Click to prove you're human

Tecnicas de pasteleria

Los procesos básicos de pastelería y repostería son fundamentales para crear postres que no solo sean deliciosos, sino también visualmente atractivos. Entender estos procesos es esencial para cualquier entusiasta que desee crear postres irresistibles. En este artículo, exploraremos los fundamentos esenciales de este delicioso arte, desde los tipos de masas hasta las cremas y rellenos, las cubiertas y baños, y los detalles de acabado y decoración que convierten cada creación en una obra maestra. Adquiere los conocimientos para especializarte en este sector con la maestría en cocinero y jefe de cocina. La pastelería y la repostería son artes culinarias que combinan ciencia, creatividad y una gran pasión por los sabores. Si estás comenzando en este dulce mundo, conocer los procesos básicos de pastelería y repostería es fundamental. En esta guía, exploraremos los fundamentos que te permitirán crear deliciosos postres, desde los tipos de masas hasta los acabados y decoraciones. Tipos de masas Los tipos de masas son fundamentales en la pastelería y repostería. Algunas de las más comunes incluyen: Masa quebrada: Utilizada para tartas y quiches, se caracteriza por su textura crujiente y sabor mantecoso. Se prepara con harina, mantequilla y agua. Masa de hojaldre: Conocida por sus múltiples capas, esta masa se elabora intercalando capas de mantequilla y masa. Es ideal para croissants, palmeras y otros productos horneados. Masa choux: Utilizada en profiteroles, éclairs y otros pasteles rellenos. Se caracteriza por su ligereza y se prepara con agua, mantequilla, harina y huevos. Masa de bizcocho: El bizcocho es una masa esponjosa y suave que sirve de base para tartas y pasteles. Se hace con huevos, azúcar, harina y, a veces, algún agente leudante como polvo de hornear. Masa genovesa: Base de muchos pasteles y tartas, esta masa es esponjosa y ligera, hecha con harina, azúcar, huevos y mantequilla. Cremas y rellenos Las cremas y rellenos son esenciales para dar sabor y textura a los postres. Entre las más populares encontramos: Crema pastelera: Una mezcla suave y espesa de leche, yemas de huevo, azúcar y maicena. Se utiliza en tartas, pasteles y bollos. Ganache: Hecha con chocolate y crema, esta mezcla versátil se usa tanto como relleno como cobertura. Puede ser firme o líquida dependiendo de su proporción. Mermeladas y confituras: Frutas cocidas con azúcar, que se utilizan como relleno en tartas y pasteles. Merengue: El merengue es una mezcla de claras de huevo y azúcar batidas hasta obtener una textura esponjosa. Hay varios tipos de merengue: francés, suizo e italiano, cada uno con sus propias técnicas y usos. Crema de mantequilla: Una mezcla de mantequilla y azúcar glas, a veces aromatizada con vainilla o cacao. Es ideal para cubrir y rellenar pasteles. Cubiteras y baños Las cubiertas y baños son esenciales para dar un acabado profesional a los postres. Aquí te presentamos algunos de los más comunes: Fondant: Una pasta de azúcar que se utiliza para cubrir pasteles, dándoles un acabado liso y elegante. Glaseado real: Hecho con azúcar glas y clara de huevo, se utiliza para decorar galletas y pasteles. Baño de chocolate: Es simplemente chocolate derretido, que se utiliza para cubrir pasteles, tartas y otros postres. Caramelo: Azúcar derretido que se usa tanto como cobertura como para crear decoraciones crocantes. Acabado y decoración El acabado y la decoración son la última etapa en los procesos básicos de pastelería y repostería. Aquí es donde los pasteleros pueden mostrar su creatividad y habilidades: Uso de mangas pasteleras: Para crear decoraciones detalladas con cremas y glaseados. Figuras de fondant: Modeladas a mano o con moldes, estas figuras pueden personalizar cualquier pastel. Espolvoreado de azúcar glas o cacao: Para dar un toque final elegante a tartas y pasteles. Frutas frescas y flores comestibles: Añaden color y frescura a cualquier postre. Sprinkles y perlitas: Para un toque divertido y colorido. Conocer y dominar los procesos básicos de pastelería y repostería es esencial para cualquier aspirante a pastelero. Desde las masas hasta las cremas y rellenos, pasando por las cubiertas y baños, cada etapa es crucial para lograr postres deliciosos y visualmente atractivos. Repostería29 / 05 / 2020 Seguramente has visto alguna receta de repostería que te puede resultar interesante, sin embargo, al momento de realizarla te resulta confusa, difícil de entender o incluso de elaborar y es por que se usan muchas palabras técnicas las cuales son totalmente nuevas cuando entras al mundo de la repostería.Y aunque lo anterior puede llegar a ser frustrante y a veces un dolor de cabeza, sin embargo en esta guía te daremos la solución a tus problemas gastronómicos, aclarando alguna de los términos más comunes dentro de la repostería.Pero antes, regístrate en nuestros Diplomados en Repostería y aprende a preparar más de 100 recetas que seguro crearán una experiencia de sabores dulces en tu cocina, regístrate hoy.¿Qué es la repostería?Primero hay que tener una definición acerca de qué es la repostería y en este caso de acuerdo a la Real Academia Española (RAE) nos define dos puntos importantes:Arte y oficio del repostero.Productos del arte de la repostería.Uniendo estos dos conceptos podemos entender de forma general que la repostería es el producto del arte y el oficio de un repostero el cual está relacionado a cualquier tipo de producto dulce.En una definición gastronómica, la repostería es el área en el cual se prepara, se le da cocción y se decora cualquier plato dulce, el cual puede ir desde un pastel, una galleta, un helado, un chocolate y una golosina.Ingredientes para reposteríaCon esta definición un poco más clara, podemos entender que en la repostería hay ingredientes básicos, que se verán repetidamente en cualquier receta, en la parte de ingredientes para repostería, los ingredientes se representan claramente con:La harina por excelencia en cualquier preparación será la harina de trigo de todo uso o también conocida como all purpose flour, la cual te dará la consistencia perfecta tanto en panadería como pastelería.Regularmente un huevo de gallina pesa entre 50 y 60 g, la variedad ya sea blanco o rojo no afecta el sabor de una receta, por lo que con ambos tendrás un buen resultado.En una receta de repostería usualmente se usará azúcar refinada y esto es por el tamaño de los cristales los cuales te ayudará a crear cavidades ya sea en una mezcla con huevos o mantequilla y se integrará perfecto a la preparación.Sin embargo, el azúcar regular también tendrá un buen resultado en tu preparación, las menos recomendables son el azúcar mascabado ya que por la cantidad de melaza puede afectar la consistencia final de las preparaciones, que es lo que nos da el color en un azúcar.La parte líquida en una receta de repostería puede estar representado por leche, podemos hacer uso de productos lácteos de origen animal o de origen vegetal.Dependiendo de la receta cambiará ya que las de origen animal tienen una mayor cantidad de grasa que una leche de origen vegetal y puede cambiar las texturas y consistencias de algunas recetas, pero en general tendremos un buen resultado.Regularmente este tipo de cremas tiene un mínimo de 35% de grasa para que al momento de batir se genere el volumen necesario, en algunos países se conoce como Crema de Leche, Whipped Cream o Heavy Cream y siempre tendrá la leyenda que es para batir.Cuando alguna receta de repostería te pida alguno de estos ingredientes será necesario identificarla, en el caso de la mantequilla nos da siempre humedad y estructura en una preparación es por eso que la usamos siempre en estado sólido con cierta suavidad; la margarina tiene el mismo uso.Sin embargo, al tener una mayor resistencia al calor nos puede ayudar a mantener cierto volumen estable; el aceite siempre nos dará humedad en alguna preparación y no buscamos sabor, por lo que podemos usar cualquier tipo de aceite como de girasol, canola, etc.Utensilios de cocina para reposteríaEn la parte de instrumentos para la preparación de recetas de repostería se pueden encontrar varios nombres.Uno de los instrumentos básicos dentro de la repostería, nos funciona perfectamente para medir pesos como gramos (g) o kilogramos (g), aunque en la cocina americana estamos muy acostumbrados a el uso de cucharadas o tazas, el uso de una báscula o gramera te dará la certeza de siempre tener un buen resultado.Herramienta que nos ayuda a incorporar aire a cualquier batido o preparación.Instrumento necesario al momento de extender o aplanar masas como para hacer galletas o forrar moldes de tarta.Utensilio muy usado en la cocina americana el cual nos ayudan a medir el volumen de un líquido o ingrediente en polvo o con textura pulverulenta o polvosa.Al igual que las tazas medidoras nos sirven para medir el volumen de líquidos o ingrediente en polvo o con textura pulverulenta o polvosa pero en una menor cantidad.Necesarias para la elaboraciones de cremas, salsas, natillas o como instrumento auxiliar para algunos métodos de cocción como el baño maría.Dispositivo que genera calor el cual puede ser de gas o eléctrico y que lo conserva en su parte interna para la cocción, de algunos alimentos así como el secado y calentado de diferentes elementos.Bandeja de metal o aluminio que nos ayuda para introducir alimentos en un horno, puede ser de varias medidas.Objeto punzo-cortante, de hoja delgada y afilada que sirve para cortar principalmente alimentos, generalmente de acero aunque también los hay de cerámica, y otros metales o aleaciones resistentes.Instrumento que como bien lo indica su nombre nos ayuda a porcionar la masa para galletas y que nos puede dar la forma de cualquier elemento que deseemos puede ser de metal o plástico.Elemento de la cocina que se usa para separar elementos de diferente tamaño y convertirlo en un solo elemento fino, regularmente se usa para quitar grumos en harinas, o ingredientes pulverulentos.Así como los ingredientes y los instrumentos anteriormente mencionados hacen parte fundamental de la repostería, encontraremos términos los cuales serán base en la repostería.Lo podemos entender como un elemento auxiliar para mantener algunos alimentos calientes, o para calentar suavemente preparaciones delicadas como el chocolate o las cremas a base de huevo y que se puedan separar o quemar fácilmente.Consiste en colocar un bol o refractario sobre una cacerola con agua hirviendo donde el vapor será el medio que nos dará el calor de forma muy suave; como método de cocción el baño maría se usa para cocinar flanes y cremas dentro de un horno en un recipiente de agua tibia y el cual evita que los huevos se corten y que las superficies sequen.Técnica clásica de la repostería el cual sirve para mezclar una masa ligera y espumosa con una más densa, o viceversa, sin remover o batir, evitando que la mezcla más ligera baje su volumen en exceso, regularmente la mezcla más ligera son claras o huevos batidos).Debes tomar, con tu mano dominante, la espátula y preferentemente debe de ser una de silicón; por otra parte, con tu otra mano tomar el bowl donde tienes la base a la que se va a agregar el batido y siempre debes hacerlo en varias partes (2-4).Agregamos el batido, con la espátula «despegamos» de la orilla la base, y giramos la muñeca hacia adentro del bowl como si quisiéramos hacer un remolino dentro del mismo, una vez que se haya integrado la primer parte, repetimos con las partes restantes del batido.Dar a un alimento o preparación un perfume adicional acorde con su aroma natural, por adición de una especia, de un aroma, un vino, un aguardiente, etc.Resultado de verter un líquido hirviendo sobre una sustancia aromática y esperar que adquiera los aromas de ésta.Transformar azúcar en caramelo, calentándolo a fuego lento y el cual puede ser con ayuda de un soplete o a fuego directo.Batir mantequilla hasta que esponje o tome una consistencia cremosa.Batir con un movimiento constante y a una velocidad media o media alta una crema o mantequilla hasta que esponje, regularmente toma volumen generados por algún elemento el cual comúnmente es azúcar, debido a que sus cristales nos generan estas cavidades cavernosas de aire.Consiste en mezclar de una manera permanente un líquido no mezclable con otro (Ejemplo, agua con aceite).Nivelar la temperatura de dos líquidos hasta que quede estable.Esta guía básica de técnicas de repostería sin duda te será de mucha ayuda para iniciar o introducirte a la repostería, haciéndote la vida más fácil al momento de poner manos a la obra.Así que no olvides registrarte en nuestros Diplomados en Repostería para que aprendas más de 100 recetas que seguro no querrás dejar de preparar, así que anímate y empieza ahora mismo. Muchos pasteleros y reposteros que recién están comenzando a incursionar en la elaboración de platillos dulces suelen preguntarse por las técnicas de repostería más apetecidas y populares entre sus clientes, pues, sin duda, el conocimiento de ciertos métodos puede ayudarles a ofrecer los mejores productos a sus clientes.5 técnicas de repostería básica que debe conocer:Si lleva un buen tiempo preparando recetas en su pastelería, probablemente conozca alguna de esas técnicas; sin embargo, como el sector pastelero exige tanta precisión, tanto en la medición de cantidades como en el paso a paso de la elaboración, es muy importante conocer a detalle, al menos, las más populares:1. Baño MaríaEs un método de cocción que proporciona calor indirecto a los ingredientes. El objetivo de esta técnica es que, a una temperatura suave, pero uniforme, se cocinen, desenvuelvan o derritan los ingredientes, según lo que se requiera.Para su ejecución, se debe usar un recipiente que sea apto para soportar altas temperaturas, ponerlo dentro de otro más grande, que es el que realmente va a estar en contacto con el calor, y separarlos con agua. Es importante que el agua nunca esté en contacto con los ingredientes, ni antes ni después de llegar a su punto de ebullición, pues dañaría el proceso de elaboración.Esta técnica no solo es una de las más usadas en la repostería, es además una de las más útiles, ya que puede usarse para diferentes fines; por ejemplo, para derretir o ablandar algún producto, como puede ser el chocolate, para hacer coberturas o para elaborar conservas de frutas.2. Movimientos envolventesEsta técnica es clásica en la repostería, ya que muchas preparaciones recomiendan hacer mezclas con movimientos envolventes. Veamos en qué consiste: Sirve para mezclar una masa ligera y espumosa con otra más densa, o viceversa, y es clave para que los postres no se dañen mientras se cocinan.Para aplicar correctamente esta técnica, la mezcla más densa debe ir debajo de la más ligera, sin batir, evitando que la masa más ligera baje su volumen en exceso. Posteriormente, los ingredientes deben mezclarse en tandas, preferiblemente con una espátula de silicona, integrándolos poco a poco con delicados movimientos circulares y envolviendo sobre sí misma la preparación, como si se quisiera hacer un remolino. Esto último es clave para añadirle aire a la mezcla y evitar que se reduzca.Estos movimientos envolventes deben repetirse constantemente hasta que los ingredientes se encuentren completamente unidos. El objetivo es lograr una integración que no afecte las propiedades de cada masa.3. Punto de NieveEn el sector pastelero, el punto de nieve es una de las técnicas más utilizadas, puesto que es esencial para preparar merengue, suflé, mousse, tiramisús e incluso hojaldres.Se dice que las claras de huevo están a punto de nieve cuando se consigue una textura esponjosa, similar a la de la nata montada. Sin embargo, aunque es un proceso sencillo, debe hacerse con mucho cuidado.Recomendaciones básicas:Usar utensilios limpios y completamente secos. Si las claras se van a batir manualmente, debe hacerse con un utensilio que tenga varillas de metal en forma de globo, pues es el instrumento adecuado para conseguir aire de una manera más rápida. Por otra parte, si se va a hacer con una batidora eléctrica, se deben batir hasta que las claras se hagan espuma y, a continuación, incorporar el azúcar.¡Cuidado con batir de más!, pues la mezcla puede perder consistencia.Para saber si las claras están listas, se puede hacer una prueba sencilla: voltee el recipiente y, si la mezcla no se derrama, ¡está en su punto!4. CaramelizarSi bien la caramelización es un método que se suele usar en la repostería, también lo vemos en otro tipo de recetas.Para llevar a cabo esta técnica, el ingrediente principal es, por supuesto, el azúcar, el cual se debe calentar a fuego lento hasta que se transforme en caramelo.Según el Chef Joan Roca existen diferentes formas de caramelizar el azúcar:La primera, poniendo en una olla a fuego lento un poco de azúcar y, mientras se diluye, añadir un poco más de azúcar. Luego de un tiempo al fogón, el azúcar se irá convirtiendo en un caramelo que se deberá ir revolviendo uniformemente. Esta técnica se llama: azúcar en seco.Otra técnica es tomar azúcar y agua. Para esto, se debe añadir en un recipiente cuatro partes de azúcar por una de agua y, posteriormente, ponerlos a fuego lento hasta que se cree un caramelo. Esta mezcla se debe revolver constantemente para que no se queme el azúcar.Finalmente, también se puede caramelizar azúcar con Para su elaboración, se añade el azúcar sobre el plato o postre que se está elaborando y, con un soplete, se quema el azúcar.5. BatidoEl batido es un método que brinda una textura esponjosa gracias a la incorporación de aire en la preparación. Consiste en tomar ingredientes húmedos, como huevos y azúcar, y batirlos enérgicamente hasta conseguir la consistencia deseada. Cabe resaltar que, si se desean incorporar ingredientes secos, estos deben estar debidamente tamizados para que se logren unir a la mezcla de una manera sencilla.Para lograr el resultado suave y esponjoso que se requiere en algunas recetas dulces, este batido se puede realizar manualmente, a través de una batidora eléctrica o usando ambas herramientas.¿Ya conocía estas técnicas de repostería? ¿Añadiría alguna otra? Lo invitamos a dejarnos un comentario para conocer su opinión.¡Gracias por leernos! B·Concept 23/10/2020 ¿Conoces estas técnicas y su importancia en la creación de recetas de pastelería? Nosotros somos tan conscientes que en el segundo módulo de nuestro Curso de Pastelería B·Concept online y extendido tratamos las cuatro técnicas de pastelería en su totalidad. Con la importancia de la composición molecular de los ingredientes aprendida en el primer módulo, entender las interacciones y las uniones de moléculas y dominar las posibilidades que nos ofrecen en función de cómo las organizamos y trabajamos con ellas hará que estés un paso más cerca de poder formular tus propias recetas de pasteleríaAhora sí, ¡empezamos con una breve introducción de estas técnicas básicas de pastelería!Las interacciones y uniones de las moléculas nos ofrecen múltiples posibilidades para crear cualquier textura, todo depende de cómo las organicemos y trabajemos con ellas. En la Escuela de Pastelería Jordi Bordas, siempre nos hemos centrado en las texturas acuosas ya que, como te contábamos en nuestro último artículo en el que hablábamos de la pastelería molecular, controlar las moléculas de agua de tus elaboraciones es fundamental para obtener buenos resultados en pastelería. Por ello, nuestro método B·Concept analiza materias primas, técnicas, procesos, fenómenos y reacciones fisicoquímicas que intervienen en el proceso de creación de las texturas gelificadas, cremosas y aireadas.Para obtener estas texturas, en pastelería disponemos de cuatro técnicas básicas que introduciremos a continuación: la emulsificación, la aireación, el espesamiento y la gelificación.Las emulsiones juegan un papel fundamental en pastelería ya que son las estructuras responsables de la cremosidad de, por ejemplo, ganaches, cremas pasteleras o helados. Cuando entiendes qué es una emulsión, cómo se forma o deshace y qué factores influyen en su estabilidad, comprendes porqué las emulsiones nos proporcionan una sensación untuosa en boca, algo que ya tratamos en el artículo “Más allá de la pastelería tradicional: Reinventando el concepto de cremosidad”.Es muy importante remarcar que la cremosidad no está directamente asociada a ingredientes tradicionales, sino que se obtiene gracias a esta técnica de pastelería, la emulsificación. Puedes encontrar un ejemplo muy claro de ello en nuestra receta de cremoso de castaña, una receta vegana desarrollada con el método B·Concept que no contiene lácteos o huevo, sino que la cremosidad se obtiene incorporando un ingrediente emulsionante compuesto de fibra de cítricos (Natur Emul).Las texturas aireadas, denominadas también espumas, son muy representativas en el mundo de la pastelería y la panadería: desde espumas en postres de restaurantes, pasando por diversas formas de merengues, nubes, mousses y helado, hasta bizcochos e incluso pan. Hay muchas texturas aireadas con apariencia y sensación en boca diferente, pero todas ellas tienen algo en común, y es que son sumamente delicadas, por eso es esencial aprender a crearlas y estabilizarlas.El espesamiento es el proceso de aumentar la viscosidad en las recetas. Pero ¿por qué es tan esencial controlar este parámetro? La viscosidad influye mucho en la sensación en boca que nos proporciona un alimento y esto es tan importante como el propio sabor que tenga el producto. Por esta razón, cuando controlas la técnica del espesamiento, puedes mejorar y perfeccionar tus texturas para crear una experiencia de degustación única.Cuando piensas en gelificación seguro que las primeras texturas que vienen a tu mente son aquellas que tienen una textura ciertamente gelatinosa, como las confituras, las mermeladas, las compotas o las pastas de fruta, por ejemplo. Sin embargo, la mayoría de las recetas en pastelería y panadería se gelifican para mantener su forma y estabilidad, como las mousses, las espumas o incluso el pan.Como ves, se trata de una técnica fundamental para la creación y ejecución de recetas estables y, para trabajarla, hay que tener en cuenta cada ingrediente y sus parámetros. Tomemos el caso de estar trabajando una receta con alcoholes: su composición molecular intervendrá a la hora de elegir con qué gelificantes combinarlos, así como su dosificación.Sí, sabemos que te has quedado con ganas de saber más y más información sobre cada una de ellas, pero sobre todo, de ponerlas en práctica. ¡Echa un vistazo a nuestro Curso de pastelería B·Concept online y extendido!Conoce todos nuestros nuevos cursos online y pregúntanos cualquier duda que tengas. "Sweetmeat" redirects here. For the racehorse, see Sweetmeat (horse). Not to be confused with Sweetbread. Art of making confections or sweet foods This krokan is a traditional Swedish baker's confection. Confectionery is the art[1][2] of making confections, or sweet foods.[1][2] Confections are items that are rich in sugar and carbohydrates, although exact definitions are difficult.[3] In general, however, confections are divided into two broad and somewhat overlapping categories: bakers' confections and sugar confections.[4] Bakers' confectionery, also called flour confections, includes principally sweet pastries, cakes, and similar baked goods. Baker's confectionery excludes everyday breads, and thus is a subset of products produced by a baker. Sugar confectionery includes candies (also called sweets, short for sweetmeats,[5] in many English-speaking countries), candied nuts, chocolates, chewing gum, bubble gum, pastillage, and other confections that are made primarily of sugar. In some cases, chocolate confections (confections made of chocolate) are treated as a separate category, as are sugar-free versions of sugar confections.[6][7] The words candy (Canada and US), sweets (UK, Ireland, and others), and lollies (Australia and New Zealand) are common words for some of the most popular varieties of sugar confectionery. The occupation of confectioner encompasses the categories of cooking performed by both the French patissier (pastry chef) and the confiseur (sugar worker).[5] The confectionery industry also includes specialized training schools and extensive historical records.[8] Traditional confectionery goes back to ancient times and continued to be eaten through the Middle Ages and into the modern era. Confectionery can be mass-produced in a factory. The oldest recorded use of the word confectionery discovered so far by the Oxford English Dictionary is by Richard Jonas in 1540, who spelled or misspelled it as "confection nere" in a passage "Ambre, muske, frankencense, gallia muscata [fr] and confection nere", thus in the sense of "things made or sold by a confectioner". Also according to the OED, the sense of "the art and business of a confectioner" is first recorded in 1743, and the earliest use in the sense of a "confectioner's shop" dates to 1803.[2] Some Indian confectionery desserts from hundreds of varieties. In certain parts of India, these are called mithai or sweets. Sugar and desserts have a long history in India: by about 500 BCE, people in India had developed the technology to produce sugar crystals. In the local language, these crystals were called khanda (□□□□), which is the source of the word candy.[9] Before sugar was readily available in the ancient western world, confectionery was based on honey.[10] Honey was used in Ancient China, Ancient India, Ancient Egypt, Ancient Greece and Ancient Rome to coat fruits and flowers to preserve them or to create sweetmeats.[11] Between the 6th and 4th centuries BCE, the Persians, followed by the Greeks, made contact with the Indian subcontinent and its "reeds that produce honey without bees". They adopted and then spread sugar and sugarcane agriculture.[12] Sugarcane is indigenous to tropical Indian subcontinent and Southeast Asia.[13][14][15] In the early history of sugar usage in Europe, it was initially the apothecary who had the most important role in the production of sugar-based preparations. Medieval European physicians learned the medicinal uses of the material from the Arabs and Byzantine Greeks. One Middle Eastern remedy for rheums and fevers were little, twisted sticks of pulled sugar called in Arabic al fānād or al pānād. These became known in England as alphenics, or more commonly as penidia, penids, pennet or pan sugar. They were the precursors of barley sugar and modern cough drops. In 1390, the Earl of Derby paid "two shillings for two pounds of penydes.[citation needed]" Jordan almonds. Sugar-coated nuts or spices for non-medicinal purposes marked the beginning of confectionery in late medieval England.As the non-medicinal applications of sugar developed, the comfitmaker, or confectioner gradually came into being as a separate trade. In the late medieval period the words confyt, comfect or cumfitt were generic terms for all kinds of sweetmeats made from fruits, roots, or flowers preserved with sugar. By the 16th century, a cumfit was more specifically a seed, nut or small piece of spice enclosed in a round or ovoid mass of sugar. The production of comfits was a core skill of the early confectioner, who was known more commonly in 16th and 17th century England as a comfitmaker. Reflecting their original medicinal purpose, however, comfits were also produced by apothecaries and directions on how to make them appear in dispensatories as well as cookery texts. An early medieval Latin name for an apothecary was confectionarius, and it was in this sort of sugar work that the activities of the two trades overlapped and that the word "confectionery" originated.[8] In the cuisine of the Late Ottoman Empire diverse cosmopolitan cultural influences were reflected in published recipes such as European-style molded jellies flavored with cordials. In Europe, Ottoman confections (especially "lumps of delight" (Turkish delight) became very fashionable among European and British high society.[16] An important study of Ottoman confectionery called Conditorei des Orients was published by the royal confectioner Friedrich Unger in 1838.[17] The first confectionery in Manchester, England was opened by Elizabeth Raffald who had worked six years in domestic service as a housekeeper.[18] Confections are defined by the presence of sweeteners. These are usually sugars, but it is possible to buy sugar-free candies, such as sugar-free peppermints. The most common sweetener for home cooking is table sugar, which is chemically a disaccharide containing both glucose and fructose. Hydrolysis of sucrose gives a mixture called invert sugar, which is sweeter and is also a common commercial ingredient. Finally, confections, especially commercial ones, are sweetened by a variety of syrups obtained by hydrolysis of starch. These sweeteners include all types of corn syrup.[19] Petits fours are baker's confections. Bakers' confectionery includes sweet baked goods, especially those that are served for the dessert course. Bakers' confections are sweet foods that feature flour as a main ingredient and are baked. Major categories include cakes, sweet pastries, doughnuts, scones, and cookies.[20] In the Middle East and Asia, flour-based confections predominate. The definition of which foods are "confectionery" vs "bread" can vary based on cultures and laws. In Ireland, the definition of "bread" as a "staple food" for tax purposes requires that the sugar or fat content be no more than 2% of the weight of the flour, so some products sold as bread in the US would be treated as confectionery there.[21] See also: List of cakes, List of cookies, List of doughnut varieties, and List of pastriesCakes have a somewhat bread-like texture, and many earlier cakes, such as the centuries-old stollen (fruit cake), or the even older king cake, were rich yeast breads. The variety of styles and presentations extends from simple to elaborate. Major categories include butter cakes, tortes, and foam cakes. Confusingly, some confections that have the word cake in their names, such as cheesecake, are not technically cakes, while others, such as Boston cream pie are cakes despite seeming to be named something else. Examples of cake Welsh cakes are cooked on a griddle. Korean rainbow rice cake is for celebrations. Birthday cakes may be elaborately decorated. European spit cakes are baked around a metal cylinder. Cake with decorations made from sugar Pastry is a large and diverse category of baked goods, united by the flour-based doughs used as the base for the product. These doughs are not always sweet, and the sweetness may come from the sugar, fruit, chocolate, cream, or other fillings that are added to the finished confection. Pastries can be elaborately decorated, or they can be plain dough. Examples of pastry Choux pastry Empty shells made with puff pastry can be filled with fruit or cream. Pie is made from a pie crust and a sweet filling. Baklava is made with phyllo pastry. Mooncake pastries are made to celebrate the Mid-Autumn Festival in East Asia. Doughnuts may be fried or baked. Examples of doughnuts Glazed raised doughnut Oliebollen and similar doughnuts are fried in hot fat. Decorated doughnuts Apple fritter with powdered sugar Scones and related sweet quick breads, such as bannock, are similar to baking powder biscuits and, in sweeter, less traditional interpretations, can seem like a cupcake. Examples of scones Scones with jam Cranberry scones with icing A sweet rock cake Cookies are small, sweet baked treats. They originated as small cakes, and some traditional cookies have a soft, cake-like texture. Others are crisp or hard. Examples of cookies Thin wafer cookies such as pizzelle have been made since the Middle Ages.[22] Spicy lebkuchen are a German Christmas treat. Cookies can be elaborately decorated. Oreos are an example of a mass-produced cookie. Depending on the chosen classification scheme, ice cream and chocolate confections may be treated separately or as part of sugar confectionery. Sugar confections include sweet, sugar-based foods, which are usually eaten as snack food. This includes sugar candies, chocolates, candied fruits and nuts, chewing gum, and sometimes ice cream. In some cases, chocolate confections are treated as a separate category, as are sugar-free versions of sugar confections.[23] Different dialects of English use regional terms for sugar confections: In Britain, Ireland, and some Commonwealth countries, sweets (the Scottish Gaelic word suiteis is a derivative). Candy is used specifically for rock candy and occasionally for (brittle) boiled sweets. Lollies are boiled sweets fixed on sticks. In Australia and New Zealand, lollies. Chewy and Chuddy are Australian slang for chewing gum.[24] In North America, candy, although this term generally refers to a specific range of confectionery and does not include some items of sugar confectionery (e.g. ice cream). Sweet is occasionally used, as well as treat. In the US, a chocolate-coated candy bar (e.g. Snickers) would be called a candy bar, in Britain more likely a chocolate bar than unspecifically a sweet. Comparison of terms American English British English confectionery (formal, uncommon, broad) confectionery (formal, narrow) rock candy, rock sugar sugar candy, candy, rock, rock sweet hard candy boiled sweet, candy (rare) candied fruit, glazed fruit candied fruit cotton candy, fairy floss (archaic)[25] candy floss candy, treat (rare), sweet (rare) sweet dessert pudding, sweet, dessert pudding custard, blancmange, jelly chocolate bar, chocolate candy bar bar of chocolate (e.g. Cadbury's Milk Chocolate) candy bar (chocolate coated types) chocolate bar (e.g. Snickers) box of chocolates chocolates, box of chocolates This gingerbread house has walls and roof made from cookie dough and decorations made from icing and sugar candy. Classification is sometimes challenging because products can overlap categories. The United Nations' International Standard Industrial Classification of All Economic Activities (ISIC) scheme (revision 4) classifies both chocolate and sugar confectionery as ISIC 1073, which includes the manufacture of chocolate and chocolate confectionery; sugar confectionery proper (caramels, cachous, nougats, fondant, white chocolate), chewing gum, preserving fruit, nuts, fruit peels, and making confectionery lozenges and pastilles.[26] In the European Union, the Statistical Classification of Economic Activities in the European Community (NACE) scheme (revision 2) matches the UN classification, under code number 10.82. In the United States, the North American Industry Classification System (NAICS 2012) splits sugar confectionery across three categories: National industry code 311340 for all non-chocolate confectionery manufacturing, 311351 for chocolate and confectionery manufacturing from cacao beans, and national industry 311352 for confectionery manufacturing from purchased chocolate.[27] Ice cream and sorbet are classified with dairy products under ISIC 1050, NACE 10.52, and NAICS 311520.[28] The classification of ice cream has varied widely; for example, in 1930, it was classified as a form of flour confectionery.[7] Further information: List of candies Rock candy is simply sugar, with optional coloring or flavor. A bar of chocolate, which can either be consumed as-is or used as an ingredient in other dishes. Assorted fudges Brittles are a combination of nuts and caramelized sugar. Sugar confectionery items include candies, lollipops, candy bars, chocolate, cotton candy, and other sweet items of snack food. Some of the categories and types of sugar confectionery include the following:[19] Chocolates: Bite-sized confectioneries generally made with chocolate, considered different from a candy bar made of chocolate. Divinity: A nougat-like confectionery based on egg whites with chopped nuts. Dodol: A toffee-like delicacy popular in Indonesia, Malaysia, and the Philippines Dragée: Sugar-coated almonds and other types of sugar panned candies. Fudge: Made by boiling milk and sugar to the soft-ball stage. In the US, it tends to be chocolate-flavored. Halvah: Confectionery based on tahini, a paste made from ground sesame seeds. Hard candy: Based on sugars cooked to the hard-crack stage. Examples include lollipops, jawbreakers (or gobstoppers), lemon drops, peppermint drops and disks, candy canes, rock candy, etc. Also included are types often mixed with nuts such as brittle, which is similar to chikkis. Ice cream: Frozen, flavored cream, often containing small pieces of chocolate, fruits and/or nuts. Jelly candies: Including those based on sugar and starch, pectin, gum, or gelatin such as Turkish delight (lokum), jelly beans, gumdrops, jujubes, gummies, etc.[29] Liquorice: Containing extract of the liquorice root, this candy is chewier and more resilient than gums or gelatin candies. For example, Liquorice allsorts. It has a similar taste to star anise. Marshmallow: For example, circus peanuts. Marzipan: An almond-based confection, doughy in consistency. Mithai: A generic term for confectionery in the Indian subcontinent, typically made from dairy products and/or some form of flour. Sugar or molasses are used as sweeteners. Persipan: similar to marzipan, but made with peaches or apricots instead of almonds. Pastillage: A thick sugar paste made with gelatin, water, and confectioner's sugar, similar to gum paste, which is moulded into shapes, which then harden. Tablet: A crumbly milk-based soft and hard candy, based on sugars cooked to the soft ball stage. Comes in several forms, such as wafers and heart shapes. Not to be confused with tableting, a method of candy production. Taffy (British: chews): A sugar confection that is folded many times above 120 °F (50 °C), incorporating air bubbles thus reducing its density and making it opaque. Toffee: A confection made by caramelizing sugar or molasses along with butter. Toffee has a glossy surface and textures ranging from soft and sticky to a hard, brittle material. Its brown color and smoky taste arise from the caramelization of the sugars. Shelf life is largely determined by the amount of water present in the candy and the storage conditions.[30] High-sugar candies, such as boiled candies, can have a shelf life of many years if kept covered in a dry environment. Spoilage of low-moisture candies tends to involve a loss of shape, color, texture, and flavor, rather than the growth of dangerous microbes. Impermeable packaging can reduce spoilage due to storage conditions. Candies spoil more quickly if they have different amounts of water in different parts of the candy (for example, a candy that combines marshmallow and nougat), or if they are stored in high-moisture environments.[30] This process is due to the effects of water activity, which results in the transfer of unwanted water from a high-moisture environment into a low-moisture candy, rendering it rubbery, or the loss of desirable water from a high-moisture candy into a dry environment, rendering the candy dry and brittle. Another factor, affecting only non-crystalline amorphous candies, is the glass transition process.[30] This can cause amorphous candies to lose their intended texture. A Japanese vendor selling sweets (wagashi) in "The Great Buddha Sweet Shop" from the Miyako meisho zue (ja:都名所図会) (1787) Both bakers' and sugar confections are used to offer hospitality to guests. Confections are used to mark celebrations or events, such as Christmas, Easter, a wedding cake, birthday cake, or Halloween. The chocolate company Cadbury (under the guidance of Richard Cadbury) was the first to commercialize the connection between romance and confectionery, producing a heart-shaped box of chocolates for Valentine's Day in 1868.[31] Tourists commonly eat confections as part of their travels. The indulgence in rich, sugary foods is seen as a special treat, and choosing local specialties is popular. For example, visitors to Vienna eat Sachertorte and visitors to seaside resorts in the UK eat Blackpool rock candy. Transportable confections like fudges and tablet may be purchased as souvenirs.[32] Generally, confections are low in micronutrients and protein but high in calories. They may be fat-free foods, although some confections, especially fried doughs and chocolate, are high-fat foods. Many confections are considered empty calories and ultra-processed foods. Specially formulated chocolate has been manufactured in the past for military use as a high-density food energy source. Many sugar confections, especially caramel-coated popcorn and the different kinds of sugar candy, are defined in US law as foods of minimal nutritional value.[33] Contaminants and coloring agents in confectionery can be particularly harmful to children. Therefore, confectionery contaminants, such as high levels of lead, have been restricted to 1 ppm in the US. There is no specific maximum in the EU.[34] Candy colorants, particularly yellow colorants such as E102 Tartrazine, E104 Quinoline Yellow WS and E110 Sunset Yellow FCF, have many restrictions around the world. Tartrazine, for example, can cause allergic and asthmatic reactions and was once banned in Austria, Germany, and Norway. Some countries such as the UK have asked the food industry to phase out the use of these colorants, especially for products marketed to children.[35] Food portal Candy making Confectionery store List of candies List of top-selling candy brands List of foods ^ a b "confectionery". Merriam-Webster.com Dictionary. Merriam-Webster. Retrieved 2 March 2021. ^ a b c "Oxford English Dictionary". Oxford University Press. 2023. Retrieved 27 May 2024. ^ Davidson, Alan (2014). The Oxford Companion to Food. Oxford University Press. p. 213. ISBN 9780199677337. ^ International Food Information Service, ed. (2009). Dictionary of Food Science and Technology (2nd ed.). Chichester, U.K.: Wiley–Blackwell. p. 106. ISBN 9781405187404. ^ a b Goldstein, Darra (2015). The Oxford Companion to Sugar and Sweets. Oxford University Press. p. 171. ISBN 978-0-19-931339-6. ^ Edwards, W.P. (2000). The Science of Sugar Confectionery. Cambridge: Royal Society of Chemistry. p. 1. ISBN 9780854045938. ^ a b Mark, J.; Strange, R.; Burns, J. (25 November 2020). Food Industries. CRC Press. pp. 461–464. ISBN 978-1-000-10997-9. ^ a b Day, Ivan. "The Art of Confectionery" (PDF). historicfood.com. Archived from the original (PDF) on 18 November 2017. ^ Elizabeth Abbot (2010). Sugar: A Bitterweet History. Penguin. ISBN 978-1-590-20297-5. ^ NPCS (2013). Confectionery Products Handbook (Chocolate, Toffees, Chewing Gum & Sugar Free Confectionery). India: Asia Pacific Business Press. p. 1. ISBN 9788178331539. ^ Toussaint-Samat, Maguelonne (2009). A History of Food. New Jersey: Wiley-Blackwell. ISBN 9781444305142. ^ "Agribusiness Handbook: Sugar beet white sugar" (PDF). Food and Agriculture Organization, United Nations. 2009. Archived from the original (PDF) on 5 September 2015. Retrieved 3 February 2018. ^ J.A. Hill (1902), The Anglo-American Encyclopedia, Volume 7, page 725 ^ Thomas E. Furia (1973), CRC Handbook of Food Additives, Second Edition, Volume 1, ISBN 978-0849305429, page 7 (Chapter 1, by Thomas D. Luckey) ^ Mary Ellen Snodgrass (2004), Encyclopedia of Kitchen History, ISBN 978-1579583804, Routledge, pages 145–146 ^ Roufs, Timothy G.; Roufs, Kathleen Smyth (2014). Sweet treats around the world: an encyclopedia of food and culture. p. 343. ^ The Oxford Companion to Sugar and Sweets. Oxford University Press. April 2015. ISBN 978-0-19-931362-4. ^ Snodgrass, M. E. Encyclopedia of Kitchen History, Fitzroy Dearborn Publishers (2004) ^ a b Terry Richardson, Geert Andersen, "Confectionery" in Ullmann's Encyclopedia of Industrial Chemistry 2005 Wiley-VCH, Weinheim. doi:10.1002/14356007.a07_411 ^ International Food Information Service, ed. (2009). Dictionary of Food Science and Technology (2nd ed.). Chichester, U.K.: Wiley–Blackwell. p. 39. ISBN 9781405187404. ^ Oxner, Reese (1 October 2021). "For Subway, A Ruling Not So Sweet. Irish Court Says Its Bread Isn't Bread". NPR.org. Archived from the original on 17 October 2021. Retrieved 17 October 2021. ^ The Oxford Companion to Sugar and Sweets. Oxford University Press. 1 April 2015. p. 368. ISBN 9780199313624. ^ Edwards, W.P. (2000). The Science of Sugar Confectionery. Cambridge: Royal Society of Chemistry. p. 1. ISBN 9780854045938. ^ "Definition of chuddy Oxford dictionary (British & World English)", oxforddictionaries.com, 2014, archived from the original on 12 July 2012, retrieved 15 July 2014 ^ "Cotton Candy". The Straight Dope. 7 February 2000. Archived from the original on 30 April 2008. Retrieved 30 November 2011. ^ "ISIC Rev.4 code 1073: Manufacture of cocoa, chocolate and sugar confectionery". United Nations Statistics Division, Classification Registry. 2014. Archived from the original on 22 July 2014. Retrieved 18 June 2014. ^ "Correspondences for ISIC Rev.4 code 1073". United Nations Statistics Division. 2014. Archived from the original on 22 July 2014. ^ "Correspondences for ISIC Rev.4 code 1050". United Nations Statistics Division. 2014. Archived from the original on 22 July 2014. Retrieved 18 June 2014. ^ Margaret McWilliams. (2006) Nutrition and Dietetics Eighth edition edn. Prentice Hall: Pearson Education Inc. ^ a b c Ergun R, Lietha R, Hartel RW (February 2010). "Moisture and shelf life in sugar confections". Crit Rev Food Sci Nutr. 50 (2): 162–92. doi:10.1080/10408390802248833. PMID 20112158. S2CID 19980997. ^ Guinness World Records 2017. Guinness World Records. 8 September 2016. p. 90. ISBN 9781910561348. Archived from the original on 10 January 2023. Retrieved 16 November 2021. Richard Cadbury, eldest son of John Cadbury who founded the now iconic brand, was the first chocolate-maker to commercialize the association between confectionery and romance, producing a heart-shaped box of chocolates for Valentine's Day in 1868 ^ Cleave, Paul (2012). "Sugar in Tourism: 'Wrapped in Devonshire Sunshine'". Sugar Heritage and Tourism in Transition. Channel View Publications. pp. 159–172. ISBN 9781845413897. ^ "Foods of Minimal Nutritional Value". www.fns.usda.gov. Appendix B of 7 CFR Part 210. Food and Nutrition Service, United States Department of Agriculture. 13 September 2013. Archived from the original on 28 May 2015. Retrieved 4 August 2017. ^ "Lead in Food | EFSA". www.efsa.europa.eu. 20 April 2010. Retrieved 30 April 2024. ^ "Ministers agree food colour ban". BBC News. 12 November 2008. Retrieved 30 April 2024. García Ballesteros, Enrique (2012). Foods From Spain History: Bakery & Confectionery. A Taste For Sweetness. Goldstein, Darra (2015). The Oxford Companion to Sugar and Sweets. Oxford University Press. ISBN 978-0-19-931339-6. Richardson, Tim H. (2002). Sweets: A History of Candy. Bloomsbury USA. ISBN 1-58234-229-6. Stroud, Jon (2008). The Sucker's Guide: A Journey into the Soft Centre of the Sweet Shop. Summersdale. ISBN 978-1-84024-709-1. Weatherley, Henry (1865). A Treatise on the Art of Boiling Sugar. H.C. Baird. Retrieved 14 July 2008. Confectionery, International (2018). International Confectionery Journal. Hand Media International. Retrieved 14 July 2018. Media related to Confectionery at Wikimedia Commons Confections at the Wikibooks Cookbook subproject The dictionary definition of confectionery at Wiktionary Retrieved from "

- http://crm333.com/documentos/file/4664336272.pdf
- paxozanu
- zizodasi
- bowman ashe doolin k 8 academy
- wenotamaga
- remi