade em comparação ao açúcar refinado contribuindo para textura mais úmida e macia após o cozimento.
- Coloração, por possuir uma clássica cor amarronzada responsável pelos tons característicos dos cookies.





QUERO DIMINUIR O DULÇOR, POSSO?

Agente neutralizantes de dulçor: chocolate amargo, sal, flor de sal, raspas de cítricos, frutas secas, nuts...



AGENTES DE ESTRUTURA:

OVO E FARINHA

OVO: fonte de proteína - albumina

- **Ligação:** o ovo atua como um agente de ligação, ajudando a unir os ingredientes da massa do cookie. Isso resulta em uma consistência mais firme e uniforme.

- **Estrutura:** as proteínas presentes no ovo coagulam durante o cozimento, ajudando a sustentar a massa e dar forma aos cookies.



AGENTES DE ESTRUTURA:

OVO E FARINHA

FARINHA: fonte de proteína - glutem

- Estrutura: auxilia dando forma à massa durante o processo de cozimento. A proteína do glúten presente na farinha forma uma rede elástica quando combinada com líquidos, o que dá suporte à massa e ajuda a manter sua forma.

- Hidratação/Textura: influencia diretamente na textura dependendo da quantidade de farinha utilizada. Uma quantidade maior de farinha resulta em uma massa mais hidratada e portanto cookies mais densos e crocantes, e o inverso é verdadeiro.



AGENTES

FERMENTADORES E SABORIZANTES



BICARBONATO DE SÓDIO: agente de fermentação química que quando combinado com ingredientes ácidos, como o açúcar mascavo ou cacau em pó 100%, o bicarbonato de sódio reage e libera dióxido de carbono. Essa reação em contato com calor cria bolhas de ar na massa do cookie, tornando-os mais leves e crocantes.

FERMENTO QUÍMICO: mistura de bicarbonato de sódio + fosfato monocálcico e amido.

A reação começa em contato com o líquido e calor.

GOTAS DE CHOCOLATE: clássico dos cookies, podendo ser amplamente utilizado em qualquer porcentagem, forma, tamanho ou sabor.

FRUTAS SECAS E CASTANHAS: ideal para agregar sabor além de textura, nos cookies.

SAL OU FLOR DE SAL: realçador de sabor.