

Breve história da doçaria em Portugal

Segundo certos autores, já os nossos antepassados Lusitanos, teriam de alguma forma procedido à confecção de doces. Decerto que nesses longínquos tempos, a variedade dos mesmos não seria muita ou as preocupações em relação à sua apresentação ou beleza não seria muita nem tão pouco preocupante, tanto mais que a base da sua confecção eram produtos como, a farinha de bolota, o mel, e também o leite de cabra, visto os produtos como, o açúcar, ou a farinha de cereais eram desconhecidos ou não abundavam na Península Ibérica.

Com a chegada dos Romanos, e o começo do seu estabelecimento na Península, começaram a implantar os seus usos e costumes junto dos nativos locais, pois com eles chegaram também, outros produtos até então desconhecidos na região. Além disso começou a assistir-se ao comércio de doces, devido, ao género de vida urbano implantado pelas populações autóctones.

Embora a doçaria tenha atingido, uma dimensão comercial, esse desenvolvimento acabou por estagnar, devido á queda do império e á devastação da Península, aquando das invasões dos povos vindos do norte da Europa. Desde então as populações enfraquecidas pela destruição das grandes cidades, começaram a confeccionar doces por ocasiões de grandes festividades. Apenas nos Mosteiros, devido á sua função de “unidades de produção” e “centros culturais” havia a possibilidade de manter o conhecimento de várias receitas, que nos tempos de esplendor das grandes cidades e como os Mosteiros por norma eram ricos, conseguiam que existissem certos géneros para o efeito e também por isso registos de receitas antigas. Contudo, a conquista da Península pelos Mouros possibilitou o desenvolvimento da agricultura e do comércio, pois assim foi introduzido o cultivo e refinação do açúcar na costa do Mediterrâneo, o mesmo se deu também com o cultivo da laranjeira, do limoeiro, e da amendoeira a sul do Tejo, esta ultima em especial na zona do Algarve, talvez por isso se justifica a doçaria algarvia, pois existem receitas que devem remontar a tempos muito antigos.

Depois foi o desenvolvimento da produção da cana do açúcar a partir da Ilha da Madeira (Séc. XV) e a seu tempo, também no Brasil (Séc. XVI), possibilitou a generalização do uso deste género na pastelaria portuguesa. Mesmo assim, porém a gente rural só muito raramente incluía os doces nas suas refeições, continuando a reservá-los para as ocasiões mais especiais, quer por não haver recursos financeiros para comprar o açúcar, o mel ser escasso, e por não haver tempo nem conhecimento para os fazer.

Mas a partir do Séc. XVI devido às grandes indústrias açucareiras da Madeira, Açores, Cabo Verde, São Tomé e Brasil, o preço caiu em flecha em virtude da abundância do produto, e das grandes possibilidades de ligações nas grandes rotas marítimas que o seu consumo se foi generalizando a todos os extractos sociais, por toda a Europa. Mas todavia os conventos continuaram a ser até meados do Séc. XIX os principais centros de confecção de pastelaria em Portugal. Após as convulsões sociais e políticas dessa época, proveio um lento e gradual aumento do nível de vida das populações, o que fez com que algumas famílias se especializassem na confecção de determinados doces, vindos de geração para geração, conservados em segredo pelos seus membros (ou em certos casos eram receitas de comunidades, que os geriam do mesmo modo que uma família). Surgiram deste modo, por um lado, os doces regionais, e por outro lado a renovação da confecção e venda de doces pelas ruas e praças, quer aos passantes quer de porta em porta.

Assim quase ao mesmo tempo que a produção de pão se industrializava nas cidades e vilas, dava-se paralelamente uma industrialização na pastelaria, pois nas padarias confeccionavam-se e vendiam-se vários tipos de bolos secos. A pastelaria industrial é mais incrementada com a moda citadina dos estabelecimentos hoteleiros e similares, designadamente, por um lado os hotéis, restaurantes e salões de chá, por outro, os cafés, leitarias e pastelarias, podendo-se assim afirmar que o desenvolvimento da pastelaria está ligada totalmente ao desenvolvimento do turismo e da hotelaria em geral, dependendo todos estes sectores uns dos outros para a apresentação de algo que chame as pessoas para uma determinada região. Tudo isto tornou necessário adequar estabelecimentos, para permitir ao público saborear doces, como para possibilitar a sua confecção em termos higiénicos.

SECÇÃO DE PASTELARIA

Com o fim de melhorar constantemente os serviços, a hotelaria tem necessidade de criar para os profissionais, condições adequadas a um melhor aproveitamento de todos os seus recursos, a pastelaria é obviamente englobada neste sistema. Os profissionais de pastelaria terão pois de estar aptos a trabalhar e saber utilizar máquinas e utensílios que as novas técnicas e tecnologias nos põem á disposição.

Para o desenvolvimento de um trabalho correcto torna-se absolutamente necessário que o profissional disponha na sua secção de equipamento imprescindível ao bom funcionamento da mesma. De facto a secção nunca será rentável se o profissional não souber utilizar na perfeição toda a maquinaria, ou se por outro lado não tiver á sua disposição todos os utensílios necessários ao funcionamento de uma pastelaria. Assim no mínimo uma secção de pastelaria deverá ser equipada com o material e utensílios que a seguir se mencionam.

MÁQUINAS, UTENSÍLIOS E MOBILIÁRIO

MÁQUINAS



Máquina batadeira



Amassadeira



Laminadora



Forno eléctrico, ou a gás



Forno Convector



Estufa para levedar



Fogão eléctrico ou a gás



Fritadeira



Máquina de gelados



Frigorífico ou Câmara de frio



Câmara congeladora



Divisora de massa



Balança Analógica



Balança Digital



Carro para transporte de pratos (Aranha)



Esterilizador de facas e espátulas



Espremedor de citrinos



Trituradora ou picadora



Microondas

MOBILIÁRIO*



- Mesa ou Bancada com tampo em mármore



- Bancadas ou mesas totalmente em inox



- Arrião para acondicionamento para tabuleiros



- Armários para acondicionamento de material e matérias-primas



- Prateleiras

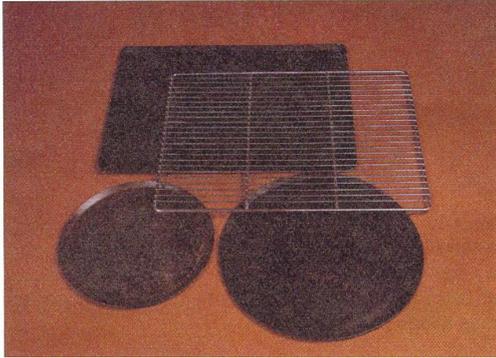


- Lava-loiça

- Ganchos para pendurar material

* Todo este mobiliário deve ser em inox

UTENSÍLIOS



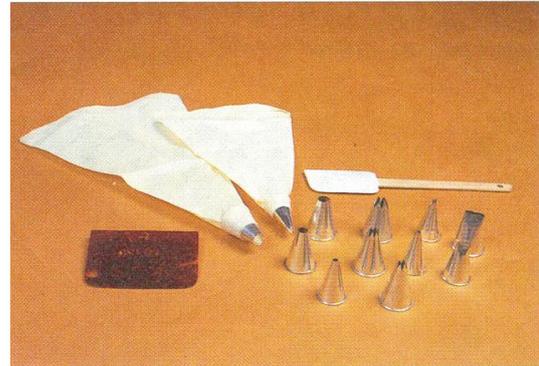
PLACAS E GRELHAS PARA PASTELARIA



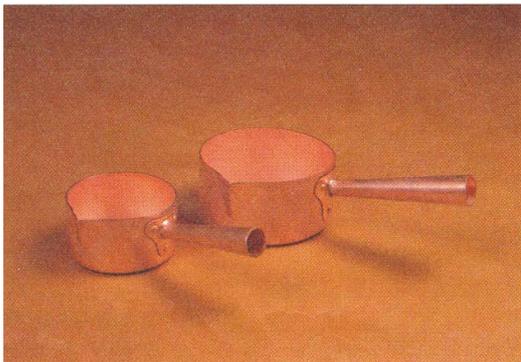
PENEIRO, ROLO, BROSSA A FARINHA, CORTA MASSAS, PICA MASSAS.



TIGELAS DE INOX



SACOS PASTELEIRO, BOQUILHAS VÁRIAS, CANELADAS E UNIDAS, CORTA MASSAS, RASPADEIRAS.



CASSAROLA PARA AÇÚCAR EM COBRE NÃO ESTANHADO



CONJUNTO DE CORTA MASSAS VÁRIOS



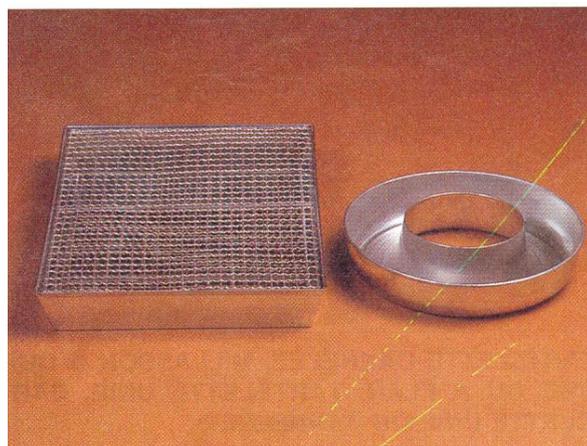
FORMAS SEM FUNDO OU COM FUNDO AMOVIVÉL



**FORMAS PARA BRIOCHE
MOUSSELINE PARA
CHARLOTES, PUDINS.**



**FORMA PARA TORTA S, CAIXA
PARA GENOISE, FORMAS
REDONDAS CANELADAS.**



**COROA PARA SAVARIN E
GRELHA PARA ESCORRER**



**FORMAS PARA BOLOS TIPO
ROSACEA**



FORMAS PARA TARTE TATIN



**FORMAS PARA CAKE
RECTANGULARES E OVAIS**

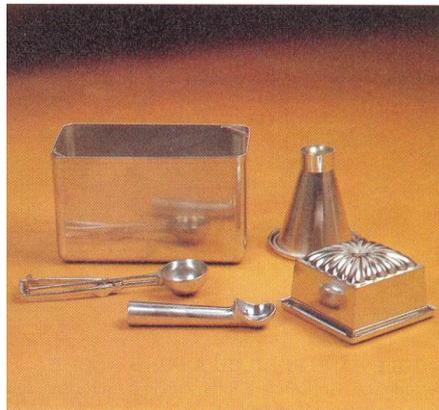


VARAS EM FIO DE AÇO

Varas para levantar claras de ovo:
em fio de aço com cabo em madeira
Varas para molhos em aço inox servindo
para misturar ou bater as misturas
liquidadas ou pouco ligadas.



**FORMAS PARA TARTELETES
LISAS E CANELADAS OVAIS E
LONGAS**



**RECIPIENTE, COLHERES PARA
GELADO**

**FORMA QUADRADA COM
ROSÁCEA NO FUNDO, FORMA
PARA BOMBA.**



**TERMÓMETRO PARA AÇÚCAR,
PINCEL, DESCAROÇADORES DE
ANANÁS E MAÇÃS, PINÇA PARA
TARTES, PESA XAROPES,
PULVERISADOR PARA AÇÚCAR
ESPÁTULA (SALAZAR).**



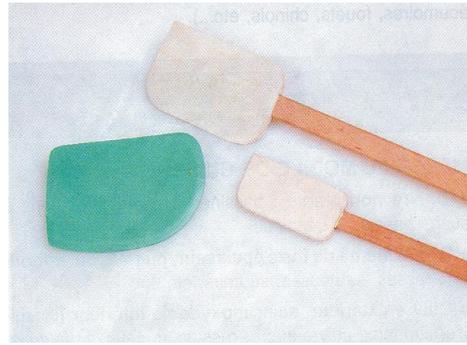
**PASSADORES CHINÊS EM INOX E
ETAMINE**



RECIPIENTES PARA BANHO-MARIA E PARA MOLHOS

Serve para guardar ou manter os molhos ao quente.

O tabuleiro contém uma grelha no fundo contendo água que não deve ferver.



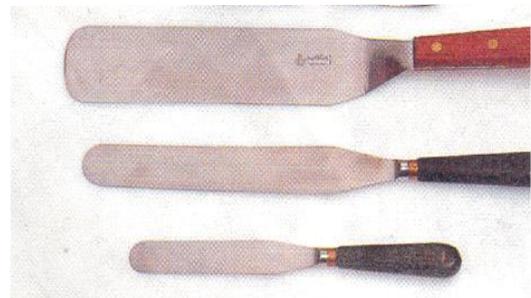
Espátulas em borracha

Permite um aproveitamento dos recipientes eficaz na recuperação de cremes molhos etc.



TABULEIROS DE MISE EN PLACE

Para transportar, arrumar, e descasque de alimentos como frutas por ex.



Espátulas diferentes modelos.

Em folha inox flexível de 15 a 30 cm. Serve para barrar ou rechear bolos.



SAUTÉS

Em aço preto estes sautés são hoje em dia substituídos por outros com um revestimento anti-adesivo

São utilizados em pastelaria principalmente para fazer crepes.



CONCHAS E ESCUMADEIRAS

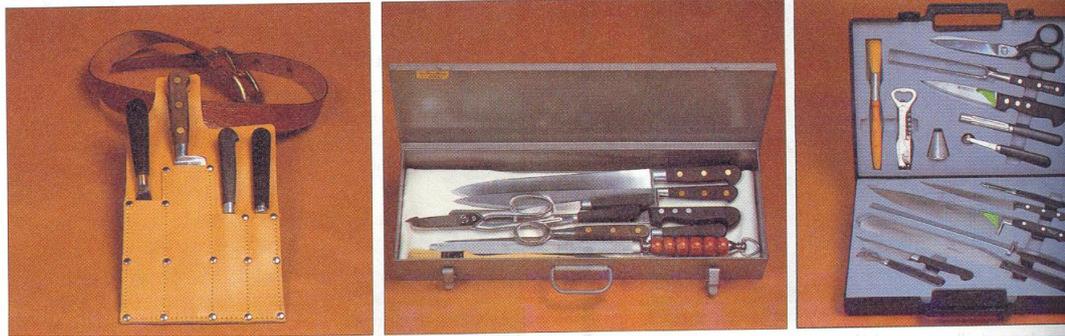
Temos ainda outro material necessário tal como:

- **Tabuleiros para o forno**
- **Tabuleiros de acondicionamento**
- **Tigelas com tampas**
- **Facas grandes, pequenas, de serra.**
- **Colheres de polietileno**
- **Funil de enchimento**
- **Escantilhões**
- **Tábua para cortes**
- **Funil de fios de ovos**
- **Medidas para líquidos**
- **Tesouras**
- **Escorredores**
- **Abre-latas e tira cápsulas**
- **Garfos para frituras**
- **Ralador**
- **Luvas**
- **Silpat (tapetes de silicone especiais para fornos)**

Além do equipamento citado todo o profissional deve possuir uma chamada mala de ferramentas, na qual deve incluir:

- **Facas**
- **Espátulas**
- **Tesoura**
- **Saco pasteleiro**
- **Pequenas boquilhas para decoração**
- **Corta massas vários**
- **Formas para peças decorativas**
- **Livros de receitas**
- **Caderno de apontamentos**

A MALA DE FERRAMENTAS :



Para o trabalho em cozinha/pastelaria é necessário a utilização de facas.

A utilização corrente pertence pessoalmente ao profissional. Outras com utilização mais específica são a cargo da empresa.

As lâminas podem ser curtas, espessas, rígidas ou flexíveis mas sempre adaptadas ao trabalho a realizar. É por isso que a escolha minuciosa de uma faca tem uma importância preponderante na qualidade, rapidez, precisão e segurança de um trabalho perfeito.

A segurança na utilização das facas.

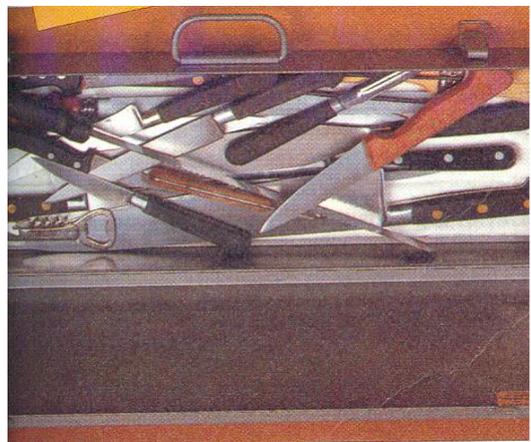
Recomendações

Estas ferramentas são particularmente perigosas, mas muitos acidentes podem ser evitados.

- Pela racionalização dos gestos e pela excelente método de organização do posto de trabalho.

Para que um local de trabalho esteja em ordem é necessário retirar sempre as facas inúteis do local e ter estas arrumadas.

- Em locais de trabalho separado não se deve deixar a faca no local errado afim de não magoar o parceiro
- Ter em atenção as más utilizações, e as distrações afim de em trabalhos de cortes de produtos não se cortar
- As facas devem ser arrumadas no mesmo sentido e em local próprio situado o mais próximo possível do local de trabalho.



FACAS MAL ARRUMADAS CORTES ASSEGURADOS

PRINCIPAIS GÊNEROS USADOS EM PASTELARIA

- **Açúcar** – Produto extraído da cana-de-açúcar, ou em certos casos da beterraba. As designações mais comuns são: açúcar pilé, açúcar em pó, açúcar invertido, açúcar glaciado ou cristalizado.
- **Farinha** – Provém dos grãos dos cereais como o trigo, o milho o arroz, etc. contém glúten, água, sais minerais. É utilizada em pastelaria principalmente a do tipo 55 e 65.
- **Leite** – Líquido açucarado, extraído da vaca, ovelha, cabra, etc. pode encontrar-se como leite do dia ou pasteurizado (com uma duração mais prolongada), também utilizado em pó ou em condensado.
- **Margarina** – Pasta gorda extraída do cebo e de certos vegetais, pela sua côr e consistência tem grande parecença com a manteiga; apresenta-se também sob a forma de margarina de Folhados e meio-folhados (com mais óleo de palma), sob a forma de margarina de cremes (mais cremosa e isenta de corantes), por isso mais clara existem também margarinas para croissants, para bolo-rei, etc. conforme a sua utilização muda a sua textura e por vezes também a cor.
- **Fermento em pasta** – Produzido industrialmente a partir de cogumelos unicelulares, que provocam a fermentação alcoólica num meio açucarado, e assim produz os gases necessários para fazer levedar as massas. Deve ser conservada em local fresco e por um período nunca superior a 15 dias aproximadamente.
- **Fermento em pó** – Levedura química, feita em laboratório com larga utilização em pastelaria. Deve conservar-se em local seco e pouco quente.
- **Essência** – Feita a partir de vários frutos (laranja, limão, ananás, etc.) dá o sabor ou aroma a várias iguarias.
- **Corante** – Feito a partir de vegetais, e como o próprio nome indica tem a função de, dar côr ou tom a vários produtos de pastelaria.
- **Canela** – Especiaria oriunda do Extremo Oriente, excelente aromático sob a forma de pó ou pau.
- **Baunilha** – Espécie de orquídea oriunda da América Central, existe sob a forma de vagem seca, extracto líquido ou mesmo em pó, é um dos principais aromas utilizados em pastelaria.
- **Amêndoa** – Fruto da amendoeira, com largo uso em Portugal devido ao facto de ser-mos um dos principais produtores. Base de muitos doces na região do Algarve.
- **Cacau** – Fruto do cacauero, cujos grãos (sementes) são torrados e bringidos, sendo a pasta vendida em placas de cacau puro, e depois comercializada como cacau em pó, e tem as mais variadas aplicações na pastelaria.

- **Cacau, manteiga** – Pasta formada pela extracção das gorduras naturais dos próprios grãos de cacau.
- **Cobertura de chocolate** – Mistura de cacau puro, açúcar e manteiga de cacau. Amargo ou doce conforme a utilização a dar.
- **Côco** – Fruto do coqueiro, usa-se fresco ou ralado.
- **Alperce** – Fruta de climas temperados, apresenta-se fresca ou seca, compota ou geleias e também em conserva e marmeladas.
- **Ananás** – Fruto tropical, ou de estufa (principalmente na zona dos Açores em especial na Ilha de São Miguel). Pode apresentar-se fresco, compota, conserva ou em sumo.
- **Banana** – Fruto tropical, em especial das zonas quentes e húmidas, deve-se precisamente a isso o facto de também se encontrar na ilha da Madeira, embora normalmente em tamanho diminuto. Tem também alguma aplicação em pastelaria.
- **Chila** – Espécie de abóbora da qual se extrai o miolo que depois de cozido e junto com açúcar se faz um doce com bastante utilização em pastelaria.
- **Mel** – Excremento das abelhas com várias utilizações em pastelaria, principalmente em doces conventuais.
- **Azeite** – Sumos do fruto da oliveira (azeitonas).
- **Raspa ou Vidrado** – Parte superficial das cascas da laranja ou limão, constituídas em grande parte por células perfumadas.
- **Gelatina** – Apresenta-se em folhas ou em pó, e feita a partir de ossos e cartilagens, emprega-se em cremes, pudins, geleias e molhos.
- **Fécula** – Amido, sobretudo de batatas e de mandioca. Tem a sua utilização na ligação de cremes e molhos

OUTROS GÉNEROS USADOS EM PASTELARIA

- **Ovos**
- **Natas**
- **Sal**
- **Óleo**
- **Geleias**
-

TERMINOLOGIA TÉCNICA

A terminologia, embora pareça um tema supérfluo, assume uma grande importância neste sector de trabalho. Conveniente será ter conhecimento de alguns dos termos mais utilizados assim como:

- **Aparar** – Ornar ou embelezar cortando um pouco para que tenha mais apresentação.
- **Arear** – Acontece quando se tenta atingir um ponto de açúcar e não há o cuidado de limpar, sobretudo o que fica agarrado às paredes do recipiente e começa a queimar antes que o açúcar atinja o ponto.
- **Barrar** – Cobrir com manteiga, recheio ou puré em camada relativamente espessa.
- **Rechear** – Abrir bolos assim como: cremes, marmeladas, geleias, etc...
- **Ligar** – Adicionar farinha gemas á operação (molho, caldo ou recheio), que se pretenda tornar mais compacto.
- **Gratinar** – Levar á salamandra qualquer prato que leve por cima, queijo, pão ralado ou ovos como é exemplo a lampreia de ovos.
- **Glaciar** – Dar côr a qualquer comida pelo calor ou cobrir certos bolos com glace ou fondant.
- **Macerar** – Deixar descansar depois de temperado, especialmente para frutas, molhos, vinhos e licores.
- **Caramelizar** – Passar certos bolos por açúcar em ponto de caramelo, ou cobrir o fundo de algumas formas com o mesmo ponto.
- **Forrar** – Tapar a parte inferior da forma ou os arcos com massa ou papel.
- **Fintar** – Levedar, deixar descansar uma massa com fermento a uma temperatura amena para que as enzimas se possam multiplicar (aumentando de volume).
- **Perfumar** – Ligar alguma essência ou licor para aromatizar.
- **Embeber** – Enxaropar, ensopar qualquer bolo com xarope (calda de açúcar), ou líquido.
- **Polvilhar** – Forma de adicionar açúcar em pó ou farinha em geral, pela forma de chuva cobrindo tudo por igual.
- **Reduzir** – Deixar ferver até engrossar.
- **Tender** – Enrolar com a mão ou espremer por saco ou boquilha, os bolos de vários feitios.
- **Clarificar manteiga** – Levá-la a estufa até que as impurezas se instalem no fundo do recipiente.
- **Aparelho** – Adição de várias substâncias para elaboração de doces e cozinhados.

- **Saco Pasteleiro** – Saco em forma de cone, feito de lona onde se adapta a boquilha para tender e enfeitar bolos.
- **Boquilha** – Cone de plástico com ou sem feitiço para utilizar dentro dos sacos pasteleiros.
- **Pesa-xaropes** – Aparelho que se destina a pesagem da graduação dos pontos de açúcar.
- **Caçarolete** – Tacho de cobre ou inox com rabo.
- **Glace** – Composição de açúcar em pó, claras e sumo de limão.
- **Fondant** – Composição de açúcar pilé, água, limão e glucose, que depois de atingir o ponto se trabalha até ficar branco. Reserva-se para cobrir bolos amornando-o um pouco para a sua utilização.

O AÇÚCAR

“O que é doce nunca amargou”

Ora aqui está um provérbio que o Homem já poderia usar desde os tempos imemoriais, tão antiga que é a história do açúcar! Com efeito estima-se que a presença da cana-de-açúcar na Nova Guiné remonta os tempos pré-históricos do Neolítico, estendendo-se posteriormente o seu cultivo a algumas ilhas do Pacífico, bem como á China e á Índia.

Durante a antiguidade já os árabes usavam o açúcar sob a forma do xarope obtido a partir da cana, enquanto na Europa o mel permanecia como única fonte de doçura, coadjuvado pelos os frutos.

No século III a .C. os exércitos de Alexandre Magno trazem notícia da existência de “uma cana que produzia mel sem a intervenção das abelhas”(daí a actual designação de “mel de cana” para o melaço), mas a planta propriamente dita apenas chegaria ao continente europeu um milénio depois, trazida pelos invasores Muçulmanos. Todavia, o clima temperado da Europa não era o mais indicado para a doce cana e até ao século XV o açúcar permaneceu um produto de luxo, usado parcimoniosamente como especiaria ou remédio!

A grande reviravolta no comércio do açúcar começa no início da Idade Moderna, graças ao espírito empreendedor dos portugueses, que introduzem a planta nas novas terras que vão sendo descobertas, começando pela ilha da Madeira que, até ao dealbar do século XVI, produzia a maior parte do açúcar consumido na Europa. Porém, a verdadeira “democratização do açúcar”, ocorre devido ao estrondoso sucesso do seu cultivo no Brasil o que faz baixar drasticamente o preço, transformando-o no ingrediente de eleição da pastelaria, em substituição do mel.

O último importante marco no sector do açúcar situa-se no século XVII, altura em que o químico alemão Margraff isola pela primeira vez cristais de sacarose a partir de beterraba, conseguindo, desta forma, alargar a faixa climática propícia para a produção de açúcar. Efectivamente, os diversos tipos de açúcar disponíveis nos dias de hoje são extraídos alternativamente da cana ou da beterraba, consoante se trate de uma zona de clima tropical ou temperado.

Além do açúcar granulado branco – que constitui quiçá, a forma mais frequente de utilização do açúcar – encontra-mos ainda o açúcar demerara, caracterizado por cristais de grandes dimensões, os diversos açúcares escuros (como o mascavado), que sofrem uma refinação menos completa que o açúcar branco, e, finalmente, o açúcar amarelo, que não é mais que o açúcar branco coberto com uma fina camada de melaço.

Com tantos tipos de açúcar á disposição – já para não falar dos xaropes de milho e outros açúcares derivados do amido – á que adequar cada um á aplicação a que se destina, privilegiando o açúcar granulado branca na maior parte dos casos e reservando as formas mais escuras para dar um sabor especial a biscoitos, bolos de especiarias, pudins de frutos secos e até pratos salgados, como é o caso do presunto assado, bem como de chutneis e molhos agridoces.

PONTOS DE AÇÚCAR E SEUS DERIVADOS

O açúcar, elemento básico na pastelaria assume extraordinária importância neste sector. Há por isso que conhecer as diversas qualidades desde género alimentar, a sua aplicação em variadíssimos campos na pastelaria, e os diferentes graus quando tratado ao fogo.

Salientamos os seguintes tipos de açúcar

Sacarose – Extraída da cana-de-açúcar ou da beterraba, e apresenta-se nas seguintes formas:

- Natural – Cor amarela e areado
- Cristalizado – Em cristais de sacarose
- Em pó cristalizado e moído (utilizado para decorações)

Glucose – É o açúcar que se encontra em frutas, cereais e legumes, no seu estado natural. Utiliza-se em pastelaria e confeitaria e serve entre outras coisas, para facilitar a manipulação impedindo desde modo a cristalização.

Sacarina – É o produto destinado a substituir a sacarose na dietética e é 200 a 300 vezes mais doce que o açúcar comum.

Mel – É um produto adoçante, o mais antigo da humanidade, é um açúcar natural, amarelo e viscoso.

PONTOS DE AÇÚCAR

Indispensáveis em grande parte das ricas especialidades conventuais portuguesas, os pontos de açúcar são muitas vezes temidos pelos cozinheiros domésticos. Todavia, a sua execução não é tão difícil como por vezes se pensa, desde que se cumpram algumas regras. Começando pelas proporções a empregar, a realização de qualquer calda de açúcar implica o uso de uma quantidade de água equivalente a 1/3 do peso do açúcar e nunca menos que isso. A mistura de açúcar e água é depois levada a derreter em lume brando e, uma vez dissolvido o açúcar, aumenta-se o calor e deixa-se cozer até atingir o ponto pretendido.

À medida que a calda do açúcar vai cozendo, a água vai-se evaporando e o xarope vai espessando, verificando-se, simultaneamente, o aumento da sua temperatura e a modificação das características físicas. Desta forma, é possível seguir a evolução da calda de açúcar usando um dos seguintes

métodos: Medida de temperatura (com um termómetro para açúcar), Medida de densidade (com um pesa-xaropes, graduado em Baumé ou, abreviadamente °Bé) ou recorrendo a processos caseiros empíricos.

Das 3 técnicas a medida de temperatura é indiscutivelmente, a mais simples – bastando para tal emergir o termómetro no xarope e ler o valor indicado - ao passo que a determinação da densidade embora bastante precisa é mais morosa implicando a transferência de uma parte da calda para uma proveta sendo depois mergulhado o pesa- xaropes e fazendo-se a leitura do valor pelo nível do líquido.

- **Ponto Xarope** – Levar o açúcar ao lume com a água até atingir **28°Bé** e a uma temperatura de **101 °C** .
- **Ponto de Fio Fraco** - Levar o açúcar ao lume com a água até atingir **29°Bé** e **103°C** de temperatura.
- **Ponto de Fio Forte** - Levar o açúcar ao lume com a água até atingir **32°Bé** e **106°C** de temperatura.
- **Ponto de Pérola** - Levar o açúcar ao lume com a água até atingir **34°Bé** e **108°C** de temperatura.
- **Ponto de Voar** - Levar o açúcar ao lume com a água até atingir **38°Bé** e **112°C** de temperatura.
- **Ponto Bola Mole** – Levar o açúcar ao lume com a água até atingir **40°Bé** e **117°C** de temperatura.
- **Ponto Bola Rija** – Levar o açúcar ao lume com a água até atingir **42°Bé** e **120°C** de temperatura.
- **Ponto de Rebuçado** – Levar o açúcar ao lume com a água até atingir **125°C** de temperatura visto os pesa-xaropes na sua maioria já não atinge mais °Bé.
- **Ponto de Caramelo** – Levar o açúcar ao lume com a água até atingir **145°C** de temperatura.

- Podemos atingir todos estes pontos com 1 Kg de açúcar e ½ Litro de água excepto o ponto xarope que deve ser por cada 1 Kg de açúcar 1 L. de água.

Temos ainda por outro lado outros pontos chamados também de açúcar os pontos especiais para se trabalhar açúcar como para: Fitas, Rosas, Folhas, Laços, bonecos, imagens, monumentos e outras chamadas esculturas que são verdadeiras obras-primas feitas totalmente em açúcar.

