

# Como Montar Fábrica de Drageados



# Os drageados podem ser:

Aplicações e revestimentos de Chocolate, açúcar, sabores, aromas e cores que dão aos alimentos em grãos um espessamento e textura levando a obter características diferenciadas.

Existem muitas técnicas para o processamento dos drageados e cobertura que dão a aplicação com calor aos mais diversos formatos coloridos e exuberantes.



# Os processos de fabricação incluem:

- Selagem;
- Cobertura e brilho;
- Aperfeiçoamento das técnicas de produção;
- Defeitos possíveis;
- Utilização do equipamento e outros.

# Podem ser cobertos e revestidos:

- Amendoins;
- Amêndoas;
- Castanhas;
- Macadâmia;
- Pistache;
- Avelã;
- Café;
- Cereais;
- Uvas Passas;
- Banana Passa;
- Extrusados;
- Flocos de Milho;
- Balas de goma e
- Cápsulas de Licor, rum e Wisk

# O processo pode ser longo e envolve várias fases. Como:

- Resfriamento do ar;
- Pulverização;
- Controle de Temperatura;
- Pressão;
- Enchimento dos tambores;
- Higienização;
- Verificação da qualidade do produto.

Esses processos também podem ser:

- Manuais e ou
- Automatizados.

Para que o processo de drageamento possa ser obtido com resultados positivos, o método de secagem deve ser perfeito e o ponto ideal da mistura que irá cobrir os núcleos deve ser de forma com a velocidade adequada para atingir uniformemente e o revestimento se torne liso.

# O processo de drageamento pode ser:

- Duro;
- Macio;
- Chocolate e
- Salgado.



- O processo de drageamento duro geralmente é utilizado com xaropes de açúcar.

Já os macios são aplicações de açúcar não saturado, com controle do espessamento de modo que não sofra a cristalização.

Os de Chocolate são aplicados diversas camadas de chocolate branco ou preto até obter o resultado sólido.

E o salgado que é utilizado principalmente em amendoins é utilizada uma capa de cobertura com farinhas e secos ao forno. Podem também utilizar saborização tipo:

- Pimenta;
- Ervas finas e
- Natural.

# A Fábrica necessitará de equipamentos como:

- Drageadeiras que são nessas peças onde o material irá passar pelo processo.

Elas são geralmente em formato de bacias circulares onde giram sobre um eixo.

O produto após a secagem deve ser embalado em saquinho de plástico, caixinha de papelão, cartuchos, sache ou embalagens plásticas e de papel das mais diversas.

- A fábrica deve manter uma unidade de controle de qualidade específica para todos os tipos de drageados fabricados e analisar:
  - Qualidade do produto;
  - Produção;
  - Crocância;
  - Processo de fabricação;
  - Dureza;
  - Embalagem;
  - Validade do produto;
  - Durabilidade dentro do meio de transporte e outros quesitos ao qual se enquadrar.

- Os produtos que não se encaixarem dentro dessa análise devem ser descartados e a fábrica deverá se adequar para que a fabricação seja perfeita e uniforme.

Chegando ao consumidor um produto com aparência e revestimento perfeito.

- O processo de embalagem deve possuir layout com especificações, lista de ingredientes, tabela nutricional, nome da empresa e todas as informações pertinentes a produtos embalados direcionados a venda ao consumidor.
- O visual do produto já leva um aspecto de beleza e agrada aos olhos do consumidor, portanto o produto deve estar com todas as especificações na embalagem.

## Exemplo de Fábrica para Produção de Drageados com Capacidade de Produção de 100 kg por dia

- 1. Recepção de Matéria Prima;
- 2. Depósito de Matéria Prima;
- 3. Fabricação;
- 4. Embalagem Primária;
- 5. Embalagem Secundária;
- 6. Depósito;
- 7. Expedição;
- 8. Escritório;
- 9. Vestiário e
- 10. Refeitório.

# Drageados de Chocolate

Receita para 2 pessoas

## Lista de ingredientes:

- Drageados:
- 400 g de castanhas torradas (amêndoas, avelãs, castanhas do Pará, pistache)
- 300 g de Cobertura de Chocolate de sua preferência (Meio Amargo, Blend, Ao Leite, Branco)
- 0.5 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro ou Chocolate em Pó



## Modo de preparo

- Coloque as castanhas em uma tigela grande e deixe-a dentro da geladeira. Retire a tigela da geladeira e despeje parte do chocolate temperado sobre as castanhas. Mexa vigorosamente até as castanhas ficarem cobertas e soltas, e o chocolate endurecer.
- Volte a tigela para a geladeira por mais 5 minutos e repita a ação por mais 2 vezes, até o chocolate acabar.
- Para finalizar, passe os drageados no açúcar de confeiteiro ou no chocolate em pó e retire o excesso com a ajuda de uma peneira. Guarde em pote fechado até o momento do consumo.