



>Ensaio



Doces Encantos

por Ingrid Schmidt-Hebbel

Doces Encantos

por Ingrid Schmidt-Hebbel

Farinha, açúcar, ovos, leite, manteiga, chocolate... Ingredientes básicos que fascinam pelas suas múltiplas possibilidades: bolos, tortas, petits fours, trufas, e tantos outros doces que encham os olhos e agradam ao paladar de grandes e pequenos.

A disciplina de Aperfeiçoamento em Confeitaria do curso de Tecnologia em Gastronomia tem como objetivo desenvolver a criatividade dos alunos, a organização de uma mesa em confeitaria, bem como o entendimento e execução de técnicas de confeitaria. Para tanto, os alunos partem de uma lista de matéria prima e estabelecem o planejamento teórico da mesa abordando os seguintes tópicos: tema, cardápio, receitas, plano de ataque, desenho das sobremesas, lista de utensílios e bibliografia. Feito o planejamento os alunos contam com 2 a 3 dias para preparar as produções escolhidas, de acordo com o tema a ser





apresentado ao corpo docente e familiares convidados no evento de encerramento da disciplina. Ao longo destes dias de trabalho minucioso e intenso os alunos transformam os ingredientes recebidos em verdadeiras obras de arte, resultado de precisão e fantasia, nos presentando com um caleidoscópio de cores e formas.

Os eventos de Confeitaria são sempre esperados com grande ansiedade por todos os participantes, e constituem o ponto alto do semestre. Ao longo de todos estes anos sempre lamentei a reduzida durabilidade destas obras de arte. Este ensaio tem o intuito de tornar as produções dos alunos do curso de Tecnologia em Gastronomia menos efêmeras, dando-lhes existência muito além do prazo de validade, ainda que fotos não permitam perceber o sabor, o aroma, enfim, o paladar, mas permanece a estética.

Doces



Encantos



Doces



Encantos



Doces



Encantos

