CLIPPING
DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Edição 174 - Ano IV
26/03/2018 a 29/03/2018

“Eu sou o Pão da Vida”, afirmou Jesus Cristo. Entenda a relevância desse alimento na Páscoa

O pão possui um grande significado na Páscoa Cristã, quando se comemora a Ressurreição de Jesus, três dias depois da sua crucificação. Após o milagre da multiplicação dos pães, descrito no Evangelho de João (6,35), Cristo enfatizou sua importância para a humanidade.

LEIA MAIS

Rede Mineira inova e mostra que a precificação inteligente é, enfim, um sonho atingível

A varejista elevou em cerca de 1,3 ponto percentual, em média, a margem de lucro da empresa num período de pouco mais de um ano atuando no Sul de Minas.

LEIA MAIS

ITPC participa de encontro sobre qualidade e gestão da produtividade na Bahia

Evento movimentou o setor da indústria da panificação e confeitaria e promoveu uma conexão entre os Estados da Bahia e de Minas Gerais.

LEIA MAIS

Entenda por que o pão francês endurece, e o pão de forma não

Se você nunca entendeu as razões para esse processo acontecer tão instantaneamente com o pão francês, nem como o pão de forma se conserva tão fofinho por tanto tempo, saiba que a explicação pode ser bem simples. As causas estão nos conservantes da massa, que possibilitam diferentes texturas ao produto final. Porém, a maciez do pão tende a alterar com o tempo.

LEIA MAIS

Vem aí a 31° edição do CONGREPAN! Confira o melhor da programação

LEIA MAIS

Instituto TIM decide anunciar inscrições para seu programa de empreendedorismo

LEIA MAIS

PRODUTOS E EMPRESAS

Novos maquinários impulsionam produção de doces na Casa da Festa do Divino

Balança digital, mixer industrial e freezer são novas aquisições. Local ganhou estrutura nova nos últimos dois anos. Após arrumar a estrutura física, a Associação Pró-Divino vai investir em equipamentos em 2018.

LEIA MAIS

Paçoca Amor: mais de meio século de doces curiosidades

LEIA MAIS

Wickbold lança nova linha com grãos ancestrais que benefeciam a saúde

LEIA MAIS

A irresistível arte de irritar o cliente. Isso tem cura e é possível para sua empresa

LEIA MAIS

Cacau em pó ou achocolatado?

LEIA MAIS

Drive thru: de padaria a materiais para construção

Estabelecimentos de Campinas (SP) investem no formato drive thru como forma de atrair clientes e movimentar a economia, gerando empregos no município. Pizzarias, lojas para materiais de construção e padarias são empreendimentos com esse modelo já instalados na cidade.

LEIA MAIS

Quando o trabalho feito com açúcar requer mais conhecimento de mercado

LEIA MAIS

Saiba quais são os negócios mais promissores para as micro e pequenas empresas

LEIA MAIS

Confeitaria é ciência exata e pode ser aprendida na WEB

LEIA MAIS

CONSUMO

Você sabe qual farinha de trigo é ideal para pães, massas e biscoitos?

Segundo a Associação Brasileira da Indústria do Trigo (ABITRIGO) existem farinhas específicas para cada tipo de produto. No mercado global há uma grande variedade de farinhas refinadas brancas e amarelas (grano duro), integrais (grossa e fina), farelo, fibra e gérmen.

LEIA MAIS

A arte de florir na confeitaria

Das mais variadas técnicas de confeitaria, os bolos de flores estão conquistando as confeitarias e o gosto dos brasileiros também. O trabalho consiste na confecção de flores de creme de manteiga translúcido ou de chantili de leite em pó. Ideal para alegrar mesas de debutantes e também de casamentos, essa é uma novidade que veio para ficar em 2018.

LEIA MAIS

ECONOMIA

Novo sabor de recheios é lançado pela Emulzint

Empresa amplia portfólio com o sabor de maracujá para atender a demanda do setor de pães, bolos e confeitos. O produto casa perfeitamente com a tendência de consumo dos brasileiros e do mercado de confeitaria, que está sempre buscando sabores atraentes e com características caseiras. Além de ser cremoso e de fácil aplicação, ele também é extremamente versátil. O novo recheio forneável de maracujá pode ser aplicado em bolos, torteletas, cupcakes e pães doces.

LEIA MAIS

Sirha São Paulo aumenta em 34% o número de marcas e expositores

O Sirha São Paulo encerrou sua primeira edição no Estado com resultados positivos. A versão brasileira do principal salão de food service e hotelaria no mundo recebeu 298 marcas e expositores – o número representa um crescimento de 34% em comparação com o da última edição do evento, no Rio de Janeiro, em 2016.

LEIA MAIS

Descubra o que há por trás do princípio do merecimento como alavanca no desenvolvimento

Do que adianta possuir títulos, bens e cargos se não houver merecimento? Cedo ou tarde, as conquistas irão por água abaixo. A sua percepção de merecimento é tão importante quanto os resultados e o valor que você gera. Existem diversas definições de merecimento, mas qual é o real significado nas empresas?

LEIA MAIS

EMPREENDEDORISMO

O pão de seis gerações: como um negócio em família se mantem de pé por décadas

A Padaria das Neves com 177 anos é gerida por Pedro Sousa, que sucedeu ao seu pai Álvaro Sousa. Atualmente, o empresáro já prepara a filha Rita Sousa para continuar a fabricar pão, levando adiante a tradição.

LEIA MAIS

Plataforma digital atende varejo e aposta em captação pública de investimento

LEIA MAIS

As melhores empresas para as mulheres trabalharem no Brasil

LEIA MAIS

Empreendedorismo ao redor do mundo e suas variantes

Empreender está na base da cultura americana. Na Declaração de Independência de 1787, Thomas Jefferson escreveu uma das frases mais bonitas do direito e da política universal: "Todo homem é criado igual, todo homem é dotado pelo Criador de certos direitos inalienáveis". Atualmente, muitos outros países também se lançaram ao mercado da inovação, incluindo o Brasil.

LEIA MAIS

Conheça as dez atuais cidades mais inovadoras do Brasil

LEIA MAIS

Primeiro Fórum Mundial de Empreendedorismo vai ser realizado em Goiânia

LEIA MAIS

Medida favorável: Banco Central diminui encargo do cartão para o varejo

Medida que impõe um teto na tarifa de utilização do cartão de débito automático visa estimular o dinheiro de plástico com menor custo para os lojistas. O Banco Central anunciou um pacote de ações para reduzir o custo do recebimento de pagamentos no cartão e, assim, incentivar essa transação no comércio. A instituição tabelou a tarifa que os bancos recebem das empresas que operam as máquinas de leitura dos cartões.

LEIA MAIS