PREPARAÇÃO E CONFECCÃO DE MASSAS BASE, RECHEIOS, CREMES E MOLHOS DE PASTELARIA

MÓDULO REALIZADO PELO CHEF MARTINHO

OS OBJECTIVOS DESTES MÓDULO FOCARAM OS SEGUINTE ITEM:

- Identificar e preparar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria;
- Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações;
- Confeccionar as massas base, recheios, cremes e molhos e respectivas aplicações;
- Por fim, aplicar e cumprir as normas de higiene e segurança.

DAS MASSAS BASE DE PASTELARIA, IDENTIFICAMOS, PREPARAMOS E CONFECCIONAMOS AS SEGUINTE MASSAS:

Massa de Crepes; Massa Quebrada; Massa Folhada; Massa de Fartos; Massa Lêveda; Massa de Croissant; Massa Genoise, entre outras.

Na preparação destas massas, seguimos as receitas do Chef Martinho, tendo sempre em atenção as fichas técnicas, as técnicas de preparação, a utilização correcta dos utensílios e materiais para a preparação e confecção das massas base, com especial atenção no seu manuseamento, e ainda o cuidado na selecção, quantificação e preparação das matérias-primas. De salientar a importância da informação do Chef Martinho da tecnologia das matérias-primas – composição e utilização das mesmas.

Relativamente aos recheios e cremes de pastelaria, foram abordados, preparados e confeccionados alguns, como exemplo o

- Creme Pasteleiro; as Ganaches; Chantilly; Cremes de Ovos e Recheios Vários com frutos secos e frescos

Quanto aos tipos de molhos de pastelaria, confeccionamos molhos à base de Leite e Natas e Coulis.

Houve ainda referência às diferentes Margarinas utilizadas em pastelaria, aos Fermentos e Leveduras e aos tipos de Farinhas.

Para além da aprendizagem da preparação e confecção de tudo quanto fazia parte deste módulo, foi importante a atenção no processo confecção, à mise-en-place, à ordem de introdução das matérias-primas, à textura, aos tempos de cozedura e temperatura, e aos acabamentos.

Por fim, referir a continuada informação do Chef Martinho para os aspectos do controlo de qualidade do processo de fabrico, o cuidado e importância que tem o acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados e ter sempre em atenção o cumprimento das normas de higiene e segurança.

Em conclusão, a aprendizagem de todos os elementos deste módulo foi bastante gratificante, elucidativa e sempre com o acompanhamento do Chef Martinho, que ao longo das horas de formação nos apoiou e elucidou sobre todas as dúvidas relativas à preparação e confecção, permitindo assim uma maior facilidade e competência para a elaboração e confecção de todos os conteúdos deste módulo.

Ao Chef Martinho o meu muito obrigado pela atenção, simpatia, paciência e pela valência da sua experiência.

(fazer uma ficha técnica e adicionar fotos)