

GASTRONOMIA
UFPB

Massas de Base

Prof.ª Samara Macêdo

João Pessoa,2022

fppt.com

MASSAS DE BASE

- ***pâte:*** descreve uma categoria de produtos que são a base de muitas criações tradicionais e contemporâneas;

- Diversos tipos de massas para a confeitaria;

- A textura: **Ingredientes**

  Maneira como a **gordura** foi incorporada

  O quanto o **glúten** foi desenvolvido

Suas (2011)

fppt.com

MASSAS DE BASE

As massas podem ser divididas em:

- Pâte à gâteaux secs
- Pâte à biscuits
- Pâte à foncer (brisée, sablée, sucrée)
- Pâte feuilletée
- Pâte phyllo
- Pâte à choux
- Pâte à crepe

fppt.com

PÂTE À GÂTEAUX SECS

LÍQUIDA

a) Em geral, ao cozinhar a massa se espalha.

b) Pode-se preparar a massa e ir porcionando em pequenas quantidades com ajuda de uma colher ou usando o saco de confeitar.



fppt.com

PÂTE À GÂTEAUX SECS

ESPESSA



Massa: manteiga (banho-maria), depois adiciona o açúcar, as claras, a farinha e o aromatizante.

a)Abertura da massa:(±½ cm de espessura): superfície lisa e polvilhada.
b)Cortar a massa com moldes/carretilha.
c) Assar em tabuleiros untados e enfarinhados.

fppt.com

PÂTE À GÂTEAUX SECS

ESPESSA

a) Nunca colocar as massas prontas próximas das que saem do forno.

b) Preservar em recipientes herméticos durante ~ 10 dias.

c) Se não contiver manteiga, pode se preservar por ~15 dias.

fppt.com

PÂTE À BISCUITS

Génoise | Dacquoise | Joconde



Génoise ➔ Base para as massas de bolo

fppt.com

PÂTE À BISCUITS

Biscuit= cozinhar duasvezes (primeira definição)

- Massa com agente de crescimento: claras em neve ou fermento químico.
- Moldes ou tabuleiro: untados e enfarinhados.
- Sempre aumenta de volume ao cozinhar (colocar no máximo metade da altura do molde).

fppt.com

PÂTE À BISCUITS

- Cocção: porta do forno sempre fechada.
- Cocção satisfatória: deve-se inserir um espeto ou uma lâmina de faca no centro da massa.
- Quando a massa estiver dourada, mas o interior não está completamente cozido, pode-se cobrir com papel manteiga ou alumínio untado.

fppt.com

PÂTE À FONCER

PÂTE BRISÉE

Características:

•Pode ser elaborada com + 12 horas de antecedência.

• Tortas com frutas: crocância e firmeza

•Pode-se usar água ou leite na massa

•**Pode assar a massa junto com o recheio**.

fppt.com

PÂTE À FONCER

***Pâte Brisée* - Técnica de preparação**

Fórmula:

100% de farinha
45% de manteiga
18% de água
7% de gema
9% de açúcar
1,8% de sal



fppt.com

PÂTE À FONCER

PÂTE SABLÉE

•Tem o aspecto arenoso quando é preparada.

•Por não conter líquido, é mais quebradiça que a *pâte brisée*.

•Cresce menos durante o cozimento e resiste melhor à umidade.

•Satura-se depressa dos sucos de fruta, então na confecção de tortas é melhor usar frutas pouco suculentas, ou cozinhar separadamente as frutas, ou assar a massa antes de rechear.

fppt.com

PÂTE À FONCER

PÂTE SABLÉE

Fórmula clássica:

100% farinha
60% de manteiga
40% de açúcar
Gema de ovo é opcional
(não é tradicional usar)



Técnicas

» *Sablage:* incorpora primeiro a farinha e a manteiga, misturando com a ponta dos dedos, até formar uma mistura arenosa. O objetivo dessa técnica de mistura é dar mais resistência à massa final, a manteiga impermeabiliza a farinha, evitando que ela absorva rapidamente os líquidos.

» *Crémage:* emulsiona os líquidos com a manteiga e o açúcar, adicionando a farinha por último. A aplicação desse método proporciona uma massa menos elástica, é indicada para massas doces.

fppt.com

PÂTE À FONCER

PÂTE SUCRÉE

- Pode ser usada para preparação que será muito aromatizada ou muito guarnecida, incluindo quiches e tortas.

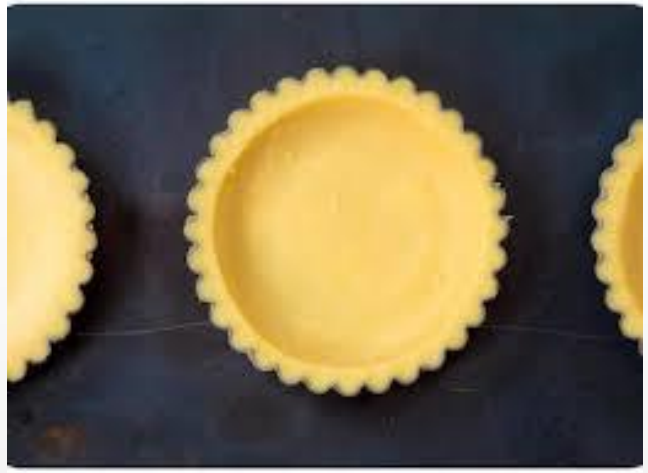
- Técnica de Preparação: Idem à *pâte sablée*.

- Oferece as mesmas vantagens que a *pâte sablée*, mas é levemente açucarada.

fppt.com

PÂTE À FONCER

PÂTE SUCRÉE



Fórmula clássica:

100% farinha
50% de manteiga
50% de açúcar
20% ovos



fppt.com

PÂTE FEUILLETÉE

Cozida para que as “folhas” se disponham regularmente, contudo o modo de incorporação da manteiga à massa, e o modo como é dobrada é que permite a folhação.

Massa:
Farinha de trigo – dá estrutura ao produto
Água – confere textura lisa e homogênea à massa.
Sal – adiciona sabor à massa
Gordura – na massa age como auxiliar no amaciamento (opcional)

“Não trabalhar excessivamente para não desenvolver muito glúten e consequentemente não ficar muito elástica”

fppt.com

PÂTE FEUILLETÉE

Gordura

a) Pode ser utilizada:

Manteiga: Menor resistência ao calor (20-30 min.)

GVH: Maior resistência ao calor (10-15 min.)

b) Consistência = à massa (coesão perfeita).

c) No verão, a manteiga deve apresentar consistência endurecida.

d) % de manteiga e farinha podem variar a qualidade da massa

fppt.com

PÂTE FEUILLETÉE

Classificação

Massa folhada fina: peso de manteiga igual ao da farinha.

Massa folhada comum: 50% de manteiga em relação à farinha.

Massa semi-folhada: 20% de manteiga em relação à farinha.

fppt.com

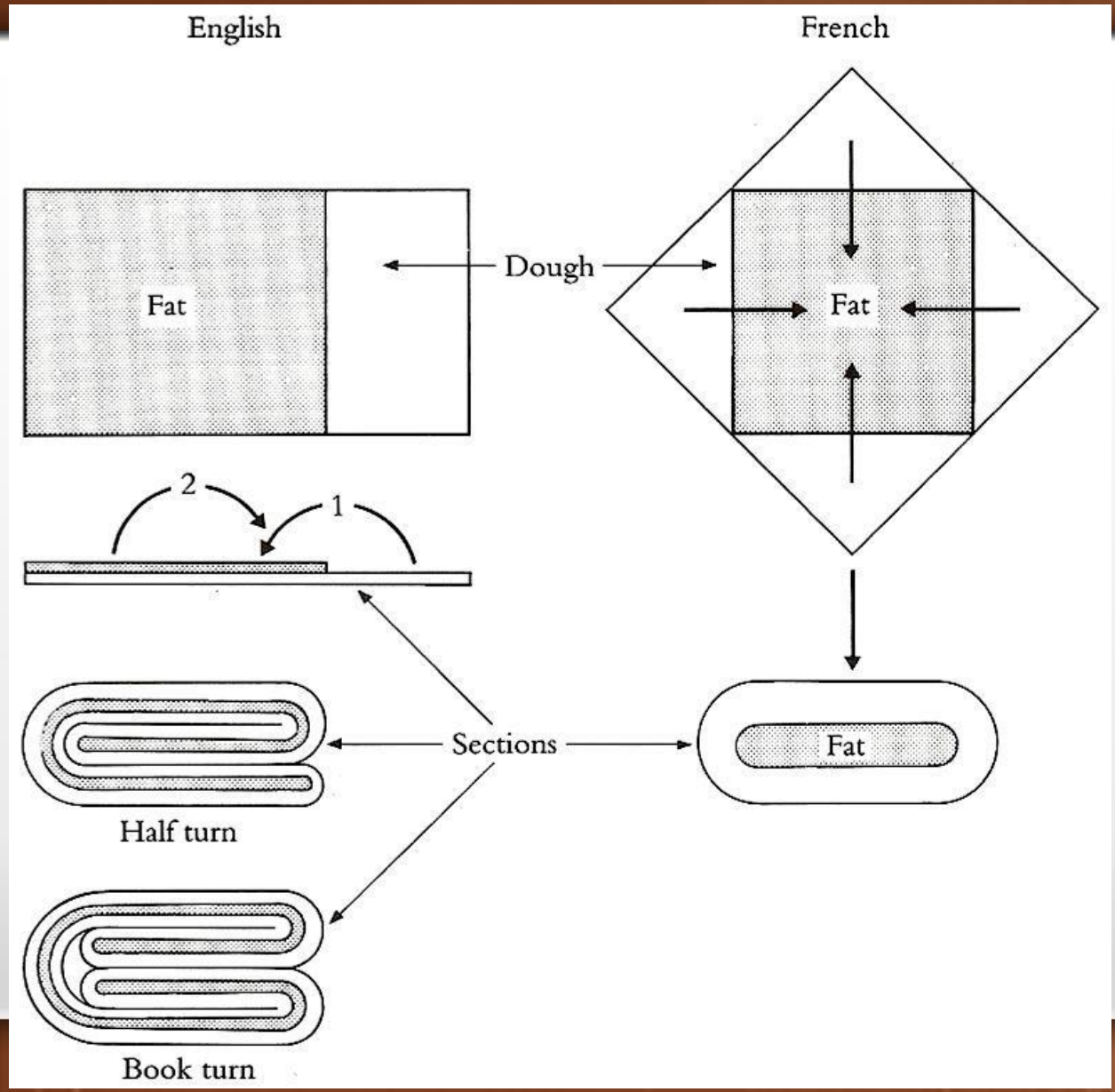
PÂTE FEUILLETÉE

Dobraduras

Dobraduras à inglesa

Half tour (meia volta ou volta simples)

Book tour (volta de livro ou volta dupla)



fppt.com

PÂTE FEUILLETÉE

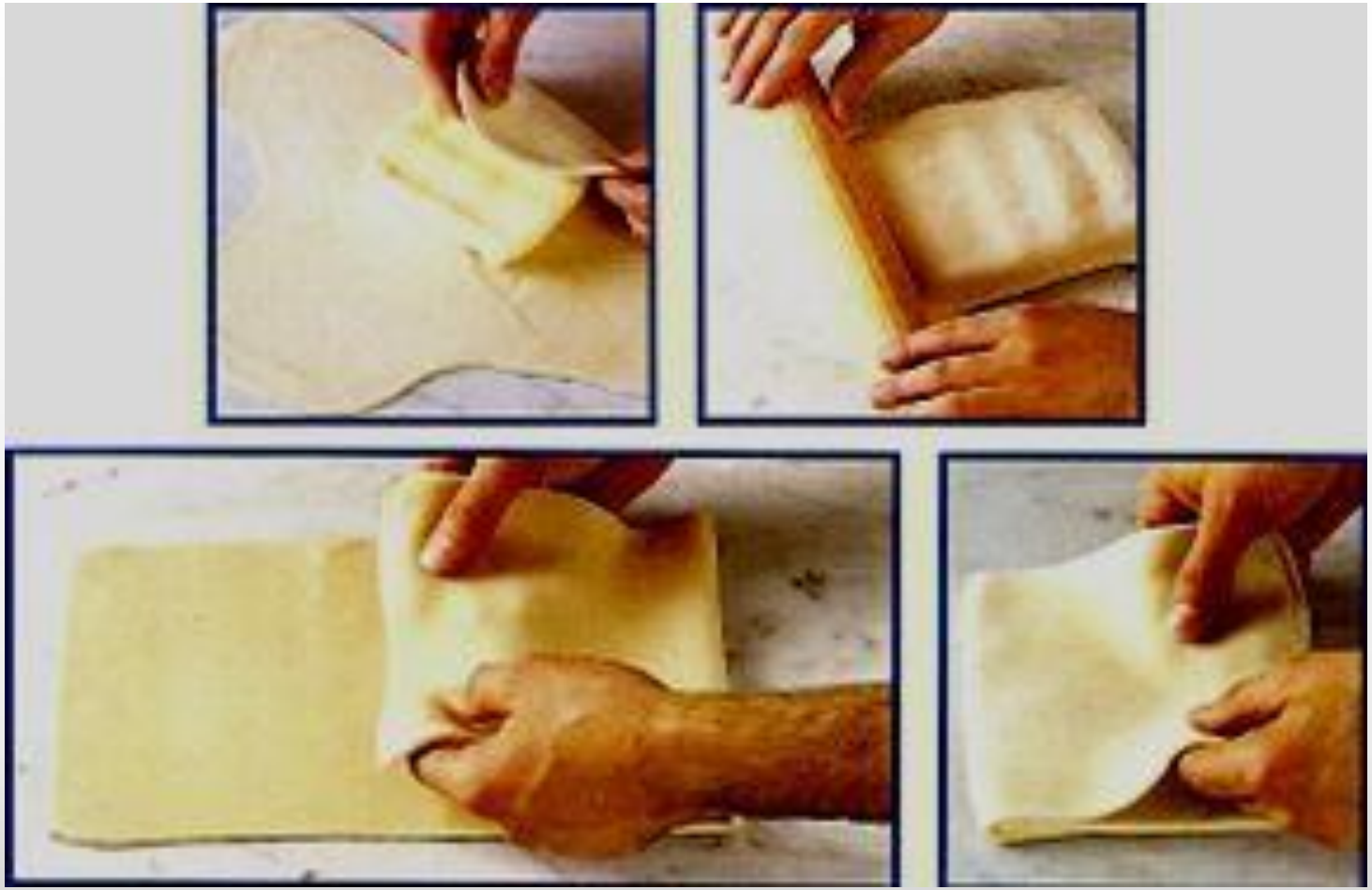
Técnica de preparação (massa)



fppt.com

PÂTE FEUILLETÉE

***Pâte Feuilletée* - Técnica de preparação (dobradura)**



fppt.com

PÂTE PHYLLO



Técnicas de Preparação:

Artesanal

Semi-industrial ou industrial

fppt.com

PÂTE À CHOUX

É a única massa que se prepara à quente.

- Dificuldade na preparação: colocar a farinha no líquido fervente.

- Às vezes a farinha se incorpora mal no princípio. Os únicos meios são cozinhar depressa e bater rapidamente para desfazer os grânulos que começam a formar.

- Deixar a massa secar. Se esta etapa for omitida, a massa crescerá menos. Se demorar a secar, a massa demora a cozinhar e absorve mais ovos.

fppt.com

PÂTE À CHOUX

•É difícil de prever o número de ovos necessários, pois existem farinhas que absorvem mais ou menos. É necessário que a massa não seja muito dura nem também fluida.

•Como na *Pâte à gâteaux secs (líquida)*, pode-se porcionar em pequenas "quantidades", com ajuda de uma colher, ou usando o saco de confeitar, deixando sempre espaço entre as preparações.

•A massa porcionada: disposta em tabuleiro untado ou com papel manteiga.

fppt.com

PÂTE À CHOUX

***Pâte à Choux* - Técnica de preparação**







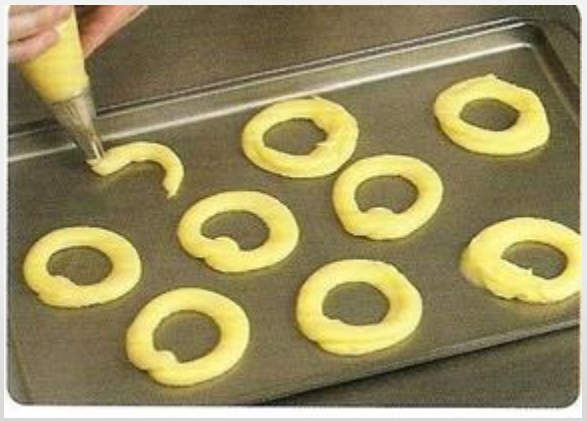
fppt.com

PÂTE À CHOUX

COCÇÃO AO FORNO / FRITO

•Porcionar em formas desejada ligeiramente untadas com manteiga.

•Dourar a superfície e cozinhar em forno a 225ºC.





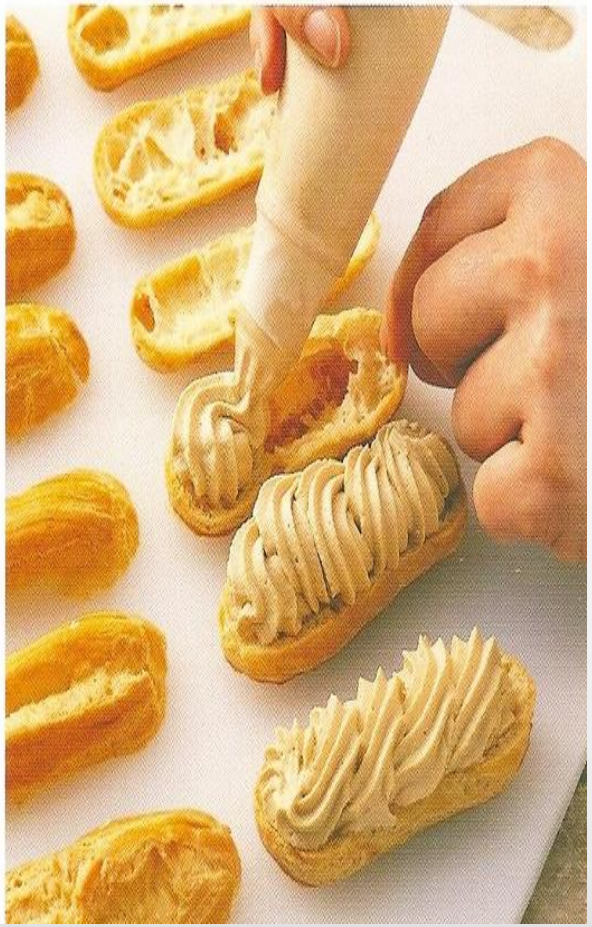
fppt.com



PALOS

Los palos, conocidos también con el nombre francés de éclairs, se rellenan y cubren con chocolate. Se pueden rellenar de distintas formas.



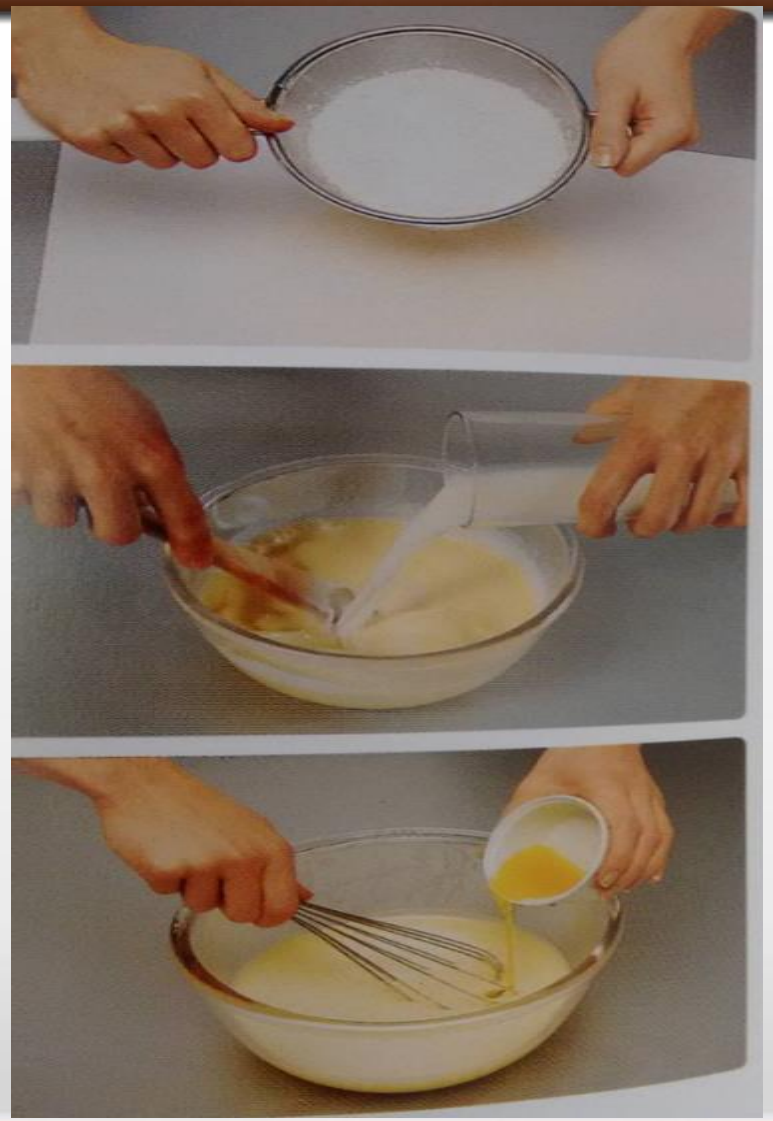


fppt.com

PÂTE À CRÊPE

Farinha,
açúcar/sal,
ovos e leite.

Ervas,
especiarias,
bebidas alcoólicas.



fppt.com

PÂTE À CRÊPE

PANCAKE

Crepe mais grosso e de diâmetro menor.



WAFFLE

Massa igual à do Pancake.





fppt.com

PÂTE À CRÊPE

BLINI

Mistura farinha de trigo sarraceno com farinha de trigo comum (massa levedada).







fppt.com

COCÇÃO DAS MASSAS

FORNO	TEMPERATURA	PREPARAÇÃO
FORNO MORNO	100ºC a 110°C	biscoitos, bolos leves e espessos, preparações ricas em açúcar.
FORNO MEDIANO	150ºC a 180°C	alguns *petits fours*, bolos pequenos.
FORNO QUENTE	180ºC a 220°C	massas folhadas, brioches, bolos.
FORNO MUITO QUENTE:	220ºC a 270°C.	*choux*, folhados que pedem cocção rápida.

fppt.com

Massas de Base

E-mail:
samara.morais@academico.ufpb.br

fppt.com