

RECEITAS

ROGÉRIO SHIMURA

Índice

Toque na receita para ela ser Direcionada

Página

Breve História do Pão 3
História – Dia do Padeiro 4
Tabela de Medidas e Equivalências 5
Etapas e Métodos de Preparo de Pães 6
Fluxograma do Processo de Preparação dos Pães 6
Principais ingredientes da panificação e suas funções 7
Defeitos do Pão e suas Causas 10
Processo de Preparação de Pães 12
A Importância do Balanceamento da Receita 17
Cálculo de porcentagem 18
Acerte no cálculo da encomenda e no tamanho da forma 19
Fermentação Natural 20
Pão Português 24
Pão Italiano 25
Pão Italiano de Centeio 26
Pão Siciliano 27
Ciabatta Tradicional com Autólise 29
Ciabatta de Azeitona com Levain 31
Focaccia de Pão de Batata 32
Pão Francês Integral 33
Pão Rústico com Girassol 34
Pão de Sarraceno 36
Pão de Azeite 38
Panetone 39
Panetone 40
Chocotone 42
Pão de Canela Uva-Passa e Nozes 43

Pão de Uva-Passa e Nozes 44
Pão de Uva-Passa 45
Pão de Multicereais 46
Pão de Figo 47
Pão de Campanha 48
Pão de Ameixa e Chocolate 49
Pão Beaujolais com Gorgonzola 51
Pão Petrópolis 52

Breve História do Pão

Voltar

RShimura

Os povos pré-históricos provavelmente já produziam pão há cerca de 10.000 anos atrás. Inicialmente, na antiga Mesopotâmia, as pessoas utilizavam pedras para moer os grãos, misturando com água e então coziam a mistura sobre o fogo. Os arqueólogos encontraram pão nas ruínas de um vilarejo a beira de um lago da Suíça, onde habitavam pessoas cerca de 4.000 anos atrás. Uma cesta de pão que foi assada há 3.500 anos foi encontrada no local onde havia sido enterrada, em uma tumba em Tebas, no Egito.

Antes do homem aprender a produzir fermento, eles guardavam um pouco da massa crua de cada batelada para misturar com a seguinte. Entre as bateladas, a massa azedava, ou fermentava, por ação de leveduras do ar. Quando misturadas com massa fresca, causava o crescimento de toda a massa. Massa fermentada ainda é utilizada hoje em dia para a produção do que é chamado pão de massa azeda (sour dough).

Atribui-se aos antigos egípcios o descobrimento do processo de fermentação; eles usavam este princípio por volta do ano 2600 a.C. Os egípcios foram provavelmente os primeiros a considerar a panificação como uma forma de arte. Alguns baixo-relevos encontrados em templos egípcios mostravam que eles já sabiam cultivar cereais desde 6000 a.C. Os egípcios eram grandes bebedores de cerveja e aplicaram seus conhecimentos sobre o processo de fermentação para a elaboração do pão.

Os gregos chamavam os egípcios de “arthophagoi”, ou “comedores de pão”. O primeiro testemunho escrito vem de Heródoto que, em450 a.C, escreveu “todos estão temerosos de alimentos fermentados, mas os egípcios fazem uma massa de pão fermentada”.

Os egípcios criaram também o primeiro forno e começaram a utilizar diversos tipos de cereais para fazer farinhas e pães.

Os gregos, que atribuíam a origem do pão aos deuses deram a ele um caráter sagrado. Nós devemos aos gregos a instituição das padarias como estabelecimentos comerciais públicos, e eles ensinaram isto aos romanos. A grande expansão do pão em Roma causou o nascimento da primeira associação oficial de panificadores. Seus membros gozavam de um status muito privilegiado. Eles eram livres de alguns deveres sociais e isentos de muitos impostos. A panificação tornou-se tão prestigiosa durante os Impérios Romanos, que era considerada no mesmo nível que outras artes, como escultura, arquitetura ou literatura. Até politicamente, as classes dominantes usavam pão para satisfazer o povo e fazê-los esquecer dos problemas econômicos oriundos da expansão do Império.

As legiões romanas levaram o pão para a Península Ibérica, apesar de várias referências afirmarem que o processo de panificação já era conhecido por lá, especialmente sobre fermentação pois eles usavam a espuma da cerveja como fermento, o que produzia um pão mais leve e esponjoso do que o dos romanos, que ainda usavam o resto de massa velha para a fermentação.

Os romanos melhoraram o processo de moagem, e como resultado disto foram os primeiros a produzir pão branco. Antes disto, somente se fazia pães escuros, de grãos integrais. Por volta de100 a.C Roma possuía mais de 200 padarias comerciais. Uma escola para padeiros foi criada pelos romanos no século I. a

À medida que o pão foi crescendo de importância na vida das pessoas ele começou a fazer parte de suas tradições religiosas. Por exemplo, a Bíblia relata que os antigos hebreus faziam matzota antes da fuga do Egito. Os judeus comem este tipo de pão durante o festival de Passover.

História – Dia do Padeiro

Voltar

RShimura

Quem é que não gosta do cheirinho de um pãozinho que acabou de sair do forno? O pão faz parte da alimentação humana há milhares de anos a.C.. Os egípcios foram os primeiros povos que utilizaram fornos para assar pães.
O Brasil conheceu o pão apenas no século XIX, conforme o sociólogo e antropólogo Gilberto Freyre. Antes disso, consumia-se o beiju.
A história da padroeira dos panificadores, Santa Isabel, vem de Portugal. Conta-se que em 1333, em Portugal, houve uma fome terrível; nem os ricos foram poupados. D. Isabel, uma rainha muito virtuosa, casada com o rei D. Diniz, empenhou suas jóias e mandou vir trigo de lugares distantes para abastecer o celeiro real, mantendo, dessa forma, seu costume de distribuir pães aos pobres durante as crises. Sua caridade, porém era anônima; nem o rei sabia dessa atividade.
Num desses dias de distribuição, o rei apareceu, inesperadamente, e a rainha, temendo a censura do marido, escondeu os pães nas dobras do avental.

O rei percebeu o gesto e perguntou, surpreso: – Que tendes em vosso avental?
A rainha, erguendo o pensamento ao Senhor, disse em voz trêmula: – São rosas, senhor. O rei replicou: – Rosas em janeiro? Deixai que eu as veja e aspire seu perfume.
Santa Isabel abriu o avental e, no chão, para espanto geral, caíram rosas frescas, perfumadas, as mais belas até então vistas. D. Diniz não se conteve e beijou as mãos da esposa, retirando-se enquanto os pobres gritavam: “Milagre, milagre!”.
Por essa razão, o Dia do Padeiro (ou panificador) é comemorado no mesmo dia de Santa Isabel, 08/07.

Tabela de Medidas e Equivalências

Voltar

RShimura



E para facilitar a vida de muitos padeiros e padeiras, esta é uma Tabela de Medidas e Equivalências.
Vocês podem utilizar a tabela em qualquer receita, porém a receita ficará mais precisa com o uso da balança.

Tabela de Medidas e Equivalências

Medidas	Líquido	Óleo	Açúcar	Farinha de trigo	Amido milho	Chocolate em pó	Leite em pó	Manteiga
1 xícara de chá	240 ml	120ml	180 G	120 G	100 G	90 G	100 G	200 G
¾ xícara de chá	180 ml	90 ml	135 G	90 G	75 G	68 G	75 G	150 G
½ xícara de chá	120 ml	60 ml	90 G	60 G	50 G	45 G	50 G	100 G
¼ xícara de chá	60 ml	30 ml	45 G	30 G	25 G	23 G	25 G	50 G
Colher sopa	15 ml	10 ml	12 G	8 G	7 G	6 G	8 G	16 G

Pão d'Avó

Obs. Os valores acima são aproximados, já que as medidas e equivalências dessas tabelas apresentam pequenas variações dependendo da fonte pesquisada. Fiquem atentos ao formato das xícaras, copos e outros itens.

QUANTO PESA UM OVO?

Você sabe quanto pesa um ovo? Já pegou uma daquelas receitas que dá a quantidade de ovos em gramas? Assim fica fácil:

A clara representa 57.3% do peso total, a gema 30.9% e a casca 11.5%

* Classe XL – Gigante – peso superior a 73 gramas (equivale a 64g sem a casca)
* Classe L – Grande – peso entre 63 a 73 gramas (equivale a 60g sem a casca)
* Classe M – Médio – peso entre 53 a 63 gramas (equivale a 51g sem a casca)
* Classe S – Pequeno – peso menor do que 53 gramas (equivale a 47g sem a casca)

Etapas e Métodos de Preparo de Pães

Voltar

RShimura

E continuando o nosso aprendizado sobre a produção de pães, hoje vamos falar sobre as etapas e os métodos de preparo.
Aqui o nosso objetivo é extrair ao máximo o sabor do grão que o mesmo esteja trabalhando, seja trigo, centeio, milho dentre outros. Iremos abordar as etapas do processo de preparação dos pães de forma indireta, visto que o método direto já não é um mistério.
A partir de agora, novas regras são impostas e devem ser respeitadas ao máximo. Lembre-se que o sabor do resultado final irá depender única e exclusivamente do processo e do produto que estará usando.
Os processos agora passam a ser diferentes pois o objetivo é evocar o sabor através de fermentações, descansos e pré-fermentações que serão fundamentais para o seu sucesso. É importante observar que nestes processos existem passos que devem ser seguidos criteriosamente a fim de alcançar o resultado final projetado.

Fluxograma do Processo de Preparação dos Pães

PESAGEM DOS INGREDIENTES

PREPARO DA MASSA

DIVISÃO DA MASSA

DESCANSO

MODELAGEM

ACONDICIONAMENTO

FERMENTAÇÃO

COZIMENTO

RESFRIAMENTO

CONTROLE DE QUALIDADE

CORTE E EMBALAGEM

COMERCIALIZAÇÃO

Principais ingredientes da panificação e suas funções

Voltar

RShimura

ÁGUA

Funções:

Possibilitar a formação do glúten determinar a consistência final da massa

Controlar e conduzir a temperatura da massa dissolver ingredientes sólidos da formulação permitir a ação do fermento

Contribuir com a textura e maciez do pão

FARINHA DE TRIGO

Funções:

Fonte de açúcar produção de gás retenção de gás

Responsável pela estrutura do produto

FERMENTO

Funções:

Agente de crescimento, transforma o açúcar em gás carbônico (dióxido de carbono - CO2) determinando o volume dos pães;

Produção de substâncias aromáticas, conferindo aroma e sabor aos pães.

SAL

Funções:

Realçar o sabor

Controlador de fermentação e tempo de mistura

Fortalecedor do glúten

Utilizado de maneira inadequada, em contato direto com o fermento,pode interromper a fermentação.

Proporção: 2% em relação à quantidade de farinha de trigo.

OVOS

Funções:

Melhorar a cor do produto

Melhorar o sabor

Aumentar o valor nutritivo.

Melhorar textura (efeito emulsificante, ajuda que as gorduras se incorporem na massa).

GORDURA

Funções:

Lubrifica a rede de glúten

Aumentar a retenção de umidade

Melhorar textura.

Contribuir para o aumento do volume do pão

Melhorar as propriedades de conservação .

LEITE

Funções:

Enriquece o sabor e aroma
Melhora a coloração da crosta do pão
Retém umidade
Aumenta o valor nutritivo
Dá maior estabilidade à massa
Melhora a conservação do pão

AÇÚCAR

Funções:

Confere sabor
Confere maciez
Colabora na retenção de umidade
Substrato para o fermento biológico produzir gás carbônico
Conferir cor

MELHORADOR

Funções:

Adicionado à massa para obter produto de melhor qualidade
Neutraliza deficiências dos ingredientes da massa.
Aumenta o tempo de conservação do pão

Tipos de Fermentos

Há no mercado três tipos de fermentos apresentando diferença apenas no teor de água, implicando em diferentes métodos de utilização e armazenamento.

Fermento fresco prensado

Umidade – 70%
Apresentação – pacotes de 15 g e 500 g
Temperatura de atuação por volta de 36º C
Morte por volta de 59º C
Cor – creme acinzentado
Utilização – recomenda-se até 3% em relação à farinha de trigo
Conservação – necessita de refrigeração – câmaras em torno de 4 a 8º C por um período máximo de 15 dias
Manter o menor tempo possível fora de refrigeração para evitar perda do seu poder de fermentação.
A dosagem de fermento vai variar conforme o tipo de massa, o processo utilizado e a velocidade de fermentação desejada.
Ela pode variar nas massas salgadas e massas doces entre 2% a 6%

Fermento seco ativo ou fermento biológico seco

Sua obtenção se dá a partir da secagem do fermento fresco por ar quente.
É quebrado em pequenas partículas ou grânulos.
Umidade de 7 a 9 % de umidade

Apresentação – embalagens de 100 g e de 50 g metálicas
Aparência – grãos escuros do tamanho de um alpiste
Durabilidade – ao redor de 6 meses
Conservação em temperatura ambiente – dispensa refrigeração
Re-hidratação necessária – deve ser feita com água por um período de 15 minutos
Utilização – 2/3 do peso do fermento fresco – 2% em relação à farinha
Cor – amarela palha escuro

Fermento biológico seco Instantâneo
Consiste em células de levedura das quais a água é extraída por meio de desidratação.
Permanece num estado de dormência.
O empacotamento é feito a vácuo o que aumenta o seu tempo de vida útil.
Apresentação: pacotes de 500 g embalados a vácuo
Umidade em torno de 5%
Utilizar 1/3 em relação ao fresco - 1% em relação à farinha de trigo
Aparência: Grânulos muito pequenos, quase como areia fina.
Durabilidade: embalagem fechada dura até 2 anos, mas após aberto deve ser consumido no menor tempo possível.
Conservação em temperatura ambiente
Re-hidratação não é necessária devido ao pequeno tamanho dos grânulos.
Pode ser adicionado à farinha.
Cor: creme claro

Tabela comparativa dos fermentos comerciais

	Fermento fresco	**Fermento seco granulado**	**Fermento seco instantâneo**
Armazenagem	Refrigeração 4 a 8º C	Temperatura ambiente	Temperatura ambiente
Tempo de conservação	Curto 15 dias	Médio 6 meses	Longo 2 anos
Atividade /kg	baixa	média	alta
umidade	Alta -70%	Baixa –7 a 9%	Baixa – 5%
Manuseio especial	Não necessita	Necessita re-hidratação	Não necessita

Defeitos do Pão e suas Causas

Voltar

RShimura

"Probleminhas" que acontecem quando fazemos pão e suas prováveis causas.
Caso o seu produto apresente algum desses "defeitos", reveja as etapas com mais atenção.

FORMA	
Pouco volume	Muito sal – Pouco fermento – Pouco líquido, Farinha fraca, Pouco ou muito tempo de mistura, Forno quente demais
Muito volume	Pouco sal – Muito fermento – Muita fermentação, Erro na divisão da massa
Aparência defeituosa	Muito líquido – Farinha fraca – Modelagem imprópria, Fermentação ou crescimento impróprios, Muito vapor no forno
Crosta rachada ou irrompida	Muito tempo de mistura – Massa pouco fermentada – Modelagem imprópria – abertura virada para cima, Pouco calor no forno, Forno muito quente, Vapor insuficiente
TEXTURA	
Miolo muito denso – fechado	Muito sal – Pouco líquido – Pouco fermento, Pouca fermentação
Muito grosseiro ou aberto	Muito fermento – Muito líquido – Tempo de mistura incorreto, Fermentação imprópria, Forma muito grande
Miolo acinzentado	Tempo de fermentação ou temperatura muito altos

A maioria dos problemas apresentados são de fácil correção, e o mais comum é o tempo de fermentação da massa.

Fermentação

A fermentação é uma etapa decisiva na fabricação do pão. Consiste na ação das leveduras ou fermentos ao consumirem o açúcar presente transformando-o em álcool e gás carbônico. Por este motivo é denominada de fermentação alcoólica.

Produtos obtidos na fermentação:

. gás carbônico, que provoca ao mesmo tempo o crescimento da massa e a formação de alvéolos no seu interior.

. álcool, que será eliminado quando o produto for assado.

. mais de 40 compostos orgânicos que conferem sabor e aromas típicos do pão.

Quanto mais lento o processo de fermentação, o pão terá melhor sabor, aroma e maior durabilidade. Na massa além da fermentação alcoólica ocorrem em maior ou menor proporção outros tipos de fermentações desenvolvidas por outros microorganismos, formando ácido láctico e acético.

Temperaturas recomendadas para o desenvolvimento da fermentação

Ação	Temperatura
Inativo	2º C
Fermentação lenta	16º – 21º C
Temperatura ideal quando utilizar fermento fresco	21º – 32º C
Temperatura ideal quando utilizar fermento seco	41º – 46º C
Fermento Morre	59º C

Pão d'Avó
Padaria

Processo de Preparação de Pães

Voltar

RShimura

Para uma produção mais profissional e ordenada de pães, temos que seguir algumas regras e etapas básicas. Como já vimos aqui o fluxograma de preparação dos pães, agora então vamos separar cada etapa e verificar com mais detalhes no que consiste cada uma:

ETAPAS DO FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE PREPARAÇÃO DE PÃES

Preparo da Massa (métodos)

Esta fase tem por finalidade homogeneizar os ingredientes da fórmula, possibilitar o desenvolvimento do glúten através do trabalho mecânico sobre a massa.

Nesta fase é importante lembrar que a temperatura da massa não deve exceder a 27º C e a água adicionada à massa é quem vai ajudar a controlar esta temperatura. Se aumentarmos a temperatura, daremos início à fermentação no momento inadequado.

Método Direto (método padrão)

1. Dissolver o fermento em água (se necessário)
2. Adicionar todos os ingredientes (açúcar e sal por último)
3. Misturar e trabalhar a massa até desenvolver o glúten
4. Seguir passos restantes do fluxograma de preparação de pães

Método Indireto (utilizando pré-fermentos e fermento natural):

Este método é constituído de 2 ou 3 fermentações com objetivo de realçar o sabor do produto base. Os pré-fermentos são um instrumento poderoso para criar pães de qualidade e textura superiores. São normalmente utilizados para agregar sabor e, em alguns casos, para ajudar na fermentação de pães muito ricos em gordura (pois ela retarda a fermentação).

Existem vários tipos de pré-fermentação.

- Pré-fermentações Úmidas – **Poolish e Esponjas**
- Pré-fermentações Firmes – **Pâte Fermentée e Biga**

1. Poolish (chamado assim na França e na Itália) – Consiste em partes iguais de farinha e água e 0,25% de fermento em relação a farinha. É um pré-fermento de ação lenta, pois leva pouco fermento em sua composição. Demora mais para fermentar e, portanto desenvolve mais sabor. Não leva sal. Quando utilizamos um poolish como pré-fermento normalmente adicionamos mais fermento durante o batimento da massa para completar a fermentação.

2. Esponja – é um pré-fermento de ação mais rápida que o poolish porque leva uma maior quantidade do fermento ou todo o fermento da receita em sua preparação. Este tipo de esponja não agrega tanto sabor, pois tem um tempo menor de fermentação que o poolish e é utilizada em pães muito ricos, de farinha integral ou que levem uma quantidade razoável de gordura.

3. **Massa fermentada** – Pâte Fermentée – massa velha – Pode ser obtida reservando um pedaço de massa que já foi preparada e já fermentada ou preparando um pedaço de massa para ser utilizado posteriormente, por exemplo no outro dia. Adicionando esta massa conseguimos o efeito de envelhecer imediatamente a massa nova.

4. **Biga** – difere da massa fermentada por não conter sal em sua preparação. Assim como a massa fermentada é um pré-fermento mais firme. A biga é normalmente feita para ser usada especificamente como pré-fermento. Como é feita sem adição de sal, que é um controlador da fermentação, a biga é feita com uma quantidade menor de fermento. Não havendo o sal, o fermento não encontra nenhuma restrição no seu caminho para digerir todo o açúcar disponível. Usar menos fermento é melhor porque queremos obter o máximo de sabor proveniente do trigo. Os sabores do pão são provenientes do grão e não do fermento. Neste sentido a biga deve ter no máximo 0,5% de fermento em relação à farinha.

Método utilizando poolish ou esponja
. Preparar a esponja ou o poolish
. Deixar crescer e fermentar
. Colocar esponja ou o poolish na batedeira e adicionar os demais ingredientes de acordo com a receita
. seguir passos restantes do fluxograma de preparação de pães

Método utilizando massa fermentada, biga ou Fermento Natural
. preparar a biga ou fermento natural (levain)
. usar método direto acrescentando a massa fermentada, a biga ou o fermento natural. Nos próximos posts teremos divisão, modelagem, descanso e acondicionamento corretos.

Divisão da massa
A divisão pode ser feita manualmente, com o uso de uma faca ou espátulas ou então nas divisoras, máquinas próprias desenvolvidas para este fim.

Descanso da massa
O tempo de descanso permite por um lado, que a massa cresça e por outro lado que o glúten se torne mais consistente. Também possibilita que o glúten relaxe e a massa fique menos elástica, facilitando a posterior modelagem de alguns tipos de pães.

Modelagem
Na modelagem as peças de massa adquirem a forma do pão que se quer obter. A modelagem pode ser manual ou mecânica, sendo que na última se faz o uso da modeladora, que efetua 5 operações seqüências sobre as peças da massa:
. retirada do gás formado durante o descanso – degassing
. laminação
. alongamento
. enrolamento
. selagem

Acondicionamento

Consiste na deposição dos produtos nas assadeiras ou esteiras. Devem ser tomados os devidos cuidados no posicionamento das peças, como distanciamento, acerto das pontas, posição do fecho, para evitar perda da qualidade do produto final.

Cortes decorativos no pão podem ser feito antes de levar o pão para assar (depois de fermentado), após o acondicionamento ou ainda, durante a fermentação, dependendo do efeito desejado e do tipo de massa.

Esta operação exige delicadeza e precisão e deve ser feita com rapidez. Para fazer os cortes podemos utilizar facas, bisturis ou tesouras.

Fermentação

A fermentação é uma etapa decisiva no fabrico do pão. Consiste na ação das leveduras ou fermento ao consumirem o açúcar presente transformando-o em álcool e gás carbônico. Por este motivo é denominada de fermentação alcoólica.

Produtos obtidos na fermentação:

. gás carbônico que provoca ao mesmo tempo o crescimento da massa e a formação de alvéolos no seu interior.

. álcool, que será eliminado quando o produto for assado.

. mais de 40 compostos orgânicos que conferem sabor e aromas típicos do pão.

Quanto mais lento o processo de fermentação, o pão terá melhor sabor, aroma e maior durabilidade.

Na massa além da fermentação alcoólica ocorrem em maior ou menor proporção outros tipos de fermentações desenvolvidas por outros microorganismos, formando ácido láctico e acético.

Temperaturas recomendadas para o desenvolvimento da fermentação

Ação	Temperatura
Inativo	2º C
Fermentação lenta	16º – 21º C
Temperatura ideal quando utilizar fermento fresco	21º – 32º C
Temperatura ideal quando utilizar fermento seco	41º – 46º C
Fermento Morre	59º C

Cozimento

O processo de cozimento das massas consiste em uma série de transformações químicas, físicas e biológicas, que permitem obter ao final, um produto com excelentes características nutritivas, de sabor e aparência.

A temperatura do forno e a duração do processo variam segundo o tamanho e o tipo de massa.

Ao introduzirmos a peça de massa no forno, o calor se propagará do ambiente até o interior da peça, atravessando a superfície superior, lateral e inferior. A parte da massa em contato com a base do forno absorve o calor por condução e a que está em contato com o ar, absorve por convecção e irradiação.

A temperatura do forno para cocção dos pães vai variar entre 170º C e 220º C.

Quando durante o cozimento a peça de massa alcança a temperatura ao redor de 100º C, a água inicia o processo de evaporação. Este processo de migração da água se dá de dentro pra fora. No momento em que este processo diminui, começa a formação da casca cuja espessura depende da duração do cozimento.

Há também durante o cozimento um aumento do volume do pão. Isto se dá pela dilatação do gás e o aumento do vapor de água devido à temperatura do forno. A massa sofre um rápido aumento de volume, que alcança o desenvolvimento máximo depois de um tempo (5 a10 minutos) variável de acordo com o peso, forma e qualidade da massa.
Tenha em mente fatores de rendimento por fórmula, percentagem de perda após cocção e custos e controles.

Coloração da crosta
A cor ideal de um pão seria uma cor dourado intensa na parte de cima e dourada pálida nas laterais.
A cor da crosta vai depender da temperatura na qual foi assado o pão bem como dos ingredientes agregados na massa.
A coloração também pode variar conforme os ingredientes utilizados para pincelar a massa antes de leva-la à cocção.

PRODUTO	RESULTADO
Ovo inteiro + água	Brilho e cor
Ovo inteiro + leite	Brilho, cor e crosta macia
Clara de ovo + água	Brilho e crosta dura
Água	Crosta crocante
Farinha	Textura e contraste
Leite ou creme de leite	Cor e crosta macia
Iogurte	Cor avermelhada

Resfriamento
Os pães ao saírem do forno, estão com a temperatura bastante elevada e devem ser resfriados antes de serem fatiados e posteriormente embalados.
A forma mais simples de resfriamento é em temperatura ambiente, sendo um processo lento e que necessita de bastante espaço.
Outra forma existente, porém restritas à produção em escala industrial, são as esteiras esterilizadas que se movem lentamente e em constante ventilação.

Controle de qualidade
Devemos realizar a avaliação do produto final de acordo com critérios pré-estabelecidos que auxiliem a determinar as falhas ocorridas durante o processo.
Neste momento, separamos os produtos que não estão de acordo com os padrões de qualidade minimamente exigidos.

Critérios:
- Modelagem – o fecho deve estar voltado para baixo
- volume – independente da forma o pão deve estar crescido e uniforme
- coloração – proporcional à quantidade de açúcar presente na massa. A coloração varia de amarelo escuro a marrom, conforme a concentração de açúcar aumenta.
- casca – a casca também varia de acordo com a quantidade de açúcar presente na receita e pela presença de outros ingredientes.

Pães com baixo teor de açúcar têm uma casca mais fina, brilhante e crocante. Pães com elevado teor de açúcar têm casca macia.

- lastro – é a parte inferior do pão. Deve ser firme mas não deve estar queimada.
- textura – é a consistência interna do pão. De acordo com o tipo de massa ou modelagem os alvéolos ou bolhas serão maiores ou menores.
- aroma e sabor – Caracterizam o pão em condições de consumo, além de identificar possíveis irregularidades durante o processo de elaboração ou armazenagem.

Corte e embalagem

O corte em fatias é geralmente utilizado para pães de forma e é feito por lâminas ou correias cortantes. A embalagem pode ser feita manualmente ou utilizando máquinas de embalagem que operam em alta velocidade.

Vários tipos de materiais podem ser empregados como o celofane, polipropileno e polietileno. Devem proporcionar boa visualização do produto e proteção à umidade e ao aroma.

A Importância do Balanceamento da Receita

Voltar

RShimura

Balanceamento de receitas, cálculo de porcentagem, rendimento e encomenda.
Conhecer e utilizar corretamente essas ferramentas é de fundamental importância para o sucesso da sua padaria, da sua loja, da sua doceria ou confeitaria; e muito mais para os profissionais dessas áreas que trabalham com encomendas em casa para se evitar o desperdício, ou a repetição de receitas desnecessariamente.
Balancear receitas significa determinar a quantidade de cada ingrediente que entrará na formulação da massa, segundo as características desejadas para o produto final.
Ao formularmos uma receita quatro fatores devem ser levados em consideração:
a função que cada ingrediente exerce na massa e no produto final, as porcentagens máximas e mínimas toleráveis, as características internas e externas desejadas para o produto final, os métodos utilizados em panificação.

Finalidades do balanceamento:
Controle de qualidade: estabelecer padrões de qualidade para os produtos e processos, assegurando uniformidade na produção e permitindo identificar possíveis falhas no processo e suas causas;

Normalização e registros: descrição completa do processo, incluindo tempos de masseira, descanso, fermentação, cocção, temperatura da massa e do forno, tamanho das peças. Isso permite que todos os funcionários desenvolvam as receitas da mesma forma, auxiliando na solução de imprevistos e criando uma identidade para o estabelecimento;

Controle de estoque: proporciona redução de custos pelo uso correto das matérias-primas, evitando desperdício;

Controle da produção: possibilita avaliação financeira do negócio através do dimensionamento da produção, dos custos e lucros.

Cálculo de porcentagem

Voltar

RShimura

Diferente das outras áreas da gastronomia, a panificação permite que se defina o ingrediente principal e se calcule os demais ingredientes com base neste ingrediente, que normalmente é a farinha de trigo.

A farinha de trigo é a base do pão.
Ela será definida como 100% e os demais ingredientes devem ser calculados percentualmente como ilustra o exemplo abaixo:

Para calcular a quantidade dos ingredientes, basta multiplicar o peso da farinha pela porcentagem do ingrediente desejado e dividir por 100.
Ex: Quanto devemos pesar de fermento sendo 5% para 5000 g de farinha de trigo?
5000 x 5 = 25.000 : 100 = 250 g de fermento

Como calcular o rendimento da receita.
É um cálculo muito simples e faz toda a diferença, principalmente quando temos uma encomenda e não sabemos o quanto produzir, ou quantas receitas serão necessárias para atender a demanda.
Vejamos o exemplo a seguir:
Para calcular o rendimento ou o número de pães que serão produzidos com uma receita, basta dividir o peso total da massa pelo peso de cada pão, ainda cru.

Pão de Cachorro Quente		
Farinha	100 %	5000 g
Açúcar	10 %	500 g
Sal	2 %	100 g
Melhorador	1 %	50 g
Água	50 %	2500 g
Gordura	8 %	400 g
Fermento	5 %	250 g
Peso Total		**8775 g**

Se o peso de cada pão cru for igual a 65 g, para saber o número de pães, basta dividir o peso total (8.775 g) pelo peso do pão cru (65 g)
8.775 : 65 = 135
Portanto o rendimento será de 135 pães.

Acerte no cálculo da encomenda e no tamanho da forma

Voltar

RShimura

Recebeu uma encomenda, mas não sabe a quantidade de ingredientes necessários para a produção?

Cálculo da encomenda

Para atender uma encomenda de pães, é preciso definir a quantidade de farinha que será utilizada. Para tanto é necessário saber a quantidade de pães a ser produzida e multiplicar este número pelo peso do pão cru.

Ex. quantidade de pães para serem produzidos = 300
Peso cru = 60g
Massa necessária = 300 x 60 = 18.000g

Farinha	100 %
Açúcar	8 %
Sal	2 %
Melhorador	1 %
Água	60 %
Fermento	4 %
Gordura	5 %
Total	180 %

18.000 ———-180 % x ———————100% x = 18.000 x 100/180
x = 10.000 g de farinha de trigo = 10 kg de farinha de trigo

Aprendendo a calcular a quantidade de massa em cada forma:

Cálculo da quantidade de massa em relação ao tamanho da forma

BASE **x** ALTURA **x** COMPRIMENTO = **X**

X **x** 0,35 = QUANTIDADE DE MASSA ADEQUADA PARA A FORMA

Fermentação Natural

Voltar

RShimura

Fermentos e Fermentação

A fermentação é o segredo do pão. O pão levedado foi inventado no Egito onde a cerca de 6 mil anos seria descoberta a fermentação.
O ar contém uma quantidade enorme de microrganismos, nomeadamente esporos de fungos de levedura (Saccharomyces cerevisiae), que encontram nas massas de pão as condições adequadas para se alimentar do amido da farinha. Em consequência da ação desses microrganismos, o amido divide-se em anidrido carbónico (CO2) e álcool. As bolhas do gás carbônico não conseguem escapar através da superfície e fazem inchar (crescer) a massa, tornando-a fofa. Durante a cozedura, ácido carbônico e álcool conseguem escapar, mas o seu efeito fica na porosidade, sabor e aroma do pão.
O primeiro pão fermentado teria sido descoberto por acaso. Se uma massa (sem qualquer fermento adicionado) for deixada ao ar, ela irá levedar. Em função das condições de temperatura e umidade, o tempo necessário para a fermentação natural pode variar de entre 4 a 8 horas, mas a massa acabará por levedar. Se antes de cozer a massa se retirar uma porção da massa levedada, obtem-se o fermento para a próxima fornada. A esta forma de fermentação chama-se fermentação natural ou massa velha.
O pão fermentado com massa velha fica com um sabor e aroma característicos, às vezes com um ligeiro travo ácido ou avinagrado. Em Portugal ainda se produz muito pão de massa velha.
O pão alentejano e muitas broas minhotas são exemplos disso. Nas grandes superfícies comerciais e nas casas de produtos naturais/saudáveis também se encontra pão de massa velha ou fermento natural.
No entanto, a industrialização trouxe formas mais rápidas de produzir pão. O fermento de padeiro, que na grande maioria é utilizado para a fermentação do nosso pão, é um concentrado de leveduras (Saccharomyces cerevisiae). Como concentrado que é, torna a fermentação mais rápida e mais intensa. No entanto, os mais atentos ao paladar do pão detentam a falta dos sabores e aromas que o fermento de padeiro não consegue "imitar".

O que é uma fermentação natural:
Consiste basicamente na obtenção de uma massa de farinha e água que, exposta ao ar, seja contaminada por microorganismos dispersos no ambiente. Esses microorganismos vão encontrar nesta massa um ótimo meio de crescimento e desenvolvimento, ocasionando uma série de fermentações não controláveis diferentes de quando utilizamos o fermento biológico em qualquer das suas apresentações comerciais.
Essas fermentações incontroláveis vão na maioria das vezes produzir gás carbônico e alguns ácidos, sendo os mais comuns o acético e o lático.
Depois de um certo de incubação esta massa infectada por microorganismos tem condições de servir de fermento, ou seja, de agente de crescimento para outras massas.
Chamados também de Levain, hoje existem vários métodos de produção de fermento natural e todos eles têm um uso apropriado. Podemos ser feitos à base de frutas, mel, garapa, farelo de trigo ou centeio, maçãs, uvas, iogurte, cerveja, etc.

A utilização do fermento natural se dá em casos muito específicos pois normalmente agrega um sabor ácido incomparável ao produto final.
A Sourdough de São Francisco tem sabor especial devido à bactéria local chamada de Lactobacillus sanfrancisco
O segredo para manter o levain ou fermento natural é alimentá-lo com farinha fresca e água, fornecendo os nutrientes e açúcares necessários para que a flora microbiológica tenha condições de se reproduzir e se manter viva. Retiramos parte do fermento para utilização e completamos com farinha e água na mesma proporção da massa retirada. A isto damos o nome de reforma do fermento natural.
O Fermento natural não é muito adequado às condições de trabalho da vida moderna. Além de delicado e sensível, pede um tempo de fermentação maior, o dobro do tempo de quando utilizamos fermento biológico.

Produção de um fermento natural à base de maçã
Ingredientes:
1 maçã
50g de açúcar cristal ou mascavo
200g ou ¾ de xícara de água

Material:
1 ralador
1 pote de vidro com tampa

Modo de fazer:
Rale a maçã com casca e sementes. Misture com o açúcar. Coloque a mistura num pote de vidro. Coloque a tampa, mas não feche, para que os gases da fermentação possam sair ao longo dos dias.
Coloque o pote de vidro em um armário fechado e, o mais importante, sem corrente de ar.
A temperatura não deve ser muito quente nem muito fria. Deixe-o quieto e sossegado por 5 dias. Passados estes dias, quando abrir a tampa, um forte cheiro de álcool se desprenderá. Os fermentos estarão em plena forma. Adicione água. Misture bem para soltar o máximo de fermento nessa água. Coe a mistura com um pano, comprimindo bem o material sólido no final. A quantidade de líquido coado vai variar de acordo com o tamanho da maçã.
Vamos acompanhar o desenvolvimento do fermento e me mandem as suas fotos pois logo passaremos para a segunda fase da produção.

Alimentação do Levain
Fabricação do levain:
Agora o fermento muda de ambiente e de alimento. O alimento deixa de ser a maçã e passa a ser a farinha. Ele vai precisar de um tempo de adaptação a esse novo meio e aproveitar para adquirir seu sabor e força.

Ingredientes:
300g de farinha de trigo

Material:
1 vasilha de vidro, cerâmica ou plástico e 1 pano limpo

Modo de fazer:
Misture o líquido coado (escuro e carregado de fermento) com a farinha de trigo, formando uma massa. A massa não deve ficar nem muito seca, nem muito mole. Forme uma bola e deixe descansar em uma vasilha coberta com o pano limpo e bem úmido no mesmo lugar e condições que deixou o pote da maçã por 12 horas.

Alimentação do fermento natural ou levain:
O fermento se alimenta do açúcar encontrado no material onde ele vive e, à medida que absorve esse açúcar, solta gás carbônico.
Podemos observar este fenômeno quando depois de passadas 12 horas a massa adquire de 2 a 3 vezes o tamanho inicial.
Se a sua parte superior parecer uma abóbada bem esticada, o levain estará no ponto para ser realimentado. Ele já comeu e digeriu todo o açúcar que encontrou em seu meio e precisa agora de uma nova farinha.
Entretanto, se a parte superior da massa parecer um balão murcho, o levain passou do ponto, ou seja, acabou o açúcar e o fermento entrou em fase de fermentação alcoólica – início do processo de apodrecimento. Se isto acontecer você terá que reduzir o tempo de alimentação de 12 para 6 horas, por 2 a 3 dias
Cada vez que for alimentar o fermento vai retirar 200g de massa da vasilha e isto se chama chef ou massa mãe.
Esse processo deverá ser repetido por 15 dias, só então estará pronto para ser utilizado.

Pão d'Avó
Padaria

Fermento natural à base de uvas passas

FÓRMULA- Levain de Uvas Passas				
INGREDIENTES	%	QTDE.	UNIDADE	
Uvas passas		50	Gramas	
Água fria		200	Gramas	
Farinha de trigo		250	gramas	

Modo de preparo: Deixe as passas de molho na água até começar a borbulhar (aproximadamente 24 horas).Escorrer a água espremendo bem as passas. Descartar as passas e misturar a água, a farinha de trigo, fazendo uma massa lisa e homogênea. Colocar em um recipiente fechado até que triplique o volume (1 a 3 dias) em temperatura ambiente.

Guardar 100 gramas deste fermento e descartar o restante.
Realimentar na seguinte proporção.

INGREDIENTES	%	QTDE.	UNIDADE	
Levain	50	100	Gramas	
Água	50 a60	100 a 120	Gramas	
Farinha de trigo	100	200	gramas	

- Proceder desta maneira por aproximadamente 20 dias (a cada dia o aroma vai ficando mais intenso, o que dá ao pão sabor mais azedo).

Pão d'Avó
Padaria

Pão Português

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 26 horas
Quantidade de produção: 7 unidades

Ingredientes

POOLISH

300 g de farinha de trigo
2 g de fermento biológico seco (1 colher chá)
300 ml de água (1 e ¼ xícara)

MASSA

1.000 g de farinha de trigo
45 g de açúcar (¼ de xícara)
10 g de melhorador de farinha (1 e ½ colher sopa)
500 ml de água gelada
400 g de levain (1 e ½ xícara) (o Atelier Gourmand vende pronto)
10 g de fermento biológico seco (5 colheres chá)
25 g de sal (2 colheres sopa)
150 g de manteiga sem sal (¾ de xícara)

Passo a passo

POOLISH

1) Numa tigela, misture todos os ingredientes e deixe na geladeira por 24 horas.

MASSA

2) Na tigela da batedeira, coloque a farinha de trigo, o açúcar e o melhorador de pães e misture com o gancho durante 5 minutos na primeira velocidade.
3) Adicione metade da água e bata na mesma velocidade até incorporar tudo.
4) Desligue a batedeira e junte o levain, o poolish e o fermento biológico e bata mais um pouco.
5) Acrescente o sal, aumente para a velocidade 2 e incorpore o restante da água.
6) Ainda com a batedeira na velocidade 2, vá juntando a manteiga aos poucos e continue batendo até a massa ficar macia, lisa e em ponto de véu.
7) Deixe a massa descansar sobre uma pedra de mármore por 20 minutos.
8) Divida em 7 porções iguais, boleie cada porção e deixe descansar por mais 20 minutos.
9) Abra cada porção de massa com um rolo, modele os pães como preferir (redondo ou baguete) e coloque-os em assadeira antiaderente.
10) Leve ao forno preaquecido a 200°C para assar com vapor por 40 minutos. Se não tiver forno com vapor, coloque uma asadeira com água dentro do forno.

Utensílios

Rolo de abrir massa

Pão Italiano

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 39 horas
Quantidade de produção: 4 unidades

Ingredientes

POOLISH

150 g de farinha de trigo
1 g de fermento biológico seco (½colher chá)
160 ml de água (⅔ de xícara)

MASSA

450 g de farinha de trigo (3 e ⅓ xícaras)
7 g de malte (1 colher chá)
7 g de melhorador de farinha (1 colher sopa)
180 ml de água gelada (¾ de xícara)
267 g de levain (1 xícara) (o Atelier Gourmand vende pronto)
1 g de fermento biológico seco1/2 colher (chá)
17 g de sal (1 e ⅓ colher sopa)

Passo a passo

POOLISH

1) Numa tigela, misture todos os ingredientes e deixe descansar por 24 horas na geladeira.

MASSA

2) Na tigela da batedeira, coloque a farinha de trigo, o malte e o melhorador de farinha e misture na primeira velocidade.
3) Adicione a água, o levain e o poolish e continue misturando.
4) Acrescente o fermento biológico e misture.
5) Assim que o fermento estiver completamente incorporado, junte o sal, passe para a segunda velocidade da batedeira e bata até atingir o ponto de véu.
6) Deixe descansar durante 30 minutos sobre uma pedra de mármore.
7) Divida a massa em 4 porções, boleie cada porção e deixe descansar por mais 20 minutos.
8) Abra a massa com um rolo e enrole, para dar o formato de baguete e deixe descansar por 12 horas na geladeira.
9) Retire da geladeira e deixe descansar à temperatura ambiente por 1 hora antes de levar ao forno preaquecido a 200°C e assar com vapor por 40 minutos. Se não tiver forno com vapor, coloque uma assadeira com água dentro do forno.

Utensílios

Rolo de abrir massa

Pão Italiano de Centeio

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 15 horas
Quantidade de produção: 2 unidades grandes

Ingredientes

POOLISH

135 g de farinha de trigo (1 xícara)
100 g de farinha de centeio (1 xícara)
2 g de fermento biológico seco (1 colher chá)
180 ml de água (¾ de xícara)

MASSA

405 g de farinha de trigo (3 xícaras)
130 g de farinha de trigo integral (1 xícara)
6 g de melhorador de farinha para pães (2 colheres chá)
10 g de malte (½ colher sopa)
200 g de levain (1 xícara) (o Atelier vende)
180 ml de água gelada (¾ de xícara)
2 g de fermento biológico seco (1 colher chá)
16 g de sal (3 colheres chá)
15 ml de óleo de milho, para untar (1 colher sopa)
50 g de farinha de centeio, para polvilhar (½ xícara)

Passo a passo

POOLISH

1) Numa tigela, misture todos os ingredientes, cubra com filme plástico e deixe na geladeira por 12 horas.

MASSA

2) Coloque na tigela da batedeira as farinhas, o melhorador, o malte, o levain, o poolish e um pouco da água e bata na velocidade 1 por 2 minutos.
3) Adicione o fermento e bata até misturar.
4) Acrescente o sal e o restante da água e bata na velocidade 2 por 30 minutos, até atingir o ponto de véu.
5) Transfira a massa para uma superfície de mármore, cubra com filme plástico e deixe descansar por 20 minutos.
6) Depois transfira a massa para uma tigela untada com óleo, cubra com filme plástico e leve à geladeira por 12 horas.
7) Retire da geladeira, elimine as bolhas de ar da massa e coloque-a sobre o mármore polvilhado com farinha de centeio.
8) Divida a massa em 2 partes, boleie e molde pães redondos.
9) Coloque numa assadeira forrada com tapete de silicone e deixe crescer por 15 minutos.
10) Leve para assar em forno com vapor preaquecido a 200°C por 1 hora.

Pão Siciliano

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 14 horas
Quantidade de produção: 6 unidades

Ingredientes

BIGA

202 g de farinha de trigo (1 e ½ xícara)
1 g de fermento biológico seco (¼ de colher chá)
120 ml de água (½ xícara)

MASSA FERMENTADA

202 g de farinha de trigo (1 e ½ xícara)
5 g de sal (1 colher chá)
1 g de fermento biológico seco (¼ de colher chá)
120 ml de água (½ xícara)

MASSA

270 g de farinha de trigo (2 xícaras)
110 g de semolina (⅔ de xícara)
6 g de melhorador de farinha para pães (2 colheres chá)
30 ml de água (2 colheres sopa)
36 g de mel (2 colheres sopa)
4 g de fermento biológico seco (1 colher chá)
10 g de sal (2 colheres chá)
30 ml de azeite de oliva extravirgem (2 colheres sopa)
30 ml de água, para pincelar (2 colheres sopa)
12 g de gergelim preto, para polvilhar (4 colheres chá)
12 g de gergelim branco, para polvilhar (4 colheres chá)

Passo a passo

BIGA

1) Numa tigela, coloque a farinha, o fermento e a água, amasse bem, cubra com filme plástico e leve para descansar na geladeira por 12 horas.
2) Retire da geladeira e deixe atingir a temperatura ambiente antes de utilizar.

MASSA FERMENTADA

3) Em outra tigela, misture bem a farinha de trigo, o sal, o fermento e a água, cubra com filme plástico e leve para descansar na geladeira por 12 horas.
4) Retire da geladeira e deixe atingir a temperatura ambiente antes de utilizar.

MASSA

5) Coloque na tigela da batedeira a farinha de trigo, a semolina e o melhorador e misture na velocidade 2 da batedeira.

Pão d'Avó
Padaria

Pão Siciliano - 2ªParte

6) Adicione a água, o mel, a massa fermentada, a biga e o fermento e bata na velocidade 5.
7) Acrescente o sal e bata por mais 5 minutos.
8) Junte o azeite aos poucos e bata na velocidade 10 por 30 minutos, até atingir o ponto de véu.
9) Cubra com filme plástico e deixe a massa descansar sobre o mármore por 15 minutos.
10) Então divida a massa em 6 partes e boleie cada uma delas.
11) Enrole cada porção formando um cilíndrico, depois enrole cada ponta do cilindro na direção do centro em sentidos contrários. Enrole um lado de baixo para cima e o outro de cima para baixo, formando um caracol invertido em cada extremidade.
12) Disponha os pães numa assadeira forrada com tapete de silicone, pincele-os com água e polvilhe-os com gergelim branco e preto misturados.
13) Leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 30 minutos.







Ciabatta Tradicional com Autólise

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 3 horas
Quantidade de produção: 16 pães

Ingredientes

AUTÓLISE

607 g de farinha de trigo (4 e ¼ xícara)
600 ml de água (2 e ½ xícaras)

MASSA

1000 g de farinha de trigo
10 g de melhorador de farinha para pães (1 envelope)
12 g de fermento biológico seco (1 e ½ colher sopa)
600 ml de água (2 e ½ xícaras)
20 g de sal (4 colheres chá)
45 ml de azeite de oliva extravirgem (3 colheres sopa)
30 ml de azeite de oliva extravirgem, para untar (2 colheres sopa)
135 g de farinha de trigo, para polvilhar (1 xícara)

Passo a passo

AUTÓLISE

1) Numa tigela, coloque a farinha de trigo e a água, misture bem e deixe fermentar, coberto com filme plástico, por 1 hora.

MASSA

2) Na tigela da batedeira, coloque a autólise, a farinha de trigo e o melhorador e bata por 5 minutos na velocidade 2.
3) Junte o fermento e a água e bata por mais 5 minutos na velocidade 5.
4) Adicione o sal e, aos poucos, o azeite e siga batendo na velocidade 10 por 30 minutos, ou até atingir o ponto de véu.
5) Transfira a massa para uma caixa plástica untada com azeite e deixe descansar por 30 minutos.
6) Dobre a massa ao meio, deixe descansar por mais 30 minutos e depois dobre ao meio novamente.
7) Abra a massa numa superfície enfarinhada e deixe descansar por mais 30 minutos.
8) Com uma espátula, corte a massa em 16 retângulos, transfira para uma assadeira forrada com tapete de silicone e deixe fermentar por mais 15 minutos.
9) Leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 35 minutos com vapor.

Utensílios

Filme plástico
Tapete de silicone (Silpat)

Ciabatta Tradicional com Autólise – 2ºParte

Galeria













Ciabatta de Azeitona com Levain

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 33 horas
Quantidade de produção: 12 unidades

Ingredientes

540 g	de farinha de trigo (4 xícaras)
10 g	de melhorador de farinha (1 envelope)
500 ml	de água gelada
267 g	de levain (1 xícara) (o Atelier Gourmand vende)
2 g	de fermento biológico seco (½ colher chá)
13 g	de sal (1 colher sopa)
30 ml	de azeite de oliva extravirgem (2 colheres sopa)
75 g	de azeitona preta fatiada (⅔ de xícara)
270 g	de farinha de trigo, para polvilhar (2 xícaras)

Passo a passo

1) Coloque a farinha de trigo e o melhorador na tigela da batedeira e misture com o gancho na primeira velocidade.
2) Adicione metade da água, o levain e o fermento e bata na mesma velocidade até tudo estar bem misturado.
3) Adicione o sal, passe para a segunda velocidade e bata mais um pouco.
4) Depois acrescente o restante da água e o azeite e bata até atingir o ponto de véu, aproximadamente 30 minutos.
5) Coloque a massa numa caixa plástica, estique-a e distribua metade da azeitona por cima.
6) Dobre ao meio e espalhe a azeitona restante.
7) Dobre ao meio novamente e deixe descansar por 45 minutos em temperatura ambiente.
8) Depois desse tempo, vede bem a caixa com filme plástico e leve à geladeira por 24 horas.
9) Retire da geladeira e deixe alcançar à temperatura ambiente, aproximadamente 3 horas.
10) Polvilhe a bancada com farinha, vire a caixa com cuidado e deposite a massa.
11) Com as mãos, estique a massa, dando-lhe um formato quadrado, e deixe descansar por mais 1 hora.
12) Corte a massa em retângulos de aproximadamente 14 x 6 cm, coloque os retângulos numa assadeira grande polvilhada com farinha, cubra com filme plástico e deixe descansar por mais 15 minutos.
13) Coloque uma assadeira com água no forno, para produzir vapor durante o cozimento dos pães.
14) Polvilhe os pães com farinha e leve ao forno preaquecido a 200°C para assar por 30 minutos.

Utensílios

Filme plástico
Caixa plástica retangular de 35 x 25 cm aproximadamente

Pão d'Avó Padaria

Focaccia de Pão de Batata

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 12 horas
Quantidade de produção: 12 porções

Ingredientes

1ª ETAPA

1000 g de mistura para pão de batata
280 g de ovo (4 unid grandes)
60 g de fermento biológico fresco (4 tabletes)
600 ml de água (2 e ½ xícara)

2ª ETAPA

50 ml de azeite de oliva (3 e ⅓ colheres sopa)
20 ml de vinagre de vinho tinto (1 e ⅓ colher sopa)
19 g de sal grosso (1 colher sopa)
4 g de alecrim (opcional)
10 ml de óleo de canola (2 colheres chá), para untar

Passo a passo

1ª ETAPA

1) Coloque a mistura de pão de batata numa vasilha, acrescente os ovos e o fermento e vá juntando a água aos poucos.
2) Sove bem a massa, mantendo uma consistência meio mole, e deixe descansar por 20 minutos, coberta com filme plástico.

2ª ETAPA

3) Numa vasilha, junte o azeite, o vinagre, o sal grosso e, se desejar, o alecrim e reserve.
4) Coloque a massa descansada na assadeira untada com óleo e, com a ponta dos dedos, faça sulcos na massa, espalhando-a por toda a assadeira.
5) Deixe fermentar por 40 minutos, regue com o tempero e asse em forno preaquecido a 180°C durante 30 minutos.

Utensílios

Filme plástico

Pão d'Avó
Padaria

Pão Francês Integral

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 2 horas
Quantidade de produção: 6 pães

Ingredientes

500 g de farinha de trigo integral
500 g de farinha de trigo
20 g de sal
30 g de margarina light (2 colheres sopa)
20 g de fermento biológico fresco (1 e ⅓ tablete)
10 g de açúcar mascavo escuro (1 colher sopa)
500 ml de água gelada
10 g de margarina sem sal light, para untar (2 colheres chá)

Passo a passo

1) Numa vasilha, coloque as farinha, o sal, a margarina, o fermento e o açúcar, vá juntando a água aos poucos, assim você não perde o ponto, e misturando até a massa ficar homogênea. Dependendo da qualidade da farinha, você pode precisar de mais 50 ml de água.
2) Coloque a massa na mesa e deixe descansar por 10 minutos, coberta com um filme plástico, para não ressecar.
3) Após o descanso, modele os pães como desejar, disponha numa assadeira untada com margarina e deixe fermentar até quase dobrar de volume.
5) Leve ao forno preaquecido a 180°C e asse os pães por aproximadamente 20 minutos.

Utensílios

Filme plástico

Pão d'Avó
Padaria

Pão Rústico com Girassol

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 27 horas
Quantidade de produção: 5 pães

Ingredientes

BIGA

200 g de farinha de trigo (1 e ½ xícara)
2 g de fermento biológico seco (1 colher chá)
120 ml de água (½ xícara)

AUTÓLISE

270 g de farinha de trigo (2 xícaras)
135 g de farinha de trigo integral (1 xícara)
240 ml de água (1 xícara)

MASSA

156 g de semente de girassol (1 e ¼ xícara)
67 g de farinha de trigo (½ xícara)
33 g de açúcar (2 colheres sopa)
1 g de fermento biológico seco (½ colher chá)
6 g de melhorador de farinha para pães (2 colheres chá)
13 g de sal (1 colher sopa)
60 ml de água gelada (¼ de xícara)
37 ml de azeite de oliva extravirgem (2 e ½ colheres sopa)
15 ml de azeite de oliva extravirgem, para untar (1 colher sopa)
34 g de farinha de trigo, para polvilhar (¼ de xícara)

Passo a passo

BIGA

1) Coloque numa tigela a farinha, o fermento e a água, misture e sove bem por aproximadamente 2 minutos. Essa massa fica pesada.
2) Cubra com filme plástico e deixe na geladeira por 24 horas.

AUTÓLISE

3) Em outra tigela, coloque a farinha comum, a farinha integral e a água, misture e sove por 2 minutos.
4) Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 24 horas.

MASSA

5) Coloque a semente de girassol numa frigideira seca, toste por 5 minutos e reserve.
6) Na tigela da batedeira, coloque a autólise, a biga, a farinha de trigo, o açúcar, o fermento, o

melhorador de farinha e o sal e vá juntando a água aos poucos, enquanto bate com o gancho.
7) Adicione o azeite num fio e bata por mais 20 minutos. A massa deve ficar mole e grudenta.
8) Acrescente a semente de girassol e bata por mais 8 minutos.
9) Deixe a massa descansar por 1 hora numa caixa plástica untada com azeite.
10) Depois disso, leve a caixa com a massa à geladeira por 12 horas.
11) Retire da geladeira, transfira a massa para uma pedra de mármore polvilhada com farinha, divida em 5 partes, boleie pãezinhos redondos.
12) Coloque-os na assadeira forrada com tapete de silicone e deixe crescer por 30 minutos.
13) Faça dois cortes paralelos na superfície de cada pão e leve para assar no forno com vapor preaquecido a 200°C por 40 minutos.

Utensílios
Filme plástico
Tapete de silicone (Silpat)

Galeria



Pão de Sarraceno

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 27 horas
Quantidade de produção: 5 pães

Ingredientes

BIGA

202 g de farinha de trigo (1 e ½ xícara)
4 g de fermento biológico seco (2 colheres chá)
120 ml de água (½ xícara)

SOAKER

100 g de trigo-sarraceno (¾ de xícara)
160 ml de água (⅔de xícara)

MASSA

440 g de farinha de trigo (3 e ¼ xícara)
34 g de farinha de centeio (⅓ de xícara)
14 g de açúcar (1 e ⅓ colher sopa)
6 g de melhorador de farinha para pães (2 colheres chá)
270 ml de água
2 g de fermento biológico seco (1 colher chá)
13 g de sal (1 colher sopa)
15 ml de óleo de milho, para untar (1 colher sopa)

Pão d'Avó

Passo a passo

BIGA

1) Coloque numa tigela a farinha, o fermento e a água, misture e sove bem por aproximadamente 2 minutos. Essa massa fica pesada.
2) Cubra com filme plástico e deixe na geladeira por 24 horas.

SOAKER

3) Em outra tigela, misture o trigo-sarraceno com a água, cubra com filme plástico e leve à geladeira por 24 horas.

Padaria

MASSA

4) Coloque na tigela da batedeira as farinhas de trigo e de centeio, o açúcar e o melhorador bata na velocidade 1.
5) Adicione a água e bata na velocidade 1 por mais 2 minutos.
6) Acrescente a biga e o fermento e bata na velocidade 1 por 20 minutos.
7) Junte o sal e bata na velocidade 2 até atingir o ponto de véu.
8) Adicione o soaker e bata até misturar. A massa ficará pesada e grudenta.

Pão de Sarraceno - 2ºParte

9) Transfira a massa para uma superfície de mármore e deixe crescer por 30 minutos.
10) Depois transfira para uma caixa de plástico untada com óleo e deixe fermentar por 40 minutos.
11) Divida a massa em 5 partes, boleie e molde em forma de baguete.
12) Coloque na assadeira forrada com um tapete de silicone e deixe crescer por 20 minutos.
13) Leve para assar em forno com vapor preaquecido a 200°C por 40 minutos.

Utensílios
Filme plástico
Tapete de silicone (Silpat)

Galeria



Pão de Azeite

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 2 horas 40 min
Quantidade de produção: 4 unidades

Ingredientes

540 g	de farinha de trigo (4 xícaras)
15 g	de sal (3 colheres chá)
28 g	de açúcar (2 e ½ colheres sopa)
6 g	de melhorador de farinha para pães (2 colheres chá)
2 g	de fermento biológico seco (1 colher chá)
100 g	de levain (½ xícara) (o Atelier vende pronto)
320 ml	de água gelada (1 e ⅓ xícara)
75 ml	de azeite de oliva extravirgem (5 colheres sopa)
15 ml	de azeite de oliva extravirgem, para untar (1 colher sopa)

Passo a passo

1) Coloque na tigela da batedeira a farinha de trigo, o sal, o açúcar, o melhorador e o fermento e bata por 3 minutos na velocidade 2.
2) Adicione o levain e, aos poucos, a água e bata por 5 minutos na velocidade 5.
3) Aumente para a velocidade 10, vá juntando o azeite lentamente e siga batendo por mais 30 minutos, ou até atingir o ponto de véu.
4) Deixe a massa descansar, coberta com filme plástico, na bancada untada com azeite por 30 minutos.
5) Divida a massa em 4 partes, boleie, modele em forma de baguete, coloque numa assadeira forrada com tapete de silicone e deixe fermentar por mais 40 minutos.
6) Faça 3 cortes diagonais na superfície de cada pão e leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 40 minutos, com vapor.

Utensílios

Filme plástico
Tapete de silicone (Silpat)

Pão d'Avó
Padaria

Panetone

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 3 horas
Quantidade de produção: 2 unidades

Ingredientes

1ª MASSA - ESPONJA

300 g de farinha de trigo
80 g de fermento biológico fresco
180 ml de água (¾ de xícara)

2ª MASSA - REFORÇO

700 g de farinha de trigo
200 g de açúcar
4 g de raspa da casca de laranja-pera
420 g de ovo (6 unid grandes)
200 g de margarina sem sal (1 xícara)
15 g de sal
100 ml de água
200 g de frutas cristalizadas
100 g de uva-passa escura
100 g de uva-passa clara

Passo a passo

1ª MASSA - ESPONJA

1) Misture todos os ingredientes e deixe descansar, coberto com filme plástico, até dobrar de volume.

2ª MASSA - REFORÇO

2) Junte todos os ingredientes da segunda massa.
3) Misture com a esponja e sove muito bem, até a massa ficar lisa e alcançar o ponto de véu.
4) Modele os panetones com 600 g cada e coloque nas fôrmas próprias.
5) Deixe descansar e crescer até faltar 2 dedos de para atingir a borda da fôrma.
6) Asse em forno preaquecido a 150°C por aproximadamente 40 minutos.

Utensílios

Filme plástico
Fôrmas de papel para panetone

Pão d'Avó Padaria

Panetone

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 9 horas 5 min
Quantidade de produção: 4 unidades

Ingredientes

ESPONJA

168 g de farinha de trigo (1 e ¼ xícara)
10 g de fermento biológico seco (5 colheres chá)
180 ml de água (¾ de xícara)

MASSA

675 g de farinha de trigo (5 xícaras)
270 g de açúcar (1 e ½ xícara)
20 g de leite em pó integral (4 colheres sopa)
10 g de melhorador de farinha
10 g de malte (½ colher sopa)
120 g de gema (7 unid)
200 g de manteiga sem sal (1 xícara)
10 g de sal (2 colheres chá)
180 ml de água gelada (¾ de xícara)
300 g de levain (1 e ½ de xícara) (o Atelier vende)
10 ml de essência de panetone (2 colheres chá)
382 g de frutas cristalizadas (2 e ¼ xícaras)
200 g de uva-passa escura (1 e ⅓ xícara)

Pão d'Avó Padaria

Passo a passo

ESPONJA

1) Numa tigela, misture a farinha, o fermento seco e a água, cubra com filme plástico e deixe descansar por 45 minutos.

MASSA

2) Na batedeira, coloque a farinha, o açúcar, o leite em pó, o melhorador, o malte, as gemas, a manteiga e o sal, junte aos poucos metade da água e bata por 3 minutos na velocidade 1.
3) Acrescente o levain, a esponja e a essência de panetone, adicione aos poucos o restante da água, passa para a velocidade 2 e bata até atingir o ponto de véu.
4) Adicione então as frutas e bata até que elas tenham sido incorporadas à massa.
5) Retire a massa da batedeira e coloque sobre a superfície de trabalho, cubra com filme plástico e deixe descansar por 20 minutos.
6) Divida a massa em porções de 500 g cada, boleie e coloque dentro das fôrmas próprias para panetone. Com as mãos, dê uma apertada na massa, cubra novamente com filme plástico e deixe descansar por 7 horas.
7) Leve para assar em forno com vapor preaquecido a 160°c por 50 minutos.

Panetone – 2ªParte

Utensílios
Filme plástico
Formas próprias para panetone
Galeria







Chocotone

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 7 horas 5 min
Quantidade de produção: 4 unidades

Ingredientes

ESPONJA

168 g de farinha de trigo (1 e ¼ xícara)
10 g de fermento biológico seco (5 colheres chá)
180 ml de água (¾ de xícara)

MASSA

675 g de farinha de trigo (5 xícaras)
270 g de açúcar (1 e ½ xícara)
20 g de leite em pó integral (4 colheres sopa)
10 g de melhorador de farinha
10 g de malte (½ colher sopa)
120 g de gema (7 unid)
200 g de manteiga sem sal (1 xícara)
10 g de sal (2 colheres chá)
180 ml de água gelada (¾ de xícara)
300 g de levain (1 e ½ de xícara) (o Atelier vende)
10 ml de essência de panetone (2 colheres chá)
583 g de gotas de chocolate meio amargo (2 e ¾ de xícaras)

Passo a passo

ESPONJA

1) Numa tigela, misture a farinha, o fermento seco e a água, cubra com filme plástico e deixe descansar por 45 minutos.

MASSA

2) Na batedeira, coloque a farinha, o açúcar, o leite em pó, o melhorador, o malte, as gemas, a manteiga e o sal, acrescente aos poucos metade da água e bata na velocidade 1 por 3 minutos.
3) Adicione o levain, a esponja e a essência de panetone , vá juntando a água restante aos poucos e bata na velocidade 2 até atingir o ponto de véu.
4) Adicione as gotas de chocolate e bata até que elas tenham sido incorporadas à massa.
5) Retire a massa da batedeira, coloque sobre a superfície de trabalho, cubra com um filme plástico e deixe descansar por 20 minutos.
6) Divida a massa em poções de 500 g cada, boleie e coloque dentro das fôrmas próprias para panetone. Com as mãos, dê uma apertada na massa e deixe descansar, coberta por um filme plástico, por 5 horas.
7) Leve para assar no forno com vapor preaquecido a 160°c por 1 hora.

Utensílios

Filme plástico

Pão d'Avó
Padaria

Pão de Canela Uva-Passa e Nozes

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 2 horas
Quantidade de produção: 4 unidades

Ingredientes

540 g	de farinha de trigo (4 xícaras)
15 g	de sal (3 colheres chá)
2 g	de fermento biológico seco (1 colher chá)
33 g	de açúcar (3 colheres sopa)
8 g	de canela em pó (1 colher sopa)
7 g	de melhorador de farinha para pães (1 colher sopa)
180 ml	de água gelada (¾ de xícara)
400 g	de levain (2 xícaras) (o Atelier vende pronto)
60 ml	de creme de leite fresco (¼ de xícara)
70 g	de ovo (1 unid grande)
45 g	de manteiga sem sal (3 colheres sopa)
150 g	de uva-passa escura (1 xícara)
150 g	de nozes picadas (1 e ½ xícara)

Passo a passo

1) Na tigela da batedeira, coloque a farinha de trigo, o sal, o fermento, o açúcar, a canela e o melhorador e misture na velocidade 2.
2) Adicione a água gelada, o levain, o creme de leite e o ovo e bata na velocidade 5 por 5 minutos.
3) Acrescente a manteiga e bata na velocidade 10, por 30 minutos, até atingir o ponto de véu.
4) Adicione as passas e as nozes e bata por mais 2 minutos.
5) Deixe a massa descansar por 30 minutos, coberta com filme plástico, sobre uma superfície de mármore.
6) Divida a massa em 4 partes, boleie, modele em forma de baguete e deixe fermentar por mais 20 minutos.
7) Faça 2 ou 3 cortes diagonais na superfície de cada pão e leve para assar por 30 minutos em forno preaquecido a 200°C.

Utensílios

Filme plástico



Pão d'Avó
Padar

Pão de Uva-Passa e Nozes

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 2 horas 20 min
Quantidade de produção: 4 unidades

Ingredientes

540 g	de farinha de trigo (4 xícaras)
33 g	de açúcar (3 colheres sopa)
6 g	de melhorador de farinha para pães (2 colheres chá)
4 g	de fermento biológico seco (2 colheres chá)
8 g	de canela em pó (1 colher sopa)
67 g	de creme de leite UHT (⅓ de xícara)
70 g	de ovo (1 unid grande)
200 g	de levain (1 xícara) (o Atelier vende)
16 g	de sal (3 colheres chá)
300 ml	de água gelada (1 e ¼ xícara)
45 g	de manteiga sem sal (3 colheres sopa)
150 g	de uva-passa escura (1 xícara)
24 g	de nozes picadas (¼ de xícara)
15 ml	de óleo de milho (1 colher sopa), para untar

Passo a passo

1) Coloque na batedeira a farinha, o açúcar, o melhorador, o fermento, a canela, o creme de leite, o ovo, o levain e o sal e bata na velocidade 1 por aproximadamente 2 minutos, até misturar.
2) Acrescente a água aos poucos, batendo na velocidade 2.
3) Depois junte a manteiga e bata por 20 minutos, até atingir o ponto de véu.
4) Adicione a uva-passa e as nozes e bata por mais 2 minutos para misturar.
5) Retire a massa da batedeira, transfira para uma superfície de mármore untada com óleo, cubra com filme plástico e deixe descansar por 20 minutos.
6) Divida a massa em 4 partes e boleie, formando 4 bolas.
7) Coloque as bolas de massa na assadeira forrada com tapete de silicone e deixe crescer por 30 minutos.
8) Faça 2 cortes paralelos na superfície de cada pão e leve para assar em forno com vapor preaquecido a 200°C por 40 minutos.

Utensílios

Filme plástico
Tapete de silicone (Silpat)

Pão d'Avó Padaria

Pão de Uva-Passa

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 13 horas 45 min
Quantidade de produção: 7 unidades

Ingredientes

950 g de farinha de trigo (7 xícaras)
50 g de farinha de centeio (½ xícara)
33 g de açúcar (3 colheres sopa)
10 g de melhorador de farinha (1 e ½ colher sopa)
720 ml de água gelada (3 xícaras)
2 g de fermento biológico seco (1 colher chá)
400 g de levain (1 e ½ xícara) (o Atelier vende)
26 g de sal (2 colheres sopa)
200 g de uva-passa escura (1 e ⅓ xícara)

Passo a passo

1) Coloque na masseira a farinha de trigo, a farinha de centeio, o açúcar e o melhorador e misture na velocidade 1.
2) Adicione a água e continue misturando.
3) Junte o fermento e o levain e siga misturando na mesma velocidade.
4) Assim que os ingredientes estiverem completamente incorporados, acrescente o sal e passe para a velocidade 2.
5) Bata até atingir o ponto de véu e então incorpore a uva-passa.
6) Retire a massa da masseira, transfira para a superfície de trabalho e deixe descansar por 20 minutos.
7) Divida a massa em 7 pedaços e modele-os em formato redondo.
8) Coloque as bolas de massa num recipiente plástico com tampa e deixe fermentar na geladeira por 12 horas.
9) Retire da geladeira e deixe crescer por 30 minutos à temperatura ambiente.
10) Disponha em assadeiras e leve para assar por 50 minutos em forno com vapor preaquecido a 200°C.

Pão d'Avó
Padaria

Pão de Multicereais

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 15 horas
Quantidade de produção: 6 unidades

Ingredientes

POOLISH

270 g de farinha de trigo (2 xícaras)
1 g de fermento biológico seco (½ colher chá)
300 ml de água (1 e ¼ xícara)

MASSA

675 g de farinha de trigo (5 xícaras)
130 g de farinha de trigo integral (1 xícara)
26 g de sal (2 colheres sopa)
10 g de melhorador de farinha para pães (1 e ½ colher sopa)
2 g de fermento biológico seco (1 colher chá)
300 ml de água gelada (1 e ¼ xícara)
10 g de malte (½ colher sopa)
400 g de levain (1 e ½ xícara) (o Atelier vende)
70 g de semente de girassol crua (½ xícara)
80 g de linhaça dourada (½ xícara)
35 g de gergelim preto (¼ de xícara)
55 g de aveia em flocos, para decorar (½ xícara)
15 ml de óleo de milho, para untar (1 colher sopa)



Passo a passo

POOLISH

1) Misture todos os ingredientes numa tigela e deixe descansar por 12 horas na geladeira.

MASSA

2) Coloque na batedeira as farinhas, o sal, o melhorador, o fermento e o poolish, adicione a água aos poucos e bata na velocidade 1.
3) Acrescente o malte e o levain e bata por mais 15 minutos.
4) Passe para a velocidade 2 e bata por mais 30 minutos, até atingir o ponto de véu.
5) Adicione a semente de girassol, a linhaça e o gergelim e bata por mais 6 minutos.
6) Unte a superfície de trabalho com óleo e deixe a massa descansar ali por 1 hora.
7) Divida a massa em 6 porções, modele os pães em forma de baguete (comprido), distribua um pouco de aveia em flocos sobre cada pão e deixe descansar na geladeira por 12 horas.
8) Retire da geladeira e deixe descansar à temperatura ambiente por 15 minutos.
9) Leve para assar por 40 minutos em forno com vapor preaquecido a 200°C.

Pão de Figo

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 17 horas
Quantidade de produção: 5 unidades

Ingredientes

AUTÓLISE

540 g	de farinha de trigo (4 xícaras)
135 g	de farinha de trigo integral (1 xícara)
420 ml	de água (1 e ¾ xícara)

MASSA

7 g	de melhorador de farinha (1 colher sopa)
267 g	de levain (1 xícara) (o Atelier vende)
3 g	de fermento biológico seco (1 colher chá)
16 g	de sal
200 g	de figo seco picado (1 e ¼ xícara)
34 g	de farinha de trigo (¼ de xícara), para polvilhar

Passo a passo

AUTÓLISE

1) Num recipiente, misture bem todos os ingredientes e deixe descansar por 3 horas em geladeira.

MASSA

2) Coloque na batedeira (ou masseira) a autólise, o melhorador, o levain e o fermento seco e bata na velocidade 1 por 15 minutos.
3) Assim que estiver completamente incorporado, adicione o sal, passe para a velocidade 2 e bata por 30 minutos, ou até atingir o ponto de véu.
4) Acrescente o figo e bata por mais 6 minutos.
5) Transfira para a superfície de trabalho e deixe descansar por 30 minutos.
6) Divida a massa em 5 porções e boleie cada uma.
7) Coloque na assadeira polvilhada com farinha, cubra com filme plástico e leve para fermentar por 12 horas na geladeira.
8) Retire da geladeira e deixe descansar por 30 minutos à temperatura ambiente.
9) Leve para assar por 30 minutos em forno com vapor preaquecido a 200°C.

Utensílios

Filme plástico

Pão d'Avó Padaria

Pão de Campanha

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 2 horas
Quantidade de produção: 4 unidades

Ingredientes

434 g de farinha de trigo (3 e ¼ xícaras)
100 g de farinha de centeio (1 xícara)
130 g de farinha de trigo integral (1 xícara)
7 g de melhorador de farinha para pães (1 colher sopa)
480 ml de água (2 xícaras)
267 g de levain (1 xícara) (o Atelier vende)
1 g de fermento biológico seco (¼ de colher chá)
16 g de sal

Passo a passo

1) Coloque na masseira as farinhas e o melhorador e misture na velocidade 1.
2) Adicione a água e continue misturando na velocidade 1.
3) Junte o levain e o fermento e siga misturando na velocidade 1.
4) Assim que o levain estiver completamente incorporado, adicione o sal, passe para a velocidade 2 da masseira e bata até atingir o ponto de véu.
5) Retire a massa da masseira, divida em 4 pedaços, boleie e deixe descansar por 20 minutos.
6) Modele em formato redondo ou comprido (tipo baguete), coloque na assadeira e deixe fermentar por mais 25 minutos.
7) Com uma faca bem afiada ou estilete, faça cortes na superfície dos pães.
8) Leve para assar por 20 a 30 minutos em forno com vapor preaquecido a 200°C.



Pão d'Avó
Padari

Pão de Ameixa e Chocolate

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 16 horas
Quantidade de produção: 7 unidades

Ingredientes

ESPONJA

100 g de farinha de trigo (¾ de xícara)
4 g de fermento biológico seco (½ colher sopa)
100 ml de água

MASSA

540 g de farinha de trigo (4 xícaras)
135 g de açúcar (¾ de xícara)
21 g de chocolate em pó (3 colheres sopa)
7 g de melhorador de farinha (1 colher sopa)
140 g de ovo (2 unid grandes)
30 g de glucose de milho (1 e ½ colher sopa)
200 ml de água gelada
267 g de levain (1 xícara) (o Atelier vende)
13 g de sal (1 colher sopa)
35 g de manteiga sem sal (2 e ⅓ colheres sopa)
400 g de gotas de chocolate meio amargo (2 xícaras)
270 g de ameixa seca sem caroço, picada (1 e ½ xícara)
15 ml de óleo de milho, para untar (1 colher sopa)

Passo a passo

ESPONJA

1) Numa tigela, misture todos os ingredientes, cubra com filme plástico e deixe descansar por 30 minutos em temperatura ambiente.

MASSA

2) Na tigela da batedeira, coloque a farinha, o açúcar, o chocolate em pó e o melhorador de farinha e misture com o gancho na primeira velocidade.
3) Adicione os ovos, a glucose, a água, o levain e a esponja e continue misturando.
4) Assim que a esponja e o levain tiverem sido completamente incorporados, adicione o sal, passe a bater na segunda velocidade.
5) Em seguida, junte a manteiga e bata até atingir o ponto de véu.
6) Adicione o chocolate em gotas e a ameixa e bata na primeira velocidade até que tudo esteja incorporado.
7) Retire a massa da tigela, coloque-a numa superfície untada com óleo e deixe descansar por 30 minutos.

Pão de Ameixa e Chocolate – 2ªParte

8) Divida a massa em 7 pedaços, boleie e deixe descansar na geladeira por 12 horas.
9) Retire da geladeira e deixe descansar por 1 hora em temperatura ambiente.
10) Faça 3 cortes paralelos ou em cruz na superfície de cada pão.
11) Coloque uma assadeira com água no forno, para produzir vapor durante o cozimento dos pães.
12) Leve os pães ao forno preaquecido a 170°C para assar por 40 minutos.

Utensílios
Filme plástico



Pão Beaujolais com Gorgonzola

Voltar

RShimura



Tempo de Preparação: 14 horas
Quantidade de produção: 14 unidades

Ingredientes

540 g	de farinha de trigo (4 xícaras)
135 g	de farinha de trigo integral (1 xícara)
33 g	de açúcar (3 colheres sopa)
4 g	de fermento biológico seco (2 colheres chá)
10 g	de melhorador de farinha (1 e ½ colher sopa)
13 g	de sal (1 colher sopa)
180 ml	de água (¾ de xícara)
180 ml	de vinho Beaujolais (¾ de xícara)
267 g	de levain (1 xícara) (o Atelier vende)
30 ml	de azeite de oliva extravirgem (2 colheres sopa)
200 g	de queijo Gorgonzola (2 xícaras), em cubos
15 ml	de azeite de oliva extravirgem (1 colher sopa), para untar
35 g	de farinha de trigo (1/4 de xícara), para polvilhar

Passo a passo

1) Coloque na batedeira as farinhas, o açúcar, o fermento, o melhorador e o sal e misture na velocidade 1.
2) Adicione, aos poucos, metade da água, o vinho, o levain e o azeite e bata por 10 minutos.
3) Passe para a velocidade 2, acrescente o restante da água e bata até atingir o ponto de véu, cerca de 30 minutos.
4) Transfira a massa para um recipiente plástico com tampa, untado com azeite.
5) Abra a massa e espalhe alguns pedaços de Gorgonzola, dobre e deixe descansar por 15 minutos.
6) Repita esse processo mais 3 vezes e depois deixe descansar na geladeira por 12 horas.
7) Retire a massa da geladeira e deixe descansar por 30 minutos numa superfície de trabalho, à temperatura ambiente.
8) Corte a massa em 14 quadrados, distribua em assadeiras polvilhadas com farinha e deixe descansar por mais 20 minutos.
9) Leve para assar por 20 a 30 minutos em forno com vapor preaquecido a 200°C.

Pão d'Avó
Padaria

Pão Petrópolis

Voltar

RShimura



Ingredientes

Massa:

300 g de farinha
30 g de leite em pó integral
3 g de melhorador de farinha para pães
3 g de fermento biológico seco
30 g de ovos
135 g de água
6 g de sal
30 g de manteiga sem sal

Decoração:

12 g de farinha de trigo
9 g de açúcar refinado
6 g de manteiga sem sal
6 g de coco ralado
3 g de canela (opcional)

Finalização:

50 g de ovo (1 ovo) levemente batido

Modo de fazer:

1 - Coloque na batedeira própria para pão a farinha de trigo, o açúcar, o melhorador e o leite em pó. Bata na velocidade 1. (Você também pode misturar os ingredientes com a mão).
2 - Adicione 90% do total de água e continue batendo na velocidade baixa.
Junte o fermento e o restante do líquido aos poucos.
Se estiver usando as mãos, continue misturando para incorporar os ingredientes.
3 - Quando a água e o fermento estiverem incorporados, coloque o sal a aumente a velocidade da batedeira para o nível 4. Adicione a manteiga e continue batendo até atingir o ponto de véu. Caso esteja trabalhando a massa com as mãos, sove com mais intensidade até atingir o ponto indicado.
4 - Retire a massa da batedeira e divida a massa em duas partes iguais.
Deixe descansar por 20 minutos na bancada.
5 - Unte e enfarinhe duas assadeira de pão de forma. Abra cada uma das massas, enrole como se fosse um rocambole e coloque-as na forma. Deixe fermentar por 90 minutos.
6 - Enquanto isso, misture os ingredientes da decoração em um tigela até ficar com um aspecto de farofa.
7 - Quando a fermentação estiver na metade do tempo (45 minutos), pincele o topo dos pães com o ovo batido e salpique a cobertura por cima.
Deixe fermentar novamente até completar o restante do tempo.



Nosso CLIENTE é o nosso PATRÃO

CRIATIVIVADE INOVAÇÃO QUALIDADE

PARA USOS INDUSTRIAIS - MULTIPLICAR A RECEITA
USE SEMPRE A MESMA METODOLOGIA

Informação para os Colaboradores

Padaria Pão d'Avó