

## Sobremesas - Técnicas de Empratamento UFCD 9246

Cofinanciado por:

**Lisb@20<sup>20</sup>**

**PORTUGAL  
2020**



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Social Europeu

# Sobremesas – Técnicas de Empratamento

CÓDIGO DA UFCD: 9246

CARGA HORÁRIA: 25 horas

## Objetivos:

- Identificar as diversas regras e técnicas de empratamento de sobremesas.
- Executar o empratamento de sobremesas.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

# Conteúdos:

## Regras e técnicas de empratamento

### Regras básicas de empratamento

Sequência

Disposição

Harmonia

Equilíbrio nutricional

### CrITÉrios adicionais de empratamento

Cores

Texturas

Padrões

Cortes/Formas

## Regras de empratamento de sobremesas

Empratamento em travessas ou individuais

Sobremesas de colher

Sobremesas em fatia

Sobremesas individuais

Decoração

Finalização

## Controlo de qualidade do processo de empratamento

Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Normas de higiene e segurança

- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação de pastelaria de natal
  - Manuseamento e preparação de utensílios e material
  - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
  - Preparação
  - Cozedura/fritura
  - Decoração
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
  - Preparação
  - Confeção
  - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Normas de higiene e segurança

# Módulo nº1

## **PASTELARIA**

A pastelaria é uma área técnica, multidisciplinar e interdisciplinar, que se foi desenvolvendo ao longo dos tempos de forma empírica, até se obter uma base científica de técnicas e fenómenos rigorosos.

Pode, também, ser considerada uma arte gastronómica, pois para além da técnica, existe toda uma sensibilidade estética na conciliação de ingredientes, cores, texturas e temperaturas dos diferentes alimentos que expressam um conceito.

Ao longo da história da pastelaria foram (co)existindo diferentes vertentes de pastelaria, como a regional, a tradicional, a popular, a conventual portuguesa, a pastelaria clássica ou a pastelaria internacional.

Mas, outras vertentes modernas se vão revelando, como são os casos da pastelaria de autor, da pastelaria de fusão, da pastelaria molecular e da pastelaria de reconstrução.

# Capítulo 1: Introdução

## TENDÊNCIAS DE EVOLUÇÃO DA PASTELARIA DE SOBREMESA

Iniciada, segundo tudo indica, pelos gregos em data imprecisa, a arte da pastelaria foi introduzida em França na idade média. Desde então, este país tornou-se o grande precursor da pastelaria nas suas variadas cambiantes, dada a natural tendência e o gosto requintado dos seus executantes que, através dos tempos, cultivaram a arte da pastelaria com extraordinário empenho e dedicação.

Deve-se a Etienne, consagrado profissional francês, a legalização do trabalho neste setor.

Foi ele que, no ano de 1268, fixou períodos de trabalho e aprendizagem, montantes de salário e orientações pedagógicas.

Por intermédio de Carême, a pastelaria conheceu um belo período no começo do séc. XIX, atingindo o prestígio e requinte inerentes a uma verdadeira arte.

Diga-se por curiosidade, que a ele se devem as criações dos célebres “croquembouche”, das “milfeilles” ou os segredos do açúcar trabalhado à mão.

Cofinanciado por:

Após Carême, apareceram homens como Rouget, Leblanc, Jacquet e outros, que aperfeiçoando o estilo deste, deslumbram o meio parisiense com novos métodos de apresentar os seus trabalhos. Foi neste período que apareceram peças consideradas clássicas e que se mantêm atuais, tais como o “Saint Honoré”, o “napolitan” e muitas outras, que foram o prelúdio da pastelaria moderna de que nos fala Darenne na sua obra “Pâtisserie Moderne”. A pastelaria, tem hoje um lugar de destaque na gastronomia mundial porque se trata de uma arte que é feita para proporcionar aos amantes da doçaria momentos de encanto e delícia. Como se de consagrados artistas de escultura se tratasse, os grandes nomes da pastelaria foram constantemente solicitados para participar em exposições internacionais e em banquetes reais para que as suas peças ornamentassem buffets.



Mestres como Duval, Chanel, Brown, Revier, Guillon e Guerard ficaram na história como artífices na difícil missão de transformar o açúcar em maravilhosa filigrana ou em estilizadas decorações.



## CONTROLO DE QUALIDADE DO PROCESSO DE FABRICO E NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA

### Nas actividades de compra, devem ser respeitadas as seguintes regras:

- 1 – O comprador deve compreender os requisitos aplicáveis aos diferentes alimentos;
- 2 - Comprar alimentos embalados e processados apenas a fornecedores aprovados que tenham recebido os produtos, igualmente, de fornecedores aprovados e que respeitem as regras de Higiene e Segurança Alimentar aplicáveis;
- 3 - Os produtos frescos poderão ser comprados directamente a produtores locais desde que se tratem de produtos considerados de baixo risco (ex: fruta, vegetais, pão). Quando for efectuada uma compra directa, deve ser assegurado que as embalagens se encontram limpas e que irão manter a integridade dos alimentos, conforme as especificações definidas.

- 4- Verificar o estado de higienização do veículo (presença de sujidade, sinais de combustível ou óleo), condições de transporte (ex: mistura com produtos químicos de higienização ou outros materiais não alimentares) e equipamentos utilizados durante o transporte;
- 5- Verificar se os alimentos se encontram adequadamente separados por famílias;
- 6- O local de recepção dos alimentos deve encontrar-se em bom estado de organização e higienização;
- 7- Verificar e registar o prazo de validade;
- 8- Avaliar a qualidade dos produtos frescos pelo odor, visão e toque. Rejeitar os produtos que não apresentem as características próprias;
- 9- Dar prioridade aos produtos congelados na altura do armazenamento.

### **Regras a obedecer no armazenamento dos produtos:**

1- Colocar os alimentos potencialmente perigosos no local adequado de armazenamento:

- Alimentos refrigerados:  $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ;
- Alimentos congelados:  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ;
- Alimentos à temperatura ambiente:  $10-20^{\circ}\text{C}$ .

2- Não devem existir produtos acabados ou em curso de fabrico nos espaços destinados ao armazenamento das matérias-primas, para evitar a ocorrência de contaminações cruzadas;

3 - Acondicionar em prateleiras de material resistente, não tóxico e de fácil higienização.

**Na preparação dos alimentos deve-se respeitar as seguintes regras:**

1 - Controlar e registar as temperaturas dos alimentos antes da utilização. Para tal proceder-se-á:

- Higienizar as mãos;
- Usar um termómetro higienizado e verificado;
- Secar a sonda do termómetro com álcool antes da colocação no alimento;
- Registrar as temperaturas no registo adequado.

2 - As superfícies de preparação, dos alimentos, devem encontrar-se adequadamente higienizadas antes da preparação;

3 - Rejeitar todos os alimentos descongelados que tenham estado uma temperatura superior a 5°C mais de 4 horas;

4 - Reduzir ao mínimo o tempo que os alimentos estão fora do frigorífico (entre 5 e 65°C);

5 - As matérias-primas devem ser desembaladas e colocadas em recipientes adequados antes de serem levadas para as áreas de preparação/confecção;

6 - A preparação dos produtos de padaria e pastelaria deve ser realizada em zonas distintas.

No caso de não ser possível a existência áreas exclusivas para a preparação, a preparação de alimentos de padaria e pastelaria deve ser realizada com separação no tempo, ou seja, intercaladas com uma operação de higienização adequada (as etapas de limpeza e desinfecção devem ser efectuadas separada e sequencialmente para serem eficientes);

7 - Os equipamentos e utensílios em cada zona devem ser exclusivos;

8 - As diferentes áreas de preparação devem encontrar-se adequadamente organizadas e identificadas com sinalética com o nome respectivo (ex: “zona de preparação de pastelaria”);

9 - As áreas de preparação devem ser compostas pelos seguintes equipamentos específicos:

- Bancadas de aço inox;
- Cuba de aço inox com água quente e fria;
- Utensílios (ex: facas, tábuas de corte) de materiais resistentes e não porosos (aço inox ou polietileno);

10 - Os utensílios de uma determinada área devem ser armazenados nessa mesma área;

11 - As superfícies de preparação dos alimentos devem ser lisas, de fácil higienização e de materiais apropriados

12 - Entre as tarefas de preparação de alimentos, todos os alimentos preparados devem estar acondicionados em câmara de refrigeração até serem utilizados;

**É possível efectuar uma congelação aceitável e sem risco de segurança, desde que sejam respeitadas as seguintes regras:**

- 1 - Congelar apenas alimentos frescos de elevada qualidade;
- 2 - Congelar alimentos imediatamente após a compra, recepção, preparação ou confecção;
- 3 - Retirar as partes dos alimentos consideradas inúteis (ex: vísceras);
- 4 - Dividir os alimentos em porções pequenas para congelar mais rapidamente e colocá-los em recipientes adequados (ex: sacos de plástico limpos e próprios para uso alimentar);

- 5 - Não sobrelotar o equipamento de congelação, deixando espaços entre as várias porções para o arrefecimento ser mais rápido;
- 6 - Identificar os alimentos a congelar com o nome do alimento e data de congelação;
- 7 - Usar os alimentos congelados num prazo máximo de 30 dias após a congelação;
- 8 - Manter o equipamento sempre em perfeito estado de higienização e utilização;
- 9 - Manter o alimento congelado a temperaturas  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ), não interrompendo a cadeia de frio;
- 10 - Controlar as temperaturas pelo menos 3 vezes por dia.

## A ARTE DE EMPRATAR E DECORAR

### O Lay-out

Alguns fatores são muito importantes para que a apresentação de um prato seja agradável: a combinação dos alimentos, harmonia entre si, ponto focal, "fluxo" e altura. Quanto à combinação de alimentos, podem ter um alinhamento espacial simétrico (com volume e altura igual dentro do prato) ou assimétrico, uma extremidade com volume ou altura superior da outra extremidade do prato.



## A Harmonia

A apresentação deve ser coesa. Elegância e simplicidade andam juntas. Os alimentos não devem estar dispersos no prato.

Os alimentos devem ser apresentados de tal forma que o prato sugere harmonia e combinação. O ideal é passar ao comensal esta idéia de união.



## O Ponto Focal

Os pratos ou travessas devem conter um ponto focal – significa que deve existir uma área onde os olhos automaticamente se dirijam. A existência e a localização deste foco central terá ligação direta com a arrumação e a harmonia dos alimentos.



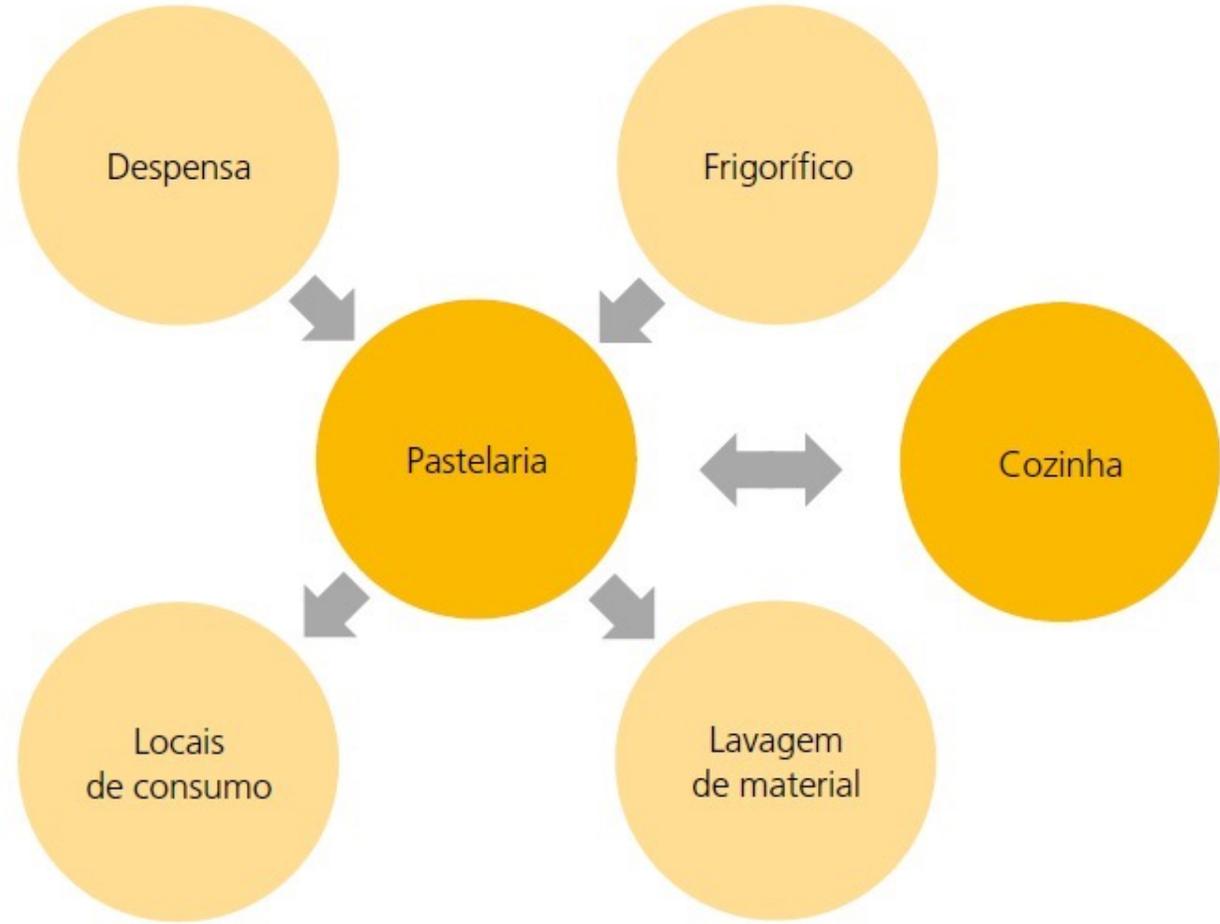
## ORGANIZAÇÃO FÍSICA DA PASTELARIA

O termo pastelaria, designa, habitualmente, em Portugal, o estabelecimento do pasteleiro ou de quem faz bolos, bem como o local onde se pode consumir uma refeição ligeira.

Tratamos aqui dos locais de produção, podendo estes ser em unidades independentes ou integrados em estabelecimentos hoteleiros ou similares.

Nas unidades integradas em estabelecimentos hoteleiros, a pastelaria é um local independente, anexo à cozinha, frequentemente considerado à margem daquela, apesar da sua relevância no conjunto da produção.

Organograma da Pastelaria numa unidade hoteleira



## TIPOLOGIAS DE PASTELARIAS: OS GÉNEROS

A pastelaria e a padaria são secções de produção alimentar onde se manuseia e utiliza uma enorme variedade de géneros alimentícios distintos. Inevitavelmente, qualquer profissional de pastelaria deve possuir conhecimentos sobre as características, aplicação e utilidade de cada ingrediente que utiliza no seu dia-a-dia de trabalho. O acondicionamento e manipulação dos géneros requer particular atenção, tendo os profissionais desta área o dever de implementar medidas de segurança que garantam a inocuidade dos géneros e do produto final.