



o que você procura?

MEU
PERFIL

MEUS
PEDIDOS

0
MINHAS
COMPRAS

Home / CONFEITARIA / Saco de Confeitar Descartável 47x26 cm c/ 50 unidades - Mago

Saco de Confeitar Descartável 47x26 cm c/ 50 unidades - Mago

Sku: 3671

Categoria: CONFEITARIA, BICOS E SACOS, SACOS E MATRIZES, produtos utilizados nos cursos online, Confeitaria Básica

Seja o primeiro a avaliar!

1

un

por R\$ 54,00

COMPRAR

FRETE E PRAZO

Simule o frete e o prazo de entrega estimados para sua região:



Compartilhar 0

Curtir 0

Tweetar

Salvar

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Saco de Confeitar Descartável 47x26 cm c/ 50 unidades - Mago

O Saco de Confeitar é um produto muito versátil e considerado um coringa da confeitaria. Apesar de sua principal função ser usado para outras atividades dentro da cozinha. O fato dele ser descartável acaba trazendo mais higiene para as suas atividades e a garantia que não haverá contaminação cruzada usando o item de maneira correta.

Olá. Como podemos te ajudar?

[CONFEITARIA](#)[BARRAS DE CHOCOLATE](#)[FORMAS](#)[EMBALAGENS](#)[FESTAS](#)[CURSOS ONLINE](#)[CURSOS PRESENCIAIS](#)[OFERTAS](#)

recheiar bolinhos com geleias. Esse acessório também é amplamente usado por quem deseja trazer ainda mais higiene para dentro da cozinha. Em conjunto com luvas e espátulas, ele evita o contato das misturas com outros ingredientes ou superfícies. O Saco de Confeitar também é muito indicado para quem fabrica bolos no pote. Com o saco de confeiteiro é possível fazer as camadas de maneira mais uniforme e bonita, evitando sujar as laterais ou tampas da embalagem. Esse item pode ser usado, ainda, para fazer suspiro ou outras receitas que demandem de formatos e quantidades exatas. Já para a produção de chocolates, o Saco de Confeitar pode ser usado tanto no preenchimento das forminhas, como na decoração dos doces.

Como usar o Saco de Confeitar?

O Saco de Confeitar Descartável vem com a ponta fechada. Ou seja, para usá-lo você precisa cortá-la. Nessa hora é preciso muito cuidado para cortar a ponta do tamanho correto. Quanto maior o buraco, mais grosso o creme irá sair do item. Uma boa dica para não errar é cortar a ponta sempre um pouco menor. Assim, caso você queira uma abertura maior é só ajustar. É importante ressaltar que esse saco de confeiteiro é descartável. Ou seja, ele deve ser usado apenas uma vez e então descartado. Reutilizar esse item pode gerar problemas nas suas receitas, incluindo contaminação cruzada, ou modificação do sabor da mistura. Caso você queira mais precisão na hora de usar o Saco de Confeitar é indicado para usar com bicos, item que você também pode encontrar na Maria Chocolate. Nesse caso, você deve fazer uma abertura para passar o começo do bico, mas, que também fixe ele dentro do saco. Depois de colocar o bico ou fazer apenas o furo, é só colocar a mistura que você deseja dentro do saco e apertar para ela sair.

Segue aqui uma receita muito prática para você usar o Saco de Confeitar dando muita praticidade conforto na sua produção:

Chantinho

Ingredientes

500ml chantilly gelado (freezer por 30 min)

50g de leite em pó

Modo de Preparo

Misture o leite em pó com chantilly, bata até ficar firme. Adicione leite condensado para hidratar até o ponto desejado, depois é só decorar seu bolo ou sobremesa como desejar.



CONFEITARIA

BARRAS DE CHOCOLATE

FORMAS

EMBALAGENS

FESTAS

CURSOS ONLINE

CURSOS PRESENCIAIS

OFERTAS

Dicas importantes para o uso do Saco de Confeitar:

Usar o Saco de Confeitar é relativamente simples. Mas, para quem está começando algumas dicas são essenciais para tornar o processo fácil. Começando pela hora de colocar o recheio ou cobertura no saco de confeitar. É preciso dobrar a borda de cima para fora deixando pelo menos quatro dedos virados. Em seguida, com o auxílio da espátula, coloca-se a mistura dentro do acessório. É importante encher bem o saco de confeiteiro até a ponta para que não fique nenhuma bolha de ar. Depois é só desdobrar a borda que havia sido dobrada, cortar a ponta do item e começar a usar. Se tiver dificuldades de encher o Saco de Confeitar, uma dica é usar um copo. Basicamente você precisa colocar o saco dentro dele e dobrar a borda para fora do copo, que irá garantir que você tenha uma sustentação na hora de usar a espátula. Depois é só desdobrar normalmente e começar a usar. Para evitar falhas na hora de decorar ou rechear, é recomendado que você aperte e deixe um pouco da cobertura ou recheio sair antes de realmente começar a confeitar.

Inclinação adequada para o Saco de Confeitar:

A inclinação do Saco de Confeitar vai depender do que você deseja fazer. Por exemplo, no caso de decorações com bicos tradicionais, ele deve ficar em 45°. Agora, se você vai fazer suspiros, macarons ou até mesmo usar bicos russos, o acessório precisa ficar em um ângulo de 90°. Ou seja, totalmente reto na superfície. Nunca encha o seu Saco de Confeitar demais. Quanto mais você encher, mais difícil ficará de apertar e confeitar e na hora de usar esse item, sempre mantenha uma mão bem fechada no topo dele, para evitar que a cobertura ou recheio saia por cima. Já a outra deve ficar firme na ponta dele, para facilitar o processo de decorar ou rechear. Caso você tenha que colocar mais recheio ou cobertura no Saco de Confeitar, basta repetir o processo de dobrar a borda e colocar mais mistura. Se você fez essa etapa de maneira correta da primeira vez, a parte que foi dobrada não estará suja e você não fará bagunça. E caso você tenha dificuldades basta usar o truque do copo citado acima. Depois de finalizar o processo, tire o bico e descarte o saco. O Saco de Confeitar é um item que vai te ajudar a fazer lindas decorações nos seus doces. Versátil, ele pode ser usado na decoração de bolos, pavês e até cupcakes. Na Maria Chocolate você garante esse item com o melhor custo-benefício. Então aproveite para comprar o seu agora mesmo.

Onde comprar o Saco de Confeitar?

Na Maria Chocolate você encontra a maior variedade de formas para Pão de Mel com o melhor preço de BH, além de vários tipos de embalagens, utensílios de confeitaria, barras de chocolate e tudo que você precisar para confeitaria e chocolataria, tudo isso com os melhores preços e condições do mercado. Parcelamos suas compras em até 4x sem juros no cartão ou se preferir, pague à vista com boleto. Economize comprando na Maria Chocolate! Faça as suas compras na loja virtual e retire na loja física após 48 horas. A entrega é rápida e segura realizada por parceiros competentes e eficientes.

Onde fazer cursos de Confeitaria para vender e lucrar muito?

Faça cursos de confeitaria na Maria Chocolate. Somos uma loja e escola de culinária com 29 anos de mercado, atendendo nossos clientes com dedicação e comprometimento. Aqui você encontra cursos de confeitaria e chocolataria de qualidade e instrutores qualificados que acompanham todas as tendências do mundo da confeitaria, mantendo você sempre atualizado as todas as novidades. As receitas e conteúdos são elaboradas e testadas por quem realmente tem experiência e conhece o mercado. Para ficar mais acessível para você, temos também cursos online de confeitaria e chocolataria. A Maria Chocolate traz online para você toda qualidade e expertise dos nossos cursos presenciais para te atender onde e quando você precisar. Agora você tem tudo o precisa para se qualificar e aumentar suas vendas, garantindo sucesso e retorno do seu investimento.

INFORMAÇÕES DO PRODUTO

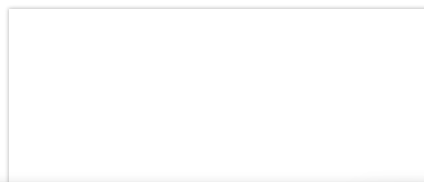
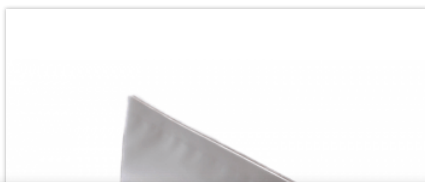
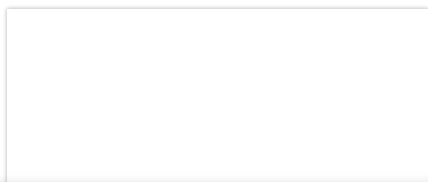
Embalagem: 1 pacote c/ 50 unidades.

Dimensões aproximadas do produto: 47x26 cm.

Material: Plástico.

Fornecedor: Mago.

PRODUTOS RELACIONADOS



CONFEITARIA

BARRAS DE CHOCOLATE

FORMAS

EMBALAGENS

FESTAS

CURSOS ONLINE

CURSOS PRESENCIAIS

OFERTAS

Saco de Confeitar Descartável 47x26 cm c/ 50 unidades - Mago - Maria Chocolate - Cursos de Confeitaria, Artigos e Decora... ArtCake R\$ 3,95	Saco de Confeitar Descartável 47x26 cm c/ 50 unidades - Mago - Maria Chocolate - Cursos de Confeitaria, Artigos e Decora... Unidades - Fases R\$ 5,20	Saco de Confeitar Descartável 47x26 cm c/ 50 unidades - Mago - Maria Chocolate - Cursos de Confeitaria, Artigos e Decora... ArtCake R\$ 4,30
---	--	---

AVALIAÇÃO DOS CLIENTES

Nenhum comentário foi postado para esse produto, seja o primeiro!

COMENTAR

ASSINE NOSSA NEWS

seu nome

seu e-mail

CADASTRAR

RECEBA DICAS E NOVIDADES EM SEU E-MAIL

Ao informar meus dados, eu concordo com a Política de Privacidade e também concordo em receber comunicações.

INSTITUCIONAL

- FALE CONOSCO
- MAPA DO SITE
- QUEM SOMOS
- ONDE ESTAMOS
- INDIQUE NOSSA LOJA

INFORMAÇÕES ÚTEIS

- TERMOS DE USO
- FRETES E ENTREGA
- TROCAS E DEVOLUÇÕES
- POLÍTICA DE VENDAS
- POLÍTICA DE PRIVACIDADE

ATENDIMENTO

| meupedido@mariachocolateonline.com.br

| (31) 2112-4955

| (31) 98771-2789

Horário de atendimento

Atendimento por telefone e funcionamento loja física: de segunda a sexta, das 8h30 às 18h. Aos sábados das 8h30 às 13h.

REDES SOCIAIS

Siga a Maria Chocolate nas redes sociais



MÉTODOS DE PAGAMENTO

Este site usa cookies para personalizar anúncios e melhorar a sua experiência. Ao continuar navegando, você concorda com a nossa [Política de Privacidade](#).

CONTINUAR

CONFEITARIA

BARRAS DE CHOCOLATE

FORMAS

EMBALAGENS

FESTAS

CURSOS ONLINE

CURSOS PRESENCIAIS

OFERTAS

2021 Maria Chocolate
Razão Social: Maria Chocolate Eireli
CNPJ: 41.854.753/0001-41

Rua dos Timbiras, 1940, Loja 01 - Lourdes,
Belo Horizonte - MG
CEP: 30140-069

LOJA VIRTUAL

POR