Olivier Anquier

Terceira geração de uma família de padeiros, Olivier nasceu em Montfermeil, na França, onde passou a infância e a adolescência conhecendo os mistérios da panificação com a mãe, Myriam Cordellier, e com seu tio Gilles, dono de uma ! padaria. Aos 20 anos, Olivier ; "descobriu" o Brasil como ; turista. Apaixonou-se pelo ; nosso país e transformou o Brasil em sua casa definitiva. Nesses 25 anos que vive aqui, conquistou seu espaço dentro ; da gastronomia brasileira, e contribuiu para enriquecer o mundo dos pães no Brasil : com a abertura da sua primeira padaria em São Paulo. Hoje, sua padaria se encontra no bairro de Higienopoiis, rua Alagoas, : 475, em São Paulo.

Sumário

- Apresentação 5
- OS SEGREDOS 7
- Segredo 1 - Sinceridade e obstinação na realização de uma ideia 7
- Segredo 2 - Os quatro ingredientes básicos 11
- Segredo 3 - A farinha 12
- Segredo 4- A mistura das farinhas 13
- Segredo 5 - As temperaturas 13
- Segredo 6 - A arte da manipulação 14 Passo a passo do pão 15
- Segredo 7 - Resfriamento dos pães 30

- AS RECEITAS 31
- Pães Tradicionais e Diets 31
- Pão branco, tipo Baguette 31
- Pão Integral 32
- Pão tipo Banette 32
- Pão de Centeio 32
- Pão com Germe de Trigo 33
- Pão de Farinha de Aveia 33 Pães com Azeite 34
- Ciabatta 34
- Focaccia Italiana 35
- Pão de Azeitona 36 Pães de Festa 39
- O Croissant Tradicional 39
- OBrioche 50

Apresentação

Vocês já ouviram o pão cantar? O canto do pão acontece no momento magico e único em que ele sai do forno. A casca dourada e pelando de quente parece querer estourar de tão esticada. Ela se dilata, crepita e, em alguns segundos, se estilhaça toda, como se fosse de cristal. Quando tirar seus pães quentinhos do forno, ouça o barulhinho incandescente. É o canto alegríssimo do pão saindo do forno.

Já presente no nascimento das religiões, o pão acompanha a evolução da humanidade e é um símbolo da união familiar e da confraternização. O pão e a história do homem têm estradas que se sobrepõem e, juntas, percorrem os séculos. No preparo e no consumo do pão podemos encontrar a harmonia que une o homem e a natureza.

Sem dúvida, torna-se paradoxal ver a postura e o comportamento atual de consumo com relação ao pão. Hoje me pergunto como a magia da mistura da água e da farinha, um presente de Deus que atravessou os séculos, acompanhou e salvou a humanidade, hoje pode ser encarado como vilão responsável pelos seus quilos a mais. Não entendo porque especialistas, criadores de fórmulas médico-dietéticas extraordinárias, que denunciam sistematicamente os carboidratos, insurgem-se contra este velho companheiro da mesa, transformando-o em nosso maior inimigo.
Mas o tempo passa, p mundo evolui e o comportamento humano se transforma. Se hoje o pão é réu, em breve ele será novamente o rei, o "rei pão". É preciso saber respeitá-lo. Ele sempre será uma fonte de sucesso pessoal, familiar e profissional. Pessoalmente, eu me orgulho de ser padeiro e de ser chamado de padeiro. Algum tempo atrás eu estava no elevador, subindo para meu apartamento, junto com um vizinho do andar de cima, e ele aproveitou este momento de proximidade para fazer um comentário sobre a minha participação como convidado em um programa de televisão. Ele estava revoltado comigo. O motivo surgiu quando, ao me apresentar no seu programa, a apresentadora hesitou em encontrar o título profissional que me cabia. Para não deixá-la constrangida, expliquei que na língua portuguesa a palavra para o profissional que faz pão é padeiro, e que então ela podia me chamar de padeiro. -- Mas Olivier, você não pode dizer que é padeiro, indignou-se o vizinho. Você tem de dizer que é um industrial do pão ou algo assim. Não pode dizer que é simplesmente padeiro.

Sempre acho impressionante a existência de tanto preconceito com relação às profissões que se baseiam em atividades manuais. Trata-se da desvalorização sistemática das profissões e dos homens que construíram - e ainda constróem - os alicerces da sociedade. Uma discriminação ridícula em favor das atividades intelectuais.

O nosso mundo foi construído pelos artesãjos, tanto no meio rural quanto nas cidades. O que seria do músico instrumentista se outro artista não tivesse feito o instrumento para ele tocar? Se nosso mundo pode existir sem executivos e intelectuais, esse não é o caso dos pedreiros, marceneiros e artesãos de todas as áreas. Por isso, o meu orgulho de ser padeiro e o respeito que tenho por todas as pessoas que vivem trabalhando com as mãos.

Olivier Anquier

Os Segredos

SEGREDO 1

Sinceridade e obstinação na realização de uma ideia.

Em 1979, eu tinha vinte anos de idade e vim para o Brasil para passar um mês de férias. Nem poderia imaginar, nessa época, o que aconteceria comigo aqui, anos depois: que eu me tornaria um padeiro de sucesso no meu país de adpção.

Rebelde como todo jovem, eu fugia da ideia de ser o herdeiro das tradições familiares. Demorei quinze anos para amadurecer e rever essa posição. Aproveitei esses anos para me adaptar, observar e entender a cultura e o povo brasileiro.

Ao longo desse tempo, pude perceber a grande monotonia que existia no consumo de pães no Brasil, além de relembrar os segredos que trazia comigo. Fui cavando meu espaço com, unhas e dentes, iniciando assim o que seria a minha primeira oportunidade de somar e participar, ao meu jeito, na evolução da mesa brasileira. Pensando bem, foi exatamente como aconteceu ao longo dos 500 anos da história deste país, com seu avô, bisavô ou tetravô, imigrante europeu ou escravo africano que trouxe para cá suas tradições, que ajudou a constituir assim a cultura brasileira. Em 27 de novembro de 1995, no tradicional bairro paulistano de Higienópolis, foram abertas as portas da minha primeira loja de pães. Foi um momento que juntou o charme do pão, a consistência de uma ideia, a dedicação na sua execução e a perseverança de superar o efeito efémero do modismo e da curiosidade causado por fatores independentes ao pão. Creio que o sucesso desse trabalho permitiu que, em menos de dez anos, a profissão de padeiro ganhasse status e que mudasse a cara das padarias brasileiras assim como a postura do consumidor em relação ao pão.

Sou também o início da terceira geração de padeiros na minha família. Do outro lado do mundo, minha mãe, Myriam Cordellier, há alguns anos consagrada na Austrália na arte da panificação artesanal, tinha acabado de ser homenageada pelo jornal Sydney Herald Tribune como uma das 25 pessoas responsáveis pelo brilho que a cidade de Sydney vinha tendo ao longo dos últimos 25 anos. Por aqui, apesar das controvérsias, muitas revistas e jornais passaram a me chamar muito afetuosamente"O padeiro do Brasil".

Atualmente, o consumidor brasileiro tem o pão e a figura do padeiro em alta estima. De um complemento alimentar como era visto, o pão passou a ser encarado como um prazer gastronómico acessível a todas as classes. Hoje muitas pequenas fábricas de pão fazem, embalam e distribuem centenas de pacotes de croissants ou de brioches em todos os tipos de mercados. Consumir um pão artesanal, pu com a aparência de um, tornou-se um verdadeiro prazer. Hoje já há um novo conceito de artesanato do pão e de venda nas ruas. Não é raro ver nas praças públicas e nas ruas mais movimentadas pessoas simples e bem-arrumadas vendendo pão feito em casa. Trata-se de uma manifestação que mostra tanto a criatividade do artesão quanto a confiança do consumidor. Então podemos dizer que, se esse mercado existe, é um sinal indiscutível de que há espaço e receptividade para ele. Este livro nasceu para contar melhor uma bela história que nasceu do pão e do carisma do brasileiro pelo pão. Ela pode se repetir com você e com o seu trabalho com os pães. Conheça minhas receitas e os segredos que revelo aqui e... faça seu sucesso!

SEGREDO 2

Os quatro ingredientes básicos.

Farinha, água gelada, fermento biológico e sal são os quatro ingredientes básicos para a confecção dos pães. Neste livro, vamos usar como medida de referência o peso total das farinhas utilizadas na receita. Sistematicamente, ou quase, a proporção dos ingredientes deverá ser esta:

- ■ 100% de farinha
- ■ 60% de água gelada
- ■ 2% de sal
- ■ 2% de fermento biológico
-

Ou seja, para:

- ■ 1 kg de farinha
- ■ 600 ml de água gelada
- ■ 20 g de sal
- ■ 20 g de fermento biológico

Observação: o fermento biológico é composto por fungos vegetais microscópicos, que são os responsáveis pelo crescimento da massa. Por isso, é importante que esteja em perfeitas condições de uso. Vá à padaria do bairro e çompre-o do padeiro. Como ele utiliza o fermento no seu dia-a-dia, sabe tudo sobre sua conservação e como manipulá-lo adequadamente. Evite adquirir o fermento em supermercados que o vendem em pacotinhos ou tabletes de 15 g, indicados para uso caseiro. Muitas vezes, por descuido na armazenagem, a qualidade do fermento acaba comprometida. Geralmente, o fermento é comercializado em blocos, ou tijolos, de 500 gramas, envoltos em papel-manteiga, que devem ser conservados na geladeira. O fermento não pode ser congelado, apenas resfriado.

SEGREDO 3

A farinha.

A medida da farinha de trigo branca será sempre considerada a referência básica de todas as receitas. No mercado, encontram-se três tipos de farinha branca: especial, comum e com fermento. Para preparar o pão, o tipo ideal é a farinha comum. Na falta desta, podemos utilizar a farinha especial, mas não use nunca a farinha misturada com fermento.
Ah, uma dica importante: na hora de comprar, dê preferência àquelas que vêm acondicionadas em embalagem de papel, pois o plástico impede a farinha de respirar.
Porque a farinha comum é melhor para fazer pão
A primeira coisa que temos de entender é como acontece a magia do crescimento da massa do pão ao misturarmos a farinha, a água, o fermento e o sal.

O fermento, como já vimos, é composto por microorganismos vivos, fungos de origem vegetal. Eles encontram na farinha de trigo os açúcares naturais ideais para seu desenvolvimento. Como em todo organismo vjvo, o combustível absorvido é processado e o resultado é liberado (como se diz popularmente, o que entra por um lado, sai pelo outro). Desse modo, os açúcares da farinha são absorvidos pelo fermento e, depois de digeridos, se transformam em gás carbónico. O gás carbónico é, portanto, o respopsável pelo crescimento da massa, processo que dará a leveza desejada ao seu pão.

Conseqúentemente, quanto mais rica em açúcar natural for a farinha escolhida mais nutrientes ela proporcionará ao fermento, maior será a produção de gás carbónico e maior também será o desenvolvimento da massa.

A farinha comum tem essa particularidade e por isso será sempre a melhor escolha para a panificação, ao invés da farinha especial, que é mais indicada para a confeitaria.

SEGREDO 4

A mistura das farinhas.

Como vimos no Segredo 2, a quantidade de farinha de trigo branca funciona como referência para a medida dos demais ingredientes em todas as nossas receitas.
Uma das opções que temos para fazer pães de diferentes tipos e texturas é a adição de outros tipos de farinha na preparação da massa. Para ter um pão sempre leve, aconselha-se que a quantidade de outras farinhas (centeio, integral etc.) não seja superior a 60% do peso da farinha branca comum. Pães cujas receitas ultrapassem essa proporção têm seu crescimento comprometido, resultando um pão mais pesado, com o miolo muito compacto e úmido. Os alemães, por exemplo, apreciam tais pães. Assim, podemos convencionar que, quanto menor a porcentagem de outras farinhas que a massa receba, mais leve será o pão.

SEGREDO 5

As temperaturas.

O fermento misturado com a farinha tem o poder de transformar o pão de grão de trigo, uma matéria "morta", em uma massa "viva". E, como todo organismo vivo, ela requer condições ideais de vida.

- A primeira, como já vimos, é a escolha do tipo de farinha a ser utilizado.
- A segunda é a arte da manipulação, que abordaremos no Segredo seguinte.
- A terceira condição é a temperatura da massa e do local de trabalho.

A temperatura normal do corpo humano é de 36 graus, quando estamos em perfeita saúde. A temperatura ideal da massa seria de 25/26 graus. No Brasil, um país tropical, que atinge temperaturas ambientes muito altas na maior parte do ano, precisamos encontrar maneiras de compensar o calor, como deixar a água que utilizaremos na geladeira e com gelo, por exemplo. Se possível, deve-se manter também a farinha na geladeira e preparar a massa num lugar bem fresco. Se o ambiente tiver ar condicionado ou correnteza de ar, é necessário prever um espaço onde se possa deixar a massa nas várias etapas de descanso, como um armário, por exemplo.

SEGREDO 6

A arte da manipulação.

Antes de abrir a minha primeira padaria, fiz muito pão em casa para selecionar as farinhas que queria para a fabricação dos pães. Foi assim que descobri sozinho o segredo de como fazer pães em casa com cara de pão de padaria. Amassei centenas de quilos de massa com minhas mãos e assei-os no meu fogão caseiro comum, de quatro bocas. Foram muitas horas de trabalho e de um prazer que só se compara ao orgulho que tenho em revelar o segredo do passo a passo da fabricação manual de uma massa de pão. Este aprendizado também me permite indicar como utilizar o seu fogão caseiro.
Se você também deseja sentir o prazer de fazer seu próprio pão, acompanhe cada etapa do passo a passo a seguir e não se esqueça de que a chave que abre a porta do sucesso é a perseverança. A cada recerfa feita, você adquirirá mais experiência e melhorará o resultado.
O modo de fazer mostrado nesse passo a passo é o mesmo para qualquer tipo de pão. Uma vez dominada a técnica, em breve você fará pães ainda melhores, que serão expressões da sua personalidade e criatividade.

Passo a passo do Pão

PASSO 1

Como juntar os ingredientes

Como já vimos, a massa básica do pão é composta pelos seguintes ingredientes:

- Farinhas
- 60% dessa medida de água gelada (ou 600 ml de água por kg de farinha)
- 2% dessa medida de fermento (ou 20 g de fermento por kg de farinha)
- 2% dessa medida de sal (ou 20 g de sal por kg de farinha)

PASSO 2

Como dissolver o fermento

Acrescente aí a água. Desmanche o fermento com os dedos e dissolva-o na água. Desse modo, ele será distribuído de maneira homogénea em toda a massa.

PASSO 3

Como trabalhar a massa

Misture bem para incorporar toda a farinha e trabalhe com as mãos até obter uma massa que grude nos dedos. O mau padeiro teria optado por diminuir a quantidade de água para que a massa grude menos nas mãos. Errado. Quanto mais grudenta e mais úmida, mais fina será a massa e mais leve ficará o pão. Além disso, principalmente para quem trabalha com as próprias mãos, é importante que a massa seja bem maleável, para facilitar o seu trabalho. Se necessário, pode-se adicionar mais água. O pão sempre ficará melhor no sabor, no visual, no trabalho e. no seu valor.

PASSO 4

O descanso da massa

Quando a massa estiver bem homogénea, faça uma bola com ela e cubra-a com um pano de algodão levemente úmido. Deixe-a descansar por 10 minutos.

PASSO 5

A beliscagem da massa

Esta operação serve para desenvolver a elasticidade da massa. Beliscando a massa, cria-se um atrito que estimula o glúten contido na farinha, o qual, por sua vez, dá elasticidade à massa. Quanto mais se belisca,

melhor.

Peque uma porção de massa entre o polegar e o indicador. Belisque-a, apertando-a com os dedos, até obter uma bolinha. Tome cuidado para não puxar nem rasgar a massa, pois isso a maltrataria. Jogue essa bolinha cortada na outra extremidade da massa e repita a operação, criando um movimento contínuo. Nas primeiras vezes, o movimento será lento e sem continuidade. Mas, à medida que repetimos, rapidamente podemos chegar ao ritmo ideal. Deve-se beliscar por, no mínimo, 5 minutos sem parar. Terminada a operação, cubra a massa com o pano úmido e deixe-a descansar novamente por 15 minutos.

PASSO 6

A oxigenação da massa I

Trata-se da etapa mais física da manipulação, pa qual você pode queimar todas as calorias que vai ingerir ao degustar o delicioso pão que está fazendo. Neste momento, vamos abrir a bola de massa que estava descansando para que ela adquira um, formato mais achatado e retangular.
A massa do pão crescendo enquanto descansa. A ação do fermento pode ser vista pelas bolhas que se forniam (a esquerda).

PASSO 7

A oxigenação da massa II

Coloque a massa sobre a mesa e segure a extremidade mais próxima de você com as duas mãos. Com um movimento rápido, levante-a e jogue-a sobre a outra extremidade, rebatendo-a com a mesma rapidez.

PASSO 8

A oxigenação da massa III

Com a mesma rapidez, vá repetindo essa operação, rebatendo as bordas da massa, uma sobre a outra, criando no centro uma pequena bolsa de ar. Essa operação permite a oxigenação da massa, além de terminar de "acordar" o glúten e permitir que a massa atinja sua elasticidade máxima. Execute esse movimento ininterruptamente por 5 minutos. Mesmo que pareça difícil e trabalhosa no início, com um pouco de prática essa operação se torna muito simples e muito eficaz. Em seguida, torne a cobrir a massa com o pano úmido e deixe-a descansar por mais 15 minutos.

PASSO 9

A divisão da massa

Neste momento determina-se o tamanho e o peso dos pães que serão feitos com a massa preparada.
O procedimento é o mesmo, quer você deseje pães pequenos (20 g) ou grandes (250 g ou mais).
Coloque a massa sobre a mesa e corte-a em pedaços do tamanho desejado, conforme indica o desenho.
Depois disso, cubra-os novamente com o pano úmido e deixe descansar sobre a mesa por mais 15 minutos.

PASSO 10

A modelagem dos pães 1

Para fazer um pão de formato comprido, pegue uma das porções de massa e achate-a com a mão, deixando-a com um formato alongado. Depois disso, dobre uma das extremidades compridas sobre a massa até o meio, e, como se fosse um envelope, rebata a aba do lado oposto por cima.

PASSO 11

A modelagem dos pães II

Esta é a última etapa para modelar o seu futuro pão. Introduza o polegar esquerdo na massa rebatida e vá fechando o envelope com a palma da mão direita. Esse gesto com o polegar permite encher de massa a parte interna do pão. Naturalmente, quem é canhoto pode inverter a posição das mãos. Terminada essa operação, a massa obtida deve estar bem firme. À medida que trabalha, vá arrumando os pães já modelados diretamente na assadeira previamente polvilhada de farinha que será usada para levá-los ao forno. Lembre-se de colocá-los com a parte da junção das abas voltada para baixo. Cubra novamente com o pano úmido e deixar crescer por mais 1 hora numa temperatura de 25 graus.

PASSO 12

O corte

Como sabemos, a água evapora quando submetida ao calor. Por isso, instantes antes de levar os pães para o forno, deve-se fazer alguns cortes na superfície da massa para canalizar a evaporação.
Esta operação é simpaticamente chamada de "assinatura do padeiro", pois, além de direcionar a evaporação, os cortes embelezam o pão.
Com uma faca afiada, faça os cortes deitando bem a lâmina na superfície da massa. O desenho dos cortes depende da sua imaginação.

SEGREDO 7

Resfriamento dos pães.

Antes de tirar os pães já assados do forno, prepare um lugar fresco, onde eles serão colocados para esfriar corretamente.
Pode ser uma grelha, como as do forno, apoiada sobre uma assadeira, ou uma cesta de vime ou palha, que permitem que o pão resfrie por igual, liberando o calor de dentro e a umidade restante, que ainda evaporará. Se o pão for deixado para esfriar na própria assadeira, este vapor residual ficará preso por baixo, deixando o fundo do pão úmido.

As Receitas

O preparo das receitas segue o mesmo modo de fazer do passo a passo das páginas 15 a 30. Qualquer mudança será explicada individualmente, quando necessário.

PÃES TRADICIONAIS E DIETS

Este é o jeito francês de fazer pão, usando receitas simples e saudáveis. Essas receitas são diets, pois não levam açúcar nem gordura de qualquer tipo. Usaremos como medida básica 1 kg de farinha, seja misturada ou não. Caso use mais farinha, devemos manter como referência a porcentagem indicada para os outros ingredientes. Observe os exemplos abaixo:

Pão branco, tipo Baguette

Ingredientes

- 5 kg de farinha = 100%
- 3 litros de água gelada = 60% do peso da farinha
- 100 g de sal = 2% do peso da farinha
- 100 g de fermento = 2% do peso da farinha

Não devemos esquecer que, à medida que se diminui a receita, mais precisão deve-se ter com relação às medidas dos ingredientes utilizados.

- 1 kg de farinha de trigo comum =100%
- 600 ml de água gelada = 60%
- 20 g de sal =2%
- 20 g de fermento = 2%

As Receitas Pão Integral

- 400 g de farinha de trigo comum (40% por kg de farinha)
- 600 g de farinha de trigo integral fina (60% por kg de farinha)
- 650 ml de água gelada (65% por kg de farinha)
- 20 g de sal (2% por kg de farinha)
- 20 g de fermento biológico (2% por kg de farinha)

Pão tipo Banette (baguette integral)

- 1 kg de farinha de trigo comum (100%)
- 200 g de farinha de trigo integral fina (20% por kg de farinha)
- 650 ml de água gelada (65% por kg de farinha)
- 20 g de sal (2% por kg de farinha)
- 20 g de fermento biológico (2% por kg de farinha)

Pão de Centeio

- 500 g de farinha de trigo comum (50% por kg de farinha)
- 500 g de farinha de centeio fina (50% pc?r kg de farinha)
- 700 ml de água gelada (70P/o por kg de farinha)
- 20 g de sal (2% por kg de farinha)
- 20 g de fermento biológico (2% por kg de farinha)

Pão com Germe de Trigo

- 1 kg de farinha de trigo comum (100%)
- 250 g de germe de trigo (25% por kg de farinha)
- 650 ml de água gelada (65% por kg de farinha)
- 20 g de sal (2% por kg de farinha)
- 20 g de fermento biológico (2% por kg de farinha)

Pão de Farinha de Aveia

- 1 kg de farinha de trigo comum (100%)
- 200 g de farinha de aveia fina (20% por kg de farinha)
- 100 g de aveia em flocos (10% por kg de farinha)
- 700 ml de água gelada (70% por kg de farinha)
- 20 g de sal (2% por kg de farinha)
- 20 g de fermento biológico (2% por kg de farinha)

PÃES COM AZEITE Ciabatta

- 1 kg de farinha de trigo comum (100%)
- 800 ml de água gelada (80% por kg de farinha)
- 20 g de sal (2% por kg de farinha)
- 20 g de fermento biológico (2% por kg de farinha)
- 150 g de azeite de oliva (15% ou 150 g por kg de farinha)

A MASSA

A massa

Por levar uma quantidade bem maior de água, a massa da ciabatta fica muito diferente das demais, apresentando uma consistência mole, úmida, quase líquida.

A manipulação

A manipulação começa a ser diferente a partir do passo 4, pois esta massa não pede a beliscagem nem a oxigenação.
Após ter misturado todos os ingredientes numa vasilha grande, deixe descansar por 20 minutos. Então, vire essa massa molenga sobre a mesa, enfie a mão por baixo e levante-a, num movimento rápido e repetitivo, como se fosse uma batedeira.
Após trabalhar desse modo por 5 minutos sem parar, adicione o azeite e misture até que ele incorpore completamente.
Polvilhe com bastante farinha, cubra com um pano seco e deixe descansar por 10 minutos.

A modelagem

Devido à sua consistência, a massa da ciabatta não permite a modelagem em formato de bola nem de baguette. Após o período de descanso da massa, retire o pano usado para cobri-la e polvilhe com mais farinha. Depois, usando uma faca, corte-a em tiras largas.
Em seguida, corte as tiras em pedaços retangulares e arrume-os na assadeira. Para facilitar o trabalho e evitar que se rompam, utilize uma espátula larga para transportá-los.
Deixe crescer por 1 hora. Nessa massa não é necessário fazer cortes antes de levá-la ao forno. Ao contrário dos outros pães, deixaremos o vapor encontrar o seu próprio caminho de saída, criando suas próprias fendas, uma beleza que combina com a estética deste pão.
A temperatura e o tempo de forno são os mesmos de qualquer pão.

Focaccia Italiana

- 1 kg de farinha de trigo comum (100%)
- 530 ml de leite em temperatura ambiente (53% por kg de farinha)
- 150 g de azeite de oliva (15% por kg de farinha)
- 150 g de açúcar (15% por kg de farinha)
- 20 g de sal (2% por kg de farinha)
- 30 g de fermento biológico (3% por kg de farinha)

Cobertura

- Azeite de oliva
- Sal grosso levemente polvilhado
- Alecrim fresco picado
- Pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer

Dissolva o fermento em um pouco de leite e deixe descansar por 20 minutos, para formar o que chamamos de esponja. Depois disso, misture todos os ingredientes e amasse por 10 minutos até obter uma mistura bem lisa. Deixe descansar até dobrar de volume, por 20-25 minutos. Abra então a massa numa assadeira retangular. Deixe crescer até que a massa dobre de volume novamente. Enfarinhe um dedo e enfie na massa fazendo buracos irregulares de cerca de 1 cm. Esta é uma operação essencialmente estética. Pincele a focaccia com azeite e polvilhe com sal grosso, alecrim e pimenta-do-reino antes de colocar no forno preaquecido.

Pão de Azeitona

- 1 kg de farinha de trigo comum (100%)
- 200 g de farinha integral grossa (20% por kg de farinha)
- 600 ml de água gelada (60% por kg de farinha)
- 50 g de soro de azeitona preta (5% por kg de farinha)
- 280 g de azeite de oliva (28% por kg de farinha)
- 10 g de sal (1%por kg de farinha)
- 20 g de fermento biológico (2% por kg de farinha)
- 100 g de azeitona (10% por kg de farinha)

Observação: as azeitonas serão misturadas no final do processo de manipulação, antes do descanso.

PÃES DE FESTA O Croissant Tradicional

Ia etapa: A DETREMPE

A detrempe é a massa antes de ser colocada a manteiga para a folhagem. Ingredientes

- ■ 1 kg de farinha de trigo comum (100%)
- ■ 540 ml de água gelada (54% por kg de farinha)
- ■ 80 g de açúcar (8% por kg de farinha)
- ■ 20 g de sal (2% por kg de farinha)
- ■ 30 g de fermento biológico (3% por kg de farinha)

Modo de fazer

Repita as operações indicadas até o desenho 8 do passo a passo básico da massa do pão. Quando terminar a oxigenação da massa, guarde-a na geladeira por 12 horas, para bloquear o processo de fermentação e resfriar a massa.

2a etapa: A FOLHAGEM

Ingredientes (para 40 croissants de 50 g cada um)

- ■ 1,6 kg de detrempe
- a 500 g de manteiga sem sal, gelada

Modo de fazer a folhagem

1. Achate a manteiga formando um quadrado.
2. Retire a detrempe da geladeira e abra-a com um rolo, dando o formato de uma estrela. No centro da estrela deve ficar mais alto, como se fosse um "calombo", enquanto as pontas da estrela ficarão mais firias.
3. Coloque o quadrado de manteiga no meio.
4. Feche as abas sobre a manteiga, como um envelope.
5. Cubra completamente a manteiga com as pontas da massa.
6. Abra a massa com o rolo novamente até formar uma tira larga e comprida.
7. Faça a prirneira dobra, ou seja, levante uma das pontas da massa e dobre-a até o centro.
8. Dobre a outra ponta por cima. Leve a massa à geladeira e deixe por mais 10 minutos. Passado esse tempo, estique novamente a massa como indicamos no desenho 6 e dobre-a, como nos desenhos 7 e 8.

MUITO IMPORTANTE

Repita essa operação a partir do desenho 6 por mais 5 vezes, sem esquecer de resfriar a massa na geladeira por 10 minutos entre cada operação. Sem esse cuidado, a manteiga ficará muito quente e desandada, prejudicando a folhagem da massa e dificultando o trabalho.

9. Estique a massa pela última vez e corte a tira larga ao meio, formando duas tiras iguais. Corte cada tira em triângulos.
10. Coloque a ponta do triângulo na sua direção e enrole com as duas mãos sem apertar demais. Arrume os rolinhos na assadeira e pincele a parte de cima com ovo batido. Deixe crescer por 1 hora e 30 minutos. Preaqueça o forno a 250 graus e asse os croissants, sem vapor, por 15 minutos. Retire do forno e deixe resfriar em cima de uma grelha ou numa cesta de vime.

Pincelando os croissants com ovo batido antes de ir para o forno (a esquerda).

O Brioche

Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo especial (100%)
- 1 dúzia de ovos (1 dúzia por kg de farinha)
- 600 g de manteiga sem sal (60% por kg de farinha)
- 150 g de açúcar (15% por kg de farinha)
- 20 g de sal (2% por kg de farinha)

Modo de fazer a massa

Junte todos os ingredientes em uma vasilha grande e funda. Misture-os até formar uma massa homogénea, lisa e que não grude nos dedos. Cubra a vasilha com um pano úmido e deixe descansar por 20 minutos. Em seguida, rebata a massa por 5 minutos, conforme mostramos abaixo.
Esta massa deve ser amassada novamente para liberar os gases que se formam nessa pré-fermentação e também para lhe dar mais forma. Deixe-a descansar novamente por mais 5 minutos.

Como modelar os brioches

1. Separe partes da massa, faça rolinhos e depois achate.
2. Corte em pedaços de 50 g.
3. Com a palma da mão, role cada pedaço de massa sobre a mesa formando bolinhas.
4. Com a lateral da mão, em um movimento de ida e volta, pressione levemente 1/3 da bolinha de massa.
5. Puxe levemente com os dedos para que se forme o que chamamos de "cabeça" do brioche, mas sem separá-la.
6. Arrume a massa em uma forminha para empada untada com manteiga.
7. Com o dedo enfarinhado, enfie o "pescoço" da bolinha no corpo do brioche. Deixe crescer por 1 hora e 30 minutos. Preaqueça o forno a 180 graus. Pincele os brioches com ovo batido e leve ao forno para assar por 15 minutos.