

Bolos espelhados

Tendências no mundo da confeitaria



O mundo é feito de modas e tendências, com o tempo elas vem e vão para renovar os cenários da vida. E na confeitaria e gastronomia o mesmo acontece. Muitas técnicas são desenvolvidas e criadas, misturas e jeitos novos de fazer o que a gente já conhece ajudam a renovar e reinventar nosso apetite pelo novo e por novos sabores.

O Mirror Glaze Cake (ou o bolo de cobertura espelhada / bolo de vidro) já virou febre no mundo da Web e promete ser a próxima tendência no mundo dos bolos decorados. Muitos chefs brasileiros já trabalhavam com essa técnica da alta confeitaria e agora ela esta sendo difundida e

ganhando cada vez mais espaço até mesmo entre os confeitadores amadores.

O glaceado com textura espelhada normalmente é feito a base de chocolate, gelatina, glucose, e leite condensado. Uma cobertura muito saborosa que incrementa o visual de qualquer sobremesa. Além de deixar um ar moderno também contribui para criar uma imagem de delicadeza e perfeição.

Os bolos lembram um pouco os 'entremets', que são sobremesas clássicas francesa, combinam musse, bolo, geléia ou outras versões mais cremosas dos doces.

Procure na Internet algumas criações dos chefs Michel Willaume, Antonio Bachour, Olga Noskova, Diego Lozzano e outros.

São várias opções de cores, e formatos, todas muito lindas e com um brilho incrível.

A cobertura simples de chocolate ganha vida com essa técnica de glaceado.

Enfim, muitas ideias lindas para você se inspirar e criar o seu próprio bolo espelhado.

Por Jem Mourão

Capacitação é no SIPAC

atendimento - gestão
negócios e tendências
panificação e confeitaria
visitas a eventos
e muito mais.

Campinas e região: 19/3243.3422- contato@sipac.org.br