

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.

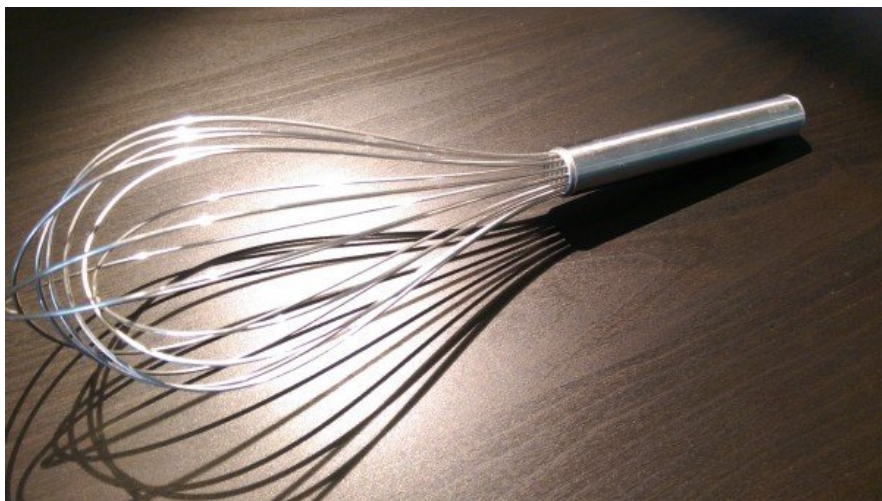
A palavra que o nomeia é de origem francesa. Seu uso é importante no preparo de vários clássicos da culinária francesa, como o [Suflê](#). Com a chegada de acessórios mais modernos, como as batedeiras e processadores, é considerado por alguns, um objeto obsoleto. De minha parte, acho muito mais prático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

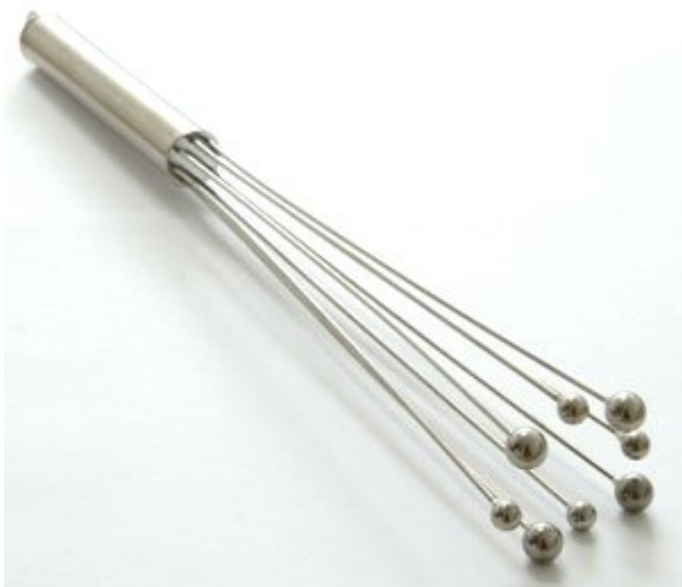
quanto o batedor maior e de aros mais curvados.



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 bola 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.