

JORNADA DE MASSAS AUTÊNTICAS

Resumo das aulas - Março 2021



PORQUE SUA MASSA ESCURECE?

Massas secas, tipos de farinha, qualidade dos ovos, secagem, armazenagem, validade.

MASSAS COLORIDAS

Corantes naturais, proporção, textura da massa.



MASSAS RECHEADAS

Recheios estruturados, congelamento, modelagem e recheio do cappelletti.



Ana
Jacó

PORQUE SUA MASSA ESCURECE?

O primeiro fator importante a observar é a qualidade da farinha de trigo que estamos usando, algumas farinhas contém bastante cinzas em sua composição e por isso acaba oxidando a nossa massa de macarrão.

Na aula eu falei sobre os tipos de farinha do tipo 1, 00 e a semola de trigo.

Farinha do tipo 1: Farinha mais comum e fácil de ser encontrada, mistura de grãos fracos e fortes. Ideal para alimentos de fermentação rápida como bolos, biscoitos e tortas.

Pode conter até 0,85% de cinzas em sua composição e é branqueada quimicamente quando não é orgânica.

Farinha 00: Extremamente pura e refinada, a farinha 00 é ideal para alimentos de fermentação longa como pães e pizzas por absorver bastante umidade e por obter um alto valor proteico.

Pode conter no máximo 55% de cinzas em sua composição.

Sêmola de trigo: é a farinha de cereais parcialmente moída e purificada, O termo sêmola, e principalmente utilizado para designar uma farinha grossa do trigo duro, mas também para a moagem de outros grãos duros como milho e arroz. A farinha de grano duro, desenvolve um glúten mais forte na massa tornando - a mais resistente ao preparo e naturalmente al dente.

PORQUE SUA MASSA ESCURECE?

Agora que já conhecemos um pouco mais as farinhas e sabemos que as cinzas são o principal motivo pelas quais a nossa massa oxida, vamos falar de umidade e secagem correta.

Úmidade: Sabemos que a farinha 00 tem uma absorção maior a umidade em comparação com as outras farinhas devido ao grau de moagem.

Dessa forma, devemos trabalhar com a proporção certa dos líquidos que vamos introduzir a nossa massa.

O ovo por exemplo, pesa de 46 a 50 gramas e sempre usamos a mesma medida de 1 ovo para cada 100 gramas de farinha.

Porém os ovos variam muito de peso, dependendo do seu tamanho. O que devemos fazer então para obter um resultado perfeito?

Empastar!

Por mais que voce pense que sua massa vai dar errado por estar seca, continue empastando até ela mudar de textura e ficar bastante homogenea, se ficar muito difícil o empasto, cubra a massa com um saco plastico, espere 20 minutos e depois continue empastando até que ela fique lisinha, e se o clima na sua cidade estiver muito seco, e a sua massa realmente não chegue no ponto, umideça as mãos com água e continue o empasto.

Também ocorre as vezes de um ovo ser mais que suficiente e acabar umidecendo demais a sua massa, quando isso acontecer, corrija sempre com sêmola, pois por absorver menos umidade a proporção de farinha será menor e você não vai mudar tanto a textura da sua massa. Acredite, tudo influencia no resultado final, o clima da sua cidade, o calor do corpo e por ai vai.

Ana
Jatobá

PORQUE SUA MASSA ESCURECE?

Outra coisa importante que aprendemos foi usar a spianatoia.

E porque a spianatoia é importante?

A madeira é crua e não absorve a temperatura do ambiente, diferente da pedra ou do inox. Quando trabalhamos a nossa massa em cima do inox, é impossível não ficar polvilhando farinha não é mesmo? Esse material transfere umidade para a nossa massa. A madeira não, ela faz completamente o contrário, ela puxa a umidade.

Quando empastamos a nossa massa em cima da madeira, estamos fazendo uma troca do ar com a umidade, além de obter uma massa mais texturizada por conta da porosidade da madeira.

Outro fator importante é antes de modelar a sua massa, deixar descansando em cima da madeira para que seusinhos não grudem, ou sua massa perca o formato.

E quais são as madeiras ideais?

As madeiras mais usadas na Itália são betulla e faia. Mas aqui no Brasil, além de muito caras são difíceis de encontrar. Mas, não desanima não, existem madeiras ótimas para manusear alimentos que são cedro Rosa, tauare, amendoim, bambu e por aí vai.. É só você pesquisar qual é mais fácil de encontrar aí na sua cidade.



Ana
Tatobá

PORQUE SUA MASSA ESCURECE?

Também falamos sobre secagem.

É fundamental seguir todos os processos citados acima: Empasto, tempo para modelagem, decanso, farinha de qualidade, proporção dos ovos e etc..

Você seguiu todos os passos perfeitamente e agora é hora de colocar a massa para secar, talvez seja um dos maiores desafios, mas não é impossível.

Tenha em mãos um recipiente furado, pode ser uma caixa furada, uma estrutura com uma telinha improvisada, ou algo parecido.

Jamais deixem a massa de vocês secando em cima de inox, mesa de pedra ou assadeira.

A massa precisa ter circulação de ar de todos os lados, e eu não estou falando de vento, sol ou ar condicionado, estou falando de lugar seco e arejado!

A massa demora em torno de 24hras para secar completamente, mas não se apeguem a tempo e sim a toque. Cada cidade tem o seu clima mais seco ou mais umido, e isso interfere diretamente no resultado final. Portanto, toque na massa, sintá-la, e só embale quando tiver certeza de que ela está totalmente seca.

É importante lembrar que esperar o tempo da massa é crucial e que não adianta querer encurtar o caminho e acelerar o processo.

Se a massa seca muito rápido, de fora para dentro a probabilidade de quebrar é de 99,9%.

Importante lembrar > A validade da massa seca, é de 3 meses, sempre fora da geladeira.

O tempo de cozimento da massa seca varia de 5 a 8 minutos, provando sempre para sentir a textura.

Ana
Tatobá

MASSAS COLORIDAS

Corantes Naturais

Falamos sobre os corantes naturais, e descobrimos que na Itália não é tão comum quanto imaginávamos.

As massas coloridas na Itália são em sua grande maioria, vendida para turistas.

Os corantes mais usados na Itália são a cenoura, a beterraba e o espinafre.

Obtemos a poupa desses vegetais usando primeiro as técnicas de branqueamento.

Espinafre: Branquear, tirar o excesso da água e bater no liquidificador ou mixer.

Beterraba: Cozinhar, dar o choque térmico para interromper o cozimento e bater no liquidificador, ou assar envolvida no papel alumínio e bater. Obs: Cozinhar ou assar, sempre com a casca.

Fica a dica: Beterrabas menos são mais saborosas e tem a cor mais intensa.

Cenoura: Mesmo processo da beterraba.

Na aula, usamos o espinafre e a beterraba

Massa de beterraba

100gr de farinha

20gr de gema

40gr de beterraba

Massa de espinafre

100gr de farinha

20gr de gema

20gr de espinafre

Ana
Jatobá

MASSAS COLORIDAS

Corantes Naturais

Tambem falamos sobre os pós de beterraba, funghi, spirulina e espinafre.

A proporção do pó é de 15gr para cada 100gr de farinha.

Para obter o pó de funghi é muito simples:

Coloque o funghi seco numa assadeira e asse em forno pre aquecido a 180° por 10min ou até ele ficar bem sequinho. Esse processo é justamente para desidratar ainda mais, pois o funghi seco chega meio borrachudo.

Tire do forno, deixe esfriar e bata no liquidificador até obter um pó bem fininho.



MASSAS RECHEADAS

Recheios estruturados

A massa base de todas as massas recheadas, é a massa com ovos. Pois por ser mais rígida e estruturada, é ideal para segurar o recheio.

A única massa recheada que leva uma massa sem ovos é o culurgiones, uma massa da região da sardenha.

A estrutura que a massa não tem, está presente no recheio que é feito de batata, pecorino e hortelã. Essa massa é tradicionalmente sem ovos, por ser muito bordada e cheia de dobraduras, requer uma massa mais maleável.

O recheio estruturado é importante para manter o formato da sua massa recheada depois do cozimento.

Quando o recheio não é firme o suficiente, a massa murcha e o formato se perde.

Para recheios estruturados, devemos usar sempre bases mais firmes que não derretam quando entram em contato com a alta temperatura, por exemplo a ricota é uma ótima base de recheio. Evite requeijão cremoso, recheios gordurosos, líquidos e pedaços demais.

O recheio ideal é aquele de textura mais pastosa, ou pedacinhos bem pequenos, de preferência desfiados.

Mas, sempre com uma base estruturada como batata, ricota, ou alguma carne desfiada e sem gordura.

O recheio do cappelletti por exemplo, leva carnes bovinas e suínas, parma e mortadela italiana e é finalizado com grana padano.

Outro ingrediente indispensável para o recheio é o ovo, que tem uma ação coagulante e quando entra em contato com a alta temperatura, coagula e evita que seu recheio vaze na água no cozimento.

MASSAS RECHEADAS

Recheios estruturados

Falamos também que o motivo do ravioli rachar após o congelamento é:

Recheios gordurosos, massa excessivamente úmida, mal congelamento.

E abordamos o assunto: Diferença entre cappelletti e tortellini!
A diferença entre essas massas está basicamente no seu recheio e tamanho.

Enquanto o cappelletti tem um recheio de ragú bolognese com mortadela e parma, o tortellini tem o seu recheio de ricota, mortadela, parmesão e pão ralado.

E cabem 12 numa colher de sopa depois de cozidos, ou seja, o tortellini é bem menos que o cappelletti, além de ter a massa mais fina.

Segue abaixo, a receita do nosso recheio de cappelletti ensinado na aula.



MASSAS RECHEADAS

Recheios estruturados

INGREDIENTES

CARNE

250gr de patinho bovino
250gr de lombo suíno
01 cenoura média
01 cebola (aprox. 100gr)
100gr de salsão (talo)
80gr de alho poró
100ml de vinho tinto
130gr de passata de tomate (purê)
Q.B de azeite

DEPOIS QUE A CARNE ESTIVER PRONTA

100gr de presunto parma
100gr mortadela italiana
150gr de parmesão de qualidade
01 ovo
QB. de sal
QB. de pimenta

MODO DE PREPARO

Bata a cebola, a cenoura, o salsão e o alho poró no liquidificador. Em uma panela de pressão aquecida adicione o azeite e a carne e deixe dourar.

Adicione o mirepoix batido, deglace com o vinho tinto e logo após adicione o molho de tomate. Coloque água (se tiver fundo de legumes, melhor) até cobrir a carne, e deixe cozinhando por 30 min após pegar pressão.

Após 20min, abra a panela e verifique se a carne esta macia, retire o caldo (reverse para o caso de querer transformar em molho, ou fundo de algum outro prato) e reserve a carne.

Repique a mortadela e o presunto parma, e grelhe em uma frigideira aquecida com um fio de azeite. Misture o parma e a mortadela a carne reservada e triture essa mistura, ou bata no liquidificador.

Deixe esfriar.

Adicione o ovo e o parmesão, corrija o sal, a pimenta e a nóz moscada.

Ana
Jatobá

Acompanhe a Ana Jatobá nas redes sociais!



@anajatobaa



Ana Paula Jatobá



Ana Paula Jatobá



anap.jatoba@outlook.com



Este ebook está protegido por lei de direitos autorais. Todos os direitos sobre o ebook são reservados. Você não tem permissão para vender, nem copiar/reproduzir o conteúdo do ebook em sites, blogs, jornais ou qualquer outro veículo de distribuição de mídia. Qualquer tipo de violação dos direitos autorais estará sujeita a ações legais.