

Dicas de confeitaria: Qual a melhor bailarina?

Decorativa, giratória ou improvisada? Saiba qual utilizar e como ela pode impactar no resultado final do seu bolo

Bailarina giratória ou boleira giratória, como preferir chamar. São muitas as opções disponíveis no mercado de confeitaria, como as de tampo de vidro, de plástico, de ferro e entre outras. Mas saiba que para cada uma o uso é diferenciado, impactando no resultado final do seu bolo. Pensando em desmistificar o uso, a [Mirandinha](#), empresa de produtos para festas e artesanatos, e a Aline Luna, confeitadeira profissional da Cake Sabory, reuniram algumas dicas sobre bailarina e como usa-la da forma correta na confecção de bolos.

Bailarina decorativa e giratória: Entenda as diferenças

Antes de mais nada é preciso entender as diferenças de um produto para outro, a bailarina decorativa é utilizada para decorar mesas de festas prontas. “Geralmente elas possuem algum tipo de desenho em sua forma, própria para deixar o bolo ainda mais bonito na hora das fotos”, comenta Emily Campos, coordenadora de marketing e comunicação na Mirandinha.

Das muitas opções disponíveis no mercado, encontramos a Boleira Babado, Cake e Lapidada. Todas elas são próprias para decoração de mesas.

“A bailarina giratória é específica para a confeitaria e uso profissional de confecção dos bolos, ela acaba sendo essencial. O confeitoiro que não tiver uma bailarina giratória, dependendo do tipo de bolo que for confeitoirar, não consegue bons resultados em seu trabalho”, explica Aline Luna, confeitadeira profissional na Cake Sabory.

Agora vamos as opções:

Bailarina de giratória com tampo de Polipropileno

A Bailarina giratória de tampo feito de Polipropileno é a mais moderna de todas, suportando temperaturas mais altas e livre de bisfenol A. O corpo fixado no tampo permite uma maior exploração na hora de confeitoirar o bolo e suporta muito peso sem afetar o giro. Geralmente as bailarinas desse tipo, possuem duplo rolamento e são difíceis de trepidar.

A Mirandinha, possui uma bailarina giratória disponível em 8 cores diferentes, além disso, foi fabricada justamente pensando no uso profissional. Ela suporta até 150kgs em temperatura ambiente e 50 kg em temperaturas de -5°C e 49°C, conforme especificação do Instituto Lab System. Além disso, possui rolamento duplo com rotação 360º sendo muito mais leve e segura do que as boleiras giratórias com tampo de vidro ou inox.

Bailarina de vidro

Muito comum no mercado de confeitaria, a bailarina giratória com tampo de vidro também oferece uma boa usabilidade para o confeiteiro, porém, antes de adquirir uma é preciso se certificar se ela é composta de material resistente a altas temperaturas e peso também. A grande preocupação ao usar uma bailarina giratória de vidro é a sua resistência, nenhum confeiteiro quer ter o seu trabalho comprometido ao ver uma bailarina quebrando enquanto confeito.

Bailarina de plástico

Uma opção também é a bailarina de plástico. Ela possui boa fixação e dificilmente trepida, porém é preciso se atentar ao tipo de material que é fabricada, pois dependendo do plástico pode perder o giro conforme vai ficando pesada. Esse tipo de boleira é uma boa opção para bolos menores.

Bailarina de ferro

Essa bailarina é comum para o uso de pessoas que estão iniciando no mundo da confeitaria. O seu tamanho permite explorar mais cada canto do bolo na hora do trabalho, porém com o tempo ela começa a trepidar. Outro problema também da bailarina de ferro é o seu uso limitado, dependendo do tipo de confecção, os de uso com espátula de texturizar, por exemplo, essa boleira pode não ser uma alternativa correta. Porém, ela atende bem o uso profissional de bolos mais simples.

As bailarinas caseiras ou improvisadas, são uma boa opção para a confecção de bolos?

Segundo a confeitadeira Aline, as bailarinas caseiras e improvisadas com pratos não são confiáveis e podem comprometer todo o trabalho do confeiteiro, “Bolo é algo sério, foi feito um investimento ali. Então, precisamos trabalhar com produtos de qualidade” complementa.

Qual o melhor tipo de bailarina giratória para a confecção de bolos?

Para Aline, qualquer bailarina é essencial na confeitaria, porém, é preciso priorizar modelos que ofereçam segurança ao confeiteiro no momento em que estiver trabalhando o bolo, “O confeiteiro precisa buscar no mercado bailarinas que tenham uma boa estabilidade, que não trepidem, que ofereçam giro livre, e principalmente, segurança na realização de seu trabalho”, finaliza.

Para saber mais sobre dicas e produtos de confeitaria, acesse: www.mirandinhaminiaturas.com.br.