

# Presentes criativos para quem gosta de cozinhar!

*Post com dicas de presentes criativos é uma indireta para quem quer fazer feliz seu cozinheiro favorito!*

Procurando presentes criativos para alguém que gosta de cozinhar? Aqui você tem uma lista de sugestões incríveis, e por preços bem acessíveis! Tem todo o tipo de sugestão, peças úteis e que vão fazer o dia a dia de quem cozinha mais divertido.

## **Dicas de Presentes Criativos**

### **[Jarra de Leite em formato de Vaquinha](#)**

Produto em vidro duplo, com capacidade para 225ml de leite.

R\$ 32,90



— — —

### Jarra de Leite em formato de caixinha

Produto em vidro, com capacidade para 350ml de leite.

R\$ 28,90



— — —

### [Saleiro e Pimenteiro Pac Man](#)

Dimensões do produto: 7cm x 7cm x 7cm.

R\$ 57,90



— — —

**Descanso de Panela Homem**

R\$ 27,90



— — —

**[Concha de Cozinha e + no Kit Nessie Family](#)**

Kit com concha de cozinha, infusor de chá e escumadeira.

R\$ 59,45



---

### [Copo de Cerveja de Ponta Cabeça](#)

Copo com duas camadas de vidro e capacidade de 360ml.

R\$ 28,90



— — —

**Peso de Porta em formato de Sorvete Derretido**

Peso: 380 g.

R\$ 55,90



— — —

*Confira outros presentes criativos para viajantes diretamente no site da [Abracei](#). [Aqui](#) neste post tem uma seleção de outros tipos de presentes por até R\$ 50 e [aqui](#), veja onde comprar Mapa Mundi Raspadinha (dica excelente para quem gosta de viajar!).*

---

**Dicionário de culinária:**

# Fouet ou Batedor

*Conhecido também como “batedor”, o **fouet** é um dos utensílios essenciais em qualquer cozinha francesa. Conheça seus principais usos e suas variações de modelos.*

**O que é um fouet?**



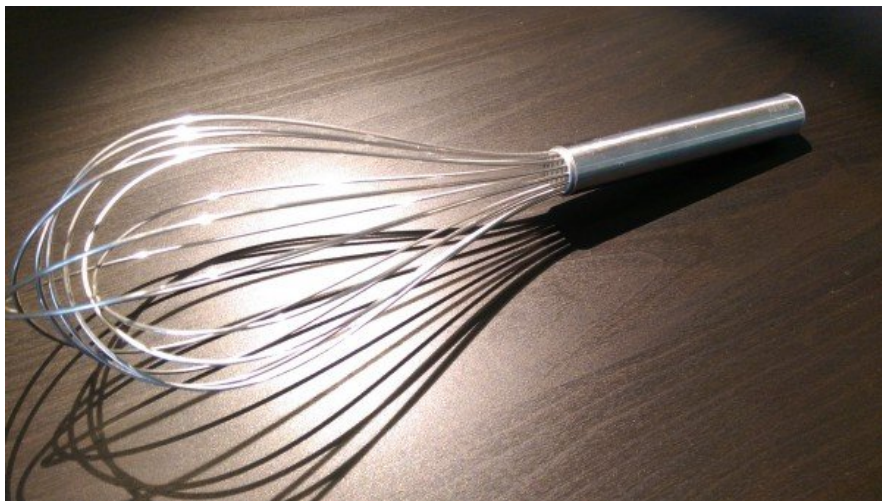
O **Fouet**, ou **Batedor** é um utensílio de arame, inox ou silicone, usado para misturar ou bater ingredientes em variados preparos culinários. Geralmente é formado por vários fios de inox curvados e presos em um cabo.

A palavra que o nomeia é de origem francesa. Seu uso é importante no preparo de vários clássicos da culinária francesa, como o [Suflê](#). Com a chegada de acessórios mais modernos, como as batedeiras e processadores, é considerado por alguns, um objeto obsoleto. De minha parte, acho muito mais prático (e fácil de limpar...) do que uma batedeira. Para preparos rápidos e práticos, prefiro o **batedor**.

A função principal de um **fouet** é agregar ingredientes e seu uso não é limitado para manusear alimentos líquidos: por agregar e misturar ingredientes, pode ser usado para bater claras, bater ovos, ingredientes secos como farinha e açúcar, emulsionar molhos e etc. Os de inox são os mais recomendados.

Existem diversas variações de **batedor** de alimentos, cada um com suas funções bem definidas. Eles podem ser muito úteis no preparo das suas receitas preferidas. Confira!

### A família do fouet



**Fouet clássico:** serve para misturas secas ou líquidas. Pode ser usado para fazer um bolo por completo! Disponível geralmente nos tamanhos 17, 22 ou 27 cm.



**Fouet de molho:** similar ao fouet tradicional, tem forma mais estreita e não agrega tanto ar quanto o batedor maior e de aros mais curvados.



**Fouet plano:** tem uso indicado para preparos mais delicados e como batedor para pequenas porções, como omeletes e ovos mexidos. Em geral tem formato de espiral plana, o que faz desse modelo ideal para uso em recipientes mais fundos.



**Fouet bola:** este batedor nada

mais é do que o fouet clássico com uma espécie de boa de metal dentro dos aros. Ele é mais rápido e com este, precisa de menos esforço para misturas que precisam de ar, como claras em neve por exemplo.



Fouet para Emulsão: indicado para molhos e cremes que já estão prontos, pois emulsiona e agrega volume de forma rápida. Indicado para maioneses, vinagretes e massas leves como a dos crepes.



**Mini Fouet:** indicado para coquetéis e bebidas, como o chocolate quente. Seu tamanho reduzido é para uso em recipientes como copos, xícaras e taças.