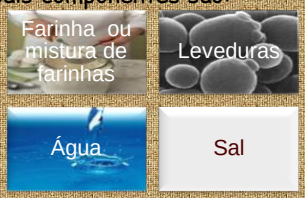
Produtos de panificação e massas alimentícias

Profª Drª Betzabeth Slater

- Massas duras
- Massas semi
- Massas cu
- Massas liq
- Massas pa

Definições

- Pães: o produto obtido pela cocção no forno de uma massa fermentada ou não. Os principais componentes são:



Aspectos importantes durante a preparação do pão

Qualidade da farinha

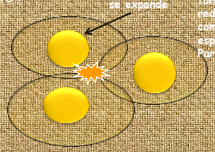
Formação do glúten (gliadina e glutenina interagem na presença de agua)

As proteínas hidratadas "pegajosas" se unem e unem os grânulos de amido

Como é um material elástico que a temperatura ambiente :

Bolhas resistentes pequenas

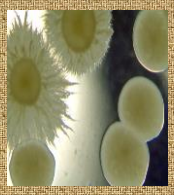
estrutura do pão



A proteína forma uma rede elástica, resistente, com características específicas Para a farinha de trigo

Função de cada ingrediente:

- Levedo: *Saccharomyce cerevisiae*
  - *A zimase do fermento biológico provoca a decomposição da glicose em álcool e em gás carbônico, na fermentação*
  - *elasticidade,*
  - *expansão*
    - *Formação de bolhas na rede*
- Temperatura acima 37.Cº aumenta a produção de gás, > 40º C morte das células;
- Em ambientes frios inferiores a 20º C é necessário adição de açúcar para estimular a produção de gás;
- Recomenda-se 2g de levedo fresco por 100 gramas de farinha de trigo. O levedo seco ativo corresponde a 45%, ou seja 0,9 por 100 g de farinha de trigo.



Farinhas

- O tipo correto de farinha e seu conteúdo de proteína farão uma correta formação de laminas de glúten durante o processo de "sova"

•Açúcar

Provê alimento para o levedo - substrato.

Recomenda-se entre 6 a 8 % pães industriais e caseiros

Pães doces - até 20% e deve ser aumentado o levedo

Sal

Age modificando e controlando a ação do fermento biológico

Muito sal o levedo morre

Pouco sal, crescimento por muito tempo dará ao pão um forte gosto azedo

Gorduras

São adicionadas para retardar o processo de envelhecimento

Juntando a TD com a culinária do pão:

Lembre-se

1. Use farinhas de alto conteúdo de proteínas;
2. Não misture muita gordura, interfere na hidratação das proteínas
3. Sove bem a massa
4. Deixe atuar o fermento biológico
5. Permita o crescimento por duas vezes

Pontos chaves na culinária do pão

- **Partir no possível da realização da *massa madre/massa azeda***
  (colóide amiláceo) que serve de caldo de cultura para as bactérias acidolácticas e leveduras.

- **A quantidade de água necessária para hidratar o amido e o glúten.**
  - O uso da quantidade correta do líquidos é importante no preparo do pão, mais muito difícil de quantificar.
  - Muito liquido enfraquece o glúten
  - Pouca torna a massa forte e difícil de estirar.
  - Leite, água ou purê de batatas, são convenientes e melhoram o valor nutritivo.

Elaboração do pão

- Mistura dos componentes: farinha, água, sal e massa azeda (originando o processo fermentativo, levain).

A massa azeda leva em seu interior bactérias produtoras de ácidos que darão ao pão um **sabor muito especial.**

Deixar descansar novamente.

Após o tempo de descanso procede-se a amassadura, adicionando mais farinha (ajuda a dispersar as minúsculas partículas de gás e a unir as gliadinas à glutelina, formando o glúten

- Corte a massa, dando formas variadas.
- Descansar novamente, completando o processo fermentativo.
- Assar em forno com T° entre 230 a 250°C (injetar vapor de água).
- A T° no interior da massa não passa de 100°C.

Tipos e variedades de pão

- Pão francês; pãozinho
- Pão italiano
- Pão sírio; Naan
- Pães sem crescimento
- Pizza
- Pães doces

Vitrificar

Acabamento brilhante dos pães e roscas.

- Não pincele com força e não deixe escorrer o líquido para as laterais da forma, pode grudar e queimar.
- Pincele com ovo e água. Pincele de novo 10 minutos antes de terminar de assar.
- Se for com leite pincele antes de assar.
- Pincele com manteiga no pão assado e desenformado.
- Pincele com azeite antes e durante o cozimento para um acabamento fosco e casca macia.

Coberturas

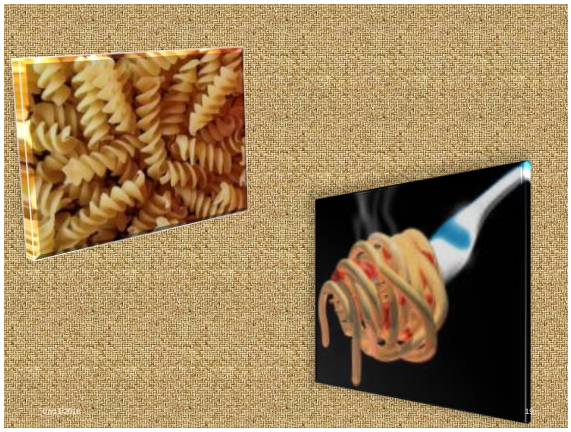
- Coberturas aderem a massa quando são levemente pressionados. Coberturas mais pesadas precisam ser glaceadas para aderir.
- Use sementes de papoulas, gergelim e girassol .
- Polvilhe os pães com flocos de aveia ou cevada.
- Nozes, pecãs, caju, etc, são acabamentos deliciosos
- Pode-se usar raspas de queijo Cheddar e Gruyere.

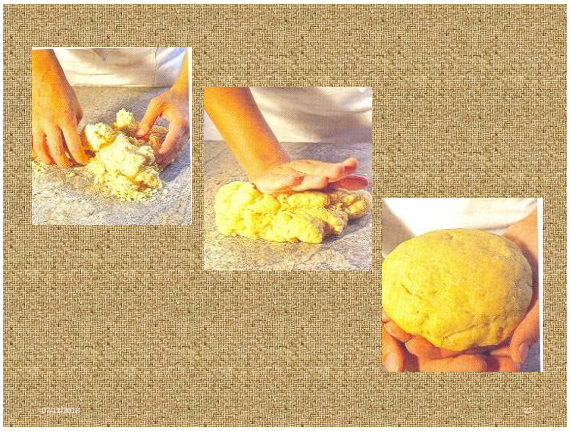
Massas alimentícias

- Entende-se como produtos não fermentados, obtidos pelo empastamento e amassamento mecânico de sêmolas, semolinas ou farinhas de trigo ricas em glúten, com água potável, com ou sem adição de substâncias corantes, autorizadas para este fins, com ou sem ovos e eventualmente com adição de outros cereais tubérculos ou raízes acompanhados ou não de temperos e ou complementos, isoladamente ou adicionados diretamente à massa (ANVISA) .

Classificação

- Massa alimentícia úmida ou fresca: as que necessitam refrigeração;
- Massa alimentícia instantânea ou pré-cozida: desidratada por fritura ou por ar quente – "miojo"
- Massas alimentícias secas: Macarrões





Massa de pastelaria:

Massas curtas

- quebradiças, esfareladas, de textura fina, friável, que esmigalha na boca, base para tortas doces e salgadas

As massas de pastelaria tem como base farinha, água e manteiga

Princípios básicos na preparação de massas curtas

Limitar a quantidade de elasticidade	Reduzindo a quantidade de água

↓

Impermeabilizar os grânulos de amido

Mistura de gordura com a farinha, maior dispersão de gordura, menor formação de glúten	Forma uma camada hidrofóbica no grânulo de amido

↓

Controlar a solubilidade das proteinas

Conservar a temperaturas baixas	Mais baixo menor a absorção de água (uso de água gelada)

Massa esfarelada- arerada

- comumente chamada *quebrada* e em francês *patê brisée* esta massa é saborosa versátil e a mais simples de preparar.

Massa podre

É um pouco diferente da massa quebrada pois incorpora quantidades iguais de banha e manteiga para o dobro de farinha de trigo.

- Usa ovo e água gelada em pequenas quantidade
- Precisa ser pré-cozida antes da adição do recheio.

Massa aerada - massa choux

- Serve para criar as crocantes e etéreas bases das bombas e eclairs
- A tecnica básica indica que a massa deve cozinhar até inflar e então juntar os ovos lentamente fora do fogo batendo para incorporar ar.
- Podem ser fritas ou assadas e incluir outros ingredientes como queijos.
- Versátilmente recheados

1. Massa folhada

- Usada em tortas doces e salgadas, requer um pouco de trabalho e conhecimento das três fases de sua preparação: *detrempe* ou base, adição da manteiga e o dobrado.

1.1 Massa filo e strudel

- No oriente a massa filo é assada em camadas com diferentes recheios. A técnica é fácil, e a massa deve ser mantida sempre coberta com pano úmido

Bolos

- Define-se a mistura de ingredientes básicos como a farinha, açúcar, ovos, manteiga e leite;
- Pode ser simples ou com coberturas;
- Com recheio e sem;
- Diferencia-se por:
  - **Fermento em pó**: O conceito básico da fermentação inclui a reação química entre o Bicarbonato de sódio e algum ácido para a produção de Dióxido de carbono (USA em 1850 -Bailey).

Alguns alimentos contem ácidos os quais reagem com o bicarbonato de sódio no momento de assar.

- Melado de cana, leite azedo, sucos de frutas.
- Excesso = amarelo e com sabor de sabão.

https://www.youtube.com/watch?v=EGbNI26PPYg

Obrigada