

PANETONE - Defeitos - Causa - Solução

Problema	Causa	Solução
 Topo do panetone arreado	1 - Temperatura do forno muito alta; 2 - excesso de fermentação.	1 - Regular temperatura do forno; 2 - diminuir o tempo de fermentação.
 Miolo compacto	1- massa pouco desenvolvida no trabalho mecânico; 2- massa muito dura; 3- excesso de amassamento.	1 - desenvolver a massa conforme a sua qualidade reológica; 2 - dosar a água adequadamente 3 - diminuir o tempo de amassamento, controlando a temperatura da massa, com a temperatura da água (é recomendável o uso de gelo como parte do líquido)
 Altura do panetone abaixo do padrão (2 a 3 cm acima do topo da forma)	1 - quantidade de massa errada; 2 - massa dura; 3 - falta de crescimento da massa.	1 - ajustar a quantidade de massa; 2 - colocar mais água na massa ou outro líquido; 3 - controlar as condições de temperatura e umidade para ter um crescimento adequado, ajustando o tempo de fermentação para o ideal;
 Má distribuição das frutas	1 - poucas frutas; 2 - pouco tempo de mistura da frutas na massa.	1 - colocar as frutas no final do amassamento de forma que elas se espalhem na massa. 2 - aplicar tempo suficiente para a correta distribuição das frutas, isso implica que a massa tem que ter temperatura que ainda suporte mais tempo na masseira.
 Pouco volume	1 - massa pouco desenvolvida no trabalho mecânico; 2 - massa muito dura; 3 - excesso de amassamento. 4 - excesso de fermentação 5 - temperatura muito alto no forno	1 - aumentar o tempo de masseira, com a correspondente controle da temperatura da massa; 2 - adicionar mais líquido a massa; 3 - diminuir o tempo de amassamento 4 - controlar o tempo de fermentação e umidade 5 - diminuir a temperatura do forno.
 Areando nas laterais	1 - farinha de trigo ou pré mistura fraca para o processo 2 - excesso de amassamento; 3 - excesso de fermentação	1 - usar outra farinha ou pré mistura 2 - diminuir o tempo de amassamento; 3 - diminuir o tempo de fermentação/ajustar a quantidade de fermento.
 Arreando em uma lateral (mais comum em padarias)	1 - assadeiras onde são depositados as massas estão defeituosas 2 - lastro do forno com defeito	1 - troca assadeiras 2 - consertar lastro do forno;
 Miolo muito aberto	1 - massa muito quente 2 - excesso de fermento 3 - excesso de fermentação	1 - usar gelo na massa; 2 - diminuir a temperatura da massa; 3 - diminuir o tempo de amassamento; 4 - diminuir a quantidade de fermento na massa; 5 - diminuir o tempo de fermentação.
 Casca grossa	1 - massa muito dura; 2 - pouca tempo de fermentação.	1 - colocar mais água na massa; 2 - aumentar o tempo de fermentação.