

Balança de cozinha: você vai adorar ter uma!

<https://sem lactose.com/index.php/2015/11/24/balanca-de-cozinha-voce-vai-adorar-ter-uma/>

Atualizado em: novembro 24, 2015

Quando comecei a colocar energia para aprender a cozinhar, achava uma certa frescura essa história de medir ingredientes. Meu olho funcionava muito bem, obrigada!

O tempo passou, participei de diferentes cursos e oficinas de gastronomia e comecei a ver como medir os ingredientes de uma receita pode ditar o resultado do seu prato.

É claro que com o tempo e a experiência nosso olho realmente adquire seu valor. O que mais encontramos pela internet são receitas mal medidas. Nosso olho nos ensina que aquela massa muito líquida não vai fazer um bom pão, ou que aquela quantidade de chocolate não está bem balanceada com os demais ingredientes. Nosso olho, em muitos casos, acaba salvando uma receita que estaria fadada ao desastre.

Observando a forma como muitas pessoas cozinham, me dei conta que um dos principais problemas é justamente a falta de preparação. É comum ver as pessoas correndo de um lado para o outro da cozinha, no desespero, tentando pegar o saleiro, encontrar o limão na geladeira ou cortar um alho rapidinho enquanto tentam não queimar o que está no fogo.

Fazer o “*mis en place*“, como dizem os franceses, é fundamental! Colocar todos os ingredientes na bancada da cozinha e medi-los é 80% do sucesso da receita. Por isso medir é tão importante. E acredite: medir é uma curtição, e você ainda sente que está fazendo parte do seu programa de culinária favorito!

Qual balança escolher?

Minha sugestão é optar sempre por uma balança digital, com pesagem de 1g a 5kg. As analógicas (com ponteiros) não são precisas e você terá mais trabalho quando precisar pesar algo com poucos gramas.

Opte por uma balança que dê a medida da tara. Para quem não sabe, tara é o peso de uma embalagem ou recipiente que não faz parte da pesagem. Ela é utilizada apenas para facilitar a pesagem de certos ingredientes. Assim você pode colocar um recipiente de vidro, apertar a função tara e a balança tira, automaticamente o peso do recipiente.

Onde encontrar?

A internet é o local mais fácil para você encontrar a sua balança digital. Há diversos modelos e você consegue encontrar mais opções do que nas lojas físicas, por preços bem atraentes.