Mestre Padeiro Internacional

Mestre Padeiro Internacional

Nome do Aluno

Senac São Paulo – São Paulo – 2013

© Senac-SP 2012

Administração Regional do Senac no Estado de São Paulo

Gerência de Desenvolvimento
Luciana Bon Duarte Fantini

Coordenação Técnica
Gisela Brandão
Felipe Soave Vianna

Apoio Técnico
Juliana Benis

Elaboração do Recurso Didático
Samara Trevisan Coelho Rogério Shimura

Editoração e Revisão
Globaltec Editora Ltda.

Versão 2013

SUMÁRIO

PANIFICAÇÃO BÁSICA E SUBPRODUTOS DE PANIFICAÇÃO / 9

MASSA BÁSICA SALGADA / 9
MASSA BÁSICA DOCE / 11
PÃO DE LEITE (MODELOS DE CACHORRO QUENTE E HAMBÚRGUER) / 13
PÃO DE FORMA COLORIDO/ 14
MASSA DOCE COM POLPA DE LEGUMES / 15
MASSA SALGADA COM POLPA DE LEGUMES / 17
MASSA SEMI FOLHADA / 18
SCONES / 20
PÃO DE MINUTO / 21
MUFFIN SALGADO / 22
MUFFIN DOCE / 23

BISCOITOS / 24

SEQUILHO DE NATA / 24
BELISCÃO DE GOIABADA / 25
SAMANTINHA / 26
PETIT FOUR DOCE / 27
ROSQUINHA DE PINGA / 28
COOKIE / 29
BOLACHA CHAMPAGNE / 30
PETIT FOUR SALGADO / 31
BISCOITO DE POLVILHO / 32
PALITO DE CEBOLA / 33
BOLOS CREMOSOS / 34
RECEITAS COMPLEMENTARES / 37
CALDAS PARA OS BOLOS / 37
CREME DE CONFEITEIRO / 38

PANIFICAÇÃO INTERNACIONAL / 39

PÃO FRANCÊS / 39
ROSCA DE COCO / 40
BAGUETE BÁSICA / 41
SONHO / 42
DONUTS / 43
AUSTRALIANO / 44
PÃO JOELHO / 45
PÃO PETRÓPOLIS / 47

PÃO DO PADRE / 49
PÃO CARTEIRA / 50
CHIMANGO / 51
PÃO BUNDINHA OU CERVEJINHA / 52
BISNAGUINHA DE MANDIOQUINHA / 53
CUECA VIRADA / 54
PÃO DE CARÁ / 55
BOLO FRITO / 56
PÃO DE QUEIJO / 57
CHIPA / 58
BROA DE FUBÁ / 59
LÍNGUA DE COCO / 60
CAREQUINHA / 61
LUA DE MEL / 62
PÃO SOVADO / 63
PÃO DE ABÓBORA / 64
PÃO DE MACAXEIRA / 65

PÃES AMERICANOS / 66

PÃO DE TOMATE / 66
PÃO DE CERVEJA / 68
PÃO ESCURO DE CENTEIO / 69
PAN DE MIGA – ARGENTINA / 71
PAN AMASSADO - CHILE / 72
PÃO DE AVEIA / 73
ANADAMA / 75
CINNAMON ROLL / 76
BREADSTICKS / 77
PAN DE MUERTOS – MÉXICO / 78
MEDIAS LUNAS - ARGENTINA / 80
BAGUETTE FRANCESA / 82
PAIN COURONNE / 83
PAIN AU FROMAGE / 84
PAIN DE MIE / 85
PAIN A LA BIERE / 86
FOUGASSE / 87
CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT E PAIN AU RAISIN / 88
CREME DO PAIN AU RAISIN / 89
PAIN DE PROVENCE / 90
GUGELHOPF / 91
BRIOCHE / 92
PÃO DE CAMPAGNE / 93
CATETO / 94

HORNAZO / 95
GALLEGO / 96
PAN QUEMADO / 97
BOLO REI (ROSCÓN DE REYES) / 98
ENSAIMADAS DE MALLORCA / 99
PÃO PORTUGUÊS / 100
PÃO FOLAR / 101
PÃO DE AZEITE / 102
PUMPERNICKEL / 103
BRETZEL / 105
STOLLEN / 106
KRUSTENBROT / 108
APFELSTRUDEL / 110
DANISH (DINAMARCA) / 112
BAUERNBROT / 113
KAISERSCHMARRN / 114
CHALLAH / 115
BAGEL / 116
MATZO / 117
ELIOPSOMO / 118
TSOUREKI / 119
CHRISTOPSOMO / 121
KHOBZ (PÃO MARROQUINO) / 123
COPPIA FERRARESE / 124
MICHETTA OU ROSETTA / 125
GRISSINI / 126
PIADINA / 128
ALLE SALVI / 129
CIABATTA / 130
PÃO ITALIANO / 132
PÃO SICILIANO / 133
PUGLIESE / 134
PANETTONE / 135
COLOMBA / 137
PÃO DE POLENTA / 139
PÃO TOSCANO / 140
FOCACCIA / 141
FOCACCIA STROMBOLI / 142
SCHIACCIATA / 143
PIZZA / 144
PIROG / 146
BORODINSKY / 147

ORLOWSKY / 149
PÃO TOSTADO / 150
PÃO DE CENTEIO SUECO – LIMPA / 151
SCONES / 152
WALLISER ROGGENBROT (PÃO 100% CENTEIO – VALAIS RYE BREAD) / 153
ROSINENBROT (PÃO COM PASSAS) / 155
FARELO COM SEMENTE DE GIRASSOL / 156
PÃO COM NOZES E PASSAS / 157
PÃO PRETO / 158
WEGGLITAG (WEGGLI) / 159
KÜMMELBROT (PÃO DE COMINHO) / 160
SPECKBROT (PÃO DE TOUCINHO) / 161
KRAFTBROT / 162
KOPF / 163
PÃO DE SODA / 164
ENGLISH MUFFIM / 165
CRUMPETS / 166
LARDY CAKE / 167
LINCOLNSHIRE PLUM LOAF / 168
SALLY LUNN BUN / 169
BLOOMER / 170
STOTTIE / 171
ANPAN / 172
KARE PAN / 174
MERONPAN / 176
PÃO CHINÊS / 177
CONG YOU BING (PANQUECA DE CEBOLINHA) / 179
PÃO DE PÁPRICA / 180
PÃO TAILANDÊS / 181
NAAN / 182
DOSA / 183
PARATHA E CHAPATI / 184
POORI / 185
PIDE / 186

PANIFICAÇÃO BÁSICA NATURAL E ORGÂNICA / 187

PÃO DE GRÃOS / 187
PÃO DE NOZES COM FIGO / 188
PÃO DE AMÊNDOAS E DAMASCO / 189
PÃO ITALIANO / 190
PÃO DE TRIGO SARRACENO E NOZES / 191
PÃO COM FARELO DE TRIGO / 192
PÃO DE FARINHA ESCURA / 193

PÃO DE GERME DE TRIGO / 194
PÃO DE 5 CEREAIS / 195
PÃO DE SOJA / 196
PÃO COM GLÚTEN / 197
PÃO HIPOGLUCÍDICO / 198
PÃO HIPOCALÓRICO / 199
PÃO DE SORGO / 200
MASSA DECORATIVA / 201

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS / 202

Informações Básicas Cocção Pães

Temperatura de forno

- Forno Baixo: 130 °C – 160 °C
- Forno Médio: 160 °C – 180 °C
- Forno Alto: 180 °C – 250 °C

PANIFICAÇÃO BÁSICA E SUBPRODUTOS DE PANIFICAÇÃO



MASSA BÁSICA SALGADA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	300 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%		TF Turbo:
Sal	2%		Rendimento
Leite	56-60%		Crua:
Ovos	15%		Assada:
Gordura	5%		Forma Utilizada
Açúcar	3%		

Opções de Recheio

(aproximadamente 20 g)

- Presunto e queijo.
- Calabresa.
- 4 queijos.
- Escarola com tomate seco.
- Frango.
- Carne seca.

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: cortes e *eggwash*.

Observações

MASSA BÁSICA DOCE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	300 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%		TF Turbo:
Sal	1%		Rendimento
Leite	60%		Crua:
Ovos	10%		Assada:
Gordura	5%		Forma Utilizada
Açúcar	15%		

Opções de Recheio

- Pasta de manteiga com açúcar (1/1).
- Cocada (leite condensado com coco 1/1).
- Creme de confeiteiro.
- Frutas cristalizadas e secas.
- Ricota com uva passa (2/1).

Opções de Decoração

- Calda (leite, açúcar e aromático) (4/1).
- *Fondant*.
- Frutas secas.
- Chocolate.

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: corte ou *eggwash*.
- Cocção:

Observações

PÃO DE LEITE
(MODELOS DE CACHORRO QUENTE E HAMBÚRGUER)

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	300 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2,5%		TF Turbo:
Sal	2%		Rendimento
Água	60%		Crua:
Ovos	10%		Assada:
Gordura	8%		Forma Utilizada
Açúcar	10%		
Leite e pó	3%		
Melhorador	3%		

Opção de Decoração

- Gergelim branco ou preto.

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Finalização: *eggwash* / clara e gergelim.
- Cocção:

PÃO DE FORMA COLORIDO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	600 g	TF Lastro:
Fécula de batata	8%		TF Turbo:
Fermento biológico seco	3,5%		Rendimento
Sal	2,5%		Crua:
Água	60%		Assada:
Pó desidratado*	3,5%		Forma Utilizada
Açúcar	2,5%		30 x 10 cm
Leite em pó	3%		
Margarina	4%		Medidas das formas
			16 x 8 cm – 250 g
			18 x 8,5 cm – 300 g
			25 x 9 cm – 500 g
			27 x 10 cm – 800 g

* pó desidratado: beterraba, cenoura, espinafre, pimentão, cacau em pó

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Cocção:

MASSA DOCE COM POLPA DE LEGUMES

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	300 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,5%		
Sal	2%		
Água	60%		TF Turbo:
Ovo (gema)	6%		Rendimento
Açúcar	10%		Crua:
Melhorador	2%		Assada:
Margarina	6%		Forma Utilizada
Polpa Cozida	20%		

Opções polpa

- Cenoura, abóbora, beterraba.

Opções de recheios

- (seguir pão doce básico).

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: *eggwash*.
- Cocção:

Observações

MASSA SALGADA COM POLPA DE LEGUMES

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	300 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%		TF Turbo:
Sal	2%		Rendimento
Leite	60%		Crua:
Margarina	4%		Assada:
Polpa Cozida	50%		Forma Utilizada
Ovos: Gemas	10%		
Melhorador	2%		

Opções polpa

- Mandioca, mandioquinha, cebola, etc.

Opções de recheios

- (seguir pão básico salgado).

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: *eggwash*.
- Cocção:

MASSA SEMI FOLHADA

Biga

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	125 g	TF Lastro:
Água	65%	125 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	1%		Rendimento
			Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Massa final

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	300 g	
Fermento biológico seco	1%		
Sal	2%		
Leite	60%		
Açúcar	4%		
Gordura	3%		
Biga	40%		
Gordura folhear	55%		

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Biga: misture e deixe por 12 horas 10 °C.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária:
- Laminar a massa (folhagem): abra a massa em formato de estrela, deixando o centro mais alto. Coloque a placa de gordura folhear no centro. Deixe descansar por 10 minutos, abra em retângulo e dobre em 3. Faça 3 vezes este processo.

- Modelagem:
- Fermentação final:
- Cocção:

Observações



SCONES

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	300 g	TF Lastro:
Acúcar ou mel	20%		TF Turbo:
Fermento em pó químico	6%		Rendimento
Manteiga	25%		
Ovos	8,5%		
Creme de leite	35%		Forma Utilizada
Uva passa	53%		
Leite	35%		

Decorar

Açúcar cristal

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Processo de massa seca.
- Modelagem:
- Finalização:
- Cocção:

Observações



PÃO DE MINUTO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	300 g	TF Lastro:
Sal	1,5%		TF Turbo:
Açúcar	3%		Rendimento
Bicarbonato de sódio	2%		
Manteiga	7%		
Leite azedo	65-70%		Forma Utilizada
Fermento químico em pó	1%		

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Processo de massa seca.
- Modelagem:
- Finalização:
- Cocção:

Observações

MUFFIN SALGADO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	300 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%		TF Turbo:
Sal	2%		Rendimento
Leite	40%		
Açúcar	2%		
Iogurte natural	40%		Forma Utilizada
Gordura	30%		
Ovo	10%		
Gema	12%		
Aromático	40%		

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método direto ou indireto (massa úmida).
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Finalização:
- Cocção:

Observações

MUFFIN DOCE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	300 g	TF Lastro:
Fermento químico	2,8%		TF Turbo:
Sal	0,5%		Rendimento
Leite	28,5%		
Açúcar	68,5%		
Iogurte natural	28,5%		Forma Utilizada
Ovo	47,6%		
Aromático	50%		

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método direto ou indireto (massa úmida).
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Finalização:
- Cocção:

Observações

BISCOITOS



SEQUILHO DE NATA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Nata		100 g	TF Lastro:
Açúcar		90 g	TF Turbo:
Manteiga		8 g	Rendimento
Ovo		30 g	
Amido de milho		200-225 g	Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Misture: a nata, o açúcar, o ovo e a manteiga na batedeira rapidamente.
- Acrescente o amido aos poucos até ficar uma massa homogênea.
- Faça rolos e passe o garfo em cima.
- Coloque em assadeiras untadas e asse em forno baixo.

Observações

BELISCÃO DE GOIABADA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Fermento biológico seco		3 g	TF Lastro:
Leite		65 g	TF Turbo:
Gordura vegetal hidrogenada		125 g	Rendimento
Farinha de trigo		250 g	Crua:
Açúcar		15 g	Assada:
Goiabada cortada em mini palitos		200 g	Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Dissolva o fermento no leite e adicione o resto dos ingredientes.
- Misture até a massa ficar homogênea.
- Abra a massa, corte com cortador redondo, coloque no centro do círculo um pedaço de goiabada e feche as pontas.
- Coloque em assadeira untada com manteiga e asse em forno médio até ficar dourado e crocante.

Observações



SAMANTINHA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Manteiga		50 g	TF Lastro:
Água		150 g	TF Turbo:
Sal		1 g	Rendimento
Farinha de trigo		65 g	
Ovos		80 g	
Açúcar cristal p/ polvilhar		50 g	Forma Utilizada

Modo de preparo

- Método de massa *choux* (ferva a manteiga com água e sal, adicione a farinha e cozinhe até descolar do fundo da panela. Coloque em uma batedeira com a raquete e adicione os ovos aos poucos até ao ponto).
- Coloque em assadeira untada com gordura, modele, polvilhe açúcar e asse em forno alto para estufar e depois em forno médio para assar por completo.

Observações

PETIT FOUR DOCE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo		250 g	TF Lastro:
Margarina		160 g	TF Turbo:
Açúcar		80 g	Rendimento
Gemas		30 g	
Geleia para decorar		250 g	
			Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método massa seca (faça uma farofa com a farinha e a gordura e depois adicione os outros ingredientes. Amasse até ficar homogêneo).
- Abra com rolo ou confeccione petit four com um furinho no centro e coloque a geleia com saco de confeiteiro. Coloque em assadeira untada com gordura.
- Asse em forno médio até ficar levemente dourado.

Observações

ROSQUINHA DE PINGA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Ovos		30 g	TF Lastro:
Açúcar		65 g	TF Turbo:
Margarina		65 g	Rendimento
Leite		65 g	Crua:
Farinha de trigo		250 g	Assada:
Farinha de trigo		7 g	Forma Utilizada

Finalizar

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Pinga		250 g	
Açúcar refinado		250 g	

Modo de preparo

- Misture os ovos com açúcar e a margarina. Adicione os outros ingredientes e amasse até ficar homogêneo. Modele e coloque em assadeira untada e asse em forno médio.
- Retire do forno, banhe na pinga e passe no açúcar refinado.

Observações



COOKIE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Manteiga		100 g	TF Lastro:
Açúcar mascavo		45 g	TF Turbo:
Açúcar cristal		45 g	Rendimento
Ovos		50 g	
Essência de baunilha		1 g	
Farinha de trigo		120 g	Forma Utilizada
Bicarbonato		1 g	
Sal		1 g	
Aromático		240 g	

Opções aromáticos

- Frutas secas, chocolate.

Modo de preparo

- Bata na batedeira a manteiga, o açúcar cristal, o açúcar mascavo, os ovos e a baunilha até obter um creme.
- Depois adicione a farinha, o sal e o bicarbonato peneirado e misture.
- Por último, adicione o aromático e pingue na assadeira untada com manteiga e farinha. Asse em forno alto até ficar dourado.

Observações

BOLACHA CHAMPAGNE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Ovos		150 g	TF Lastro:
Açúcar refinado		150 g	TF Turbo:
Farinha de trigo		150 g	Rendimento
			Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Modo de preparo

- Bata as gemas com metade do açúcar até ficar claro. Separadamente, bata as claras em neve e coloque o resto do açúcar. Misture metade das claras na mistura anterior, a farinha peneirada e o restante da clara. Modele em uma assadeira untada com manteiga e farinha, ou coloque na forma específica. Polvilhe com açúcar cristal ou confeiteiro e asse em forno médio até ficar crocante e dourada.

Observações

PETIT FOUR SALGADO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Margarina		250 g	TF Lastro:
Sal		10 g	TF Turbo:
Ovos		60 g	Rendimento
Queijo ralado		10 g	Crua:
Creme de leite		50 g	Assada:
Farinha de trigo		300 g	Forma Utilizada

Opções de recheio

- Azeitonas, aliche, castanhas, queijos, etc.

Modo de preparo

- Medir os ingredientes.
- Método de *Cremage*: Misture a margarina com sal e os ovos, adicione o resto dos ingredientes e misture até ficar homogêneo.
- Modele e coloque em assadeira untada com gordura. Decore com *eggwash* e asse em forno médio.

Observações

BISCOITO DE POLVILHO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Água		125 g	TF Lastro:
Leite		125 g	TF Turbo:
Sal		10 g	Rendimento
Óleo		125 g	Crua:
Açúcar		10 g	Assada:
Polvilho azedo		275 g	Forma Utilizada
Ovos		55 g	

Opções de aromático:

- Curry, beterraba em pó, páprica, ervas.

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Ferva a água, o leite, o sal, o óleo e o açúcar. Escalde o polvilho com esta mistura e espere esfriar.
- Adicione o ovo, misturando bem para obter um composto homogêneo.
- Coloque a mistura no saco de confeitar sem bico, cortado na ponta e molde os biscoitos.
- Leve para assar em forno alto pré-aquecido até estufar e abaixe a temperatura média até ficarem firmes e levemente dourados.

Observações

PALITO DE CEBOLA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo		250 g	TF Lastro:
Ovos		15 g	TF Turbo:
Leite		30 g	Rendimento
Fermento biológico seco		2 g	Crua:
Amido de milho		15 g	Assada:
Óleo		30 g	Forma Utilizada
Manteiga		25 g	
Cebola triturada		150 g	
Pimenta do reino ou dedo de moça		q.b.	
Sal	1%		

Opções de recheio

- Queijo parmesão.

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Acabamento: *eggwash* e queijo parmesão ralado.
- Cocção:

Observações



BOLOS CREMOSOS

Rendimento: 1 forma 25 cm aprox.

Ingredientes	Iogurte	Formigueiro	Fubá	Toalha felpuda	Mármore
Ovos	220 g	220 g	220 g	135 g	150 g
Açúcar	400 g	360 g	360 g	270 g	300 g
Gordura	125 g	45 g	60 g	100 g	135 g
Iogurte natural	200 g				
Farinha de trigo	250 g	250 g	20 g	270 g	225 g
Fermento em pó	15 g	15 g	15 g	7,5 g	20 g
Leite		200 g	200 g	112,5 g	150 g
Coco ralado seco		100 g			
Chocolate granulado		50 g			
Fubá			360 g		
Erva doce			2 g		
Amido de milho				50 g	90 g
Leite de coco				100 g	
Essência de baunilha					2 g
Cacau em pó					40 g

Observações

Ingredientes	Chocolate	Inglês	Pão de mel **	Milho*	Queijadinha	Cenoura
Ovos	200 g	150 g		120 g	220 g	110 g
Gemas		80 g				
Açúcar	360 g	250 g		120 g	450 g	225 g
Gordura	200 g	250 g	60 g		15 g	
Farinha de trigo	200 g	200 g	480 g	15 g	120 g	180 g
Fermento em pó	14 g	10 g	15 g	5 g		
Leite	200 g		200 g	200 g	400 g	
Cacau em pó	100 g		45 g			
Raspas de limão		20 g				
Amido de milho		100 g				
Frutas cristalizadas		100 g				
Amêndoas moídas		100 g				
Nozes moídas		50 g	100 g			
Canela em pó		2 g	2 g			
Cravó em pó		2 g				
MIlho verde			200 g			
Queijo parmesão ralado				50 g		
Coco seco ralado				50 g		
Mel		400 g				
Açúcar mascavo		40 g				
Licor de laranja		50 g				
Fermento químico				5 g	5 g	
Cenoura triturada	150 g					

Modo de preparo

Bolos cremosos

- Bata a gordura com açúcar e gema até ficar claro. Adicione os ingredientes secos e líquidos e misture rapidamente. Adicione a clara em neve e o fermento em pó. Coloque em assadeira untada ou com papel manteiga e asse em forno médio.

Bolo de milho/queijadinha *

- Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque em uma assadeira untada com manteiga e farinha e asse em forno médio até ficar firme.

Pão de mel **

- Faça um creme com o mel e a manteiga. Adicione o resto dos ingredientes e coloque em forma untada com manteiga e farinha e asse em forno médio.

Observações

RECEITAS COMPLEMENTARES



CALDAS PARA OS BOLOS

Ingredientes	Seca	Umidecer	Ganache	Chocolate cremoso	Coco
Açúcar	200 g	200 g		30 g	150 g
Aromático ou água	50 g	400 g			150 g
Gordura				15 g	
Mel				100 g	
Leite				200 g	
Chocolate em pó				45 g	
Amido de milho				10 g	
Coco seco ralado					
Chocolate em barra			200 g		150 g
Creme de leite			100 g		
Xarope de glucose			10 g		

Modo de preparo

- Seca: Misture os ingredientes e coloque em cima do bolo quente.
- Chocolate cremoso, coco e umedecer: Coloque os ingredientes no fogo até a textura adequada.
- Ganache: Derreta o chocolate em banho Maria ou micro-ondas e coloque o creme de leite e a glucose.

Observações

CREME DE CONFEITEIRO

Ingredientes	Peso
Leite	250 g
Açúcar	40 g
Gemas	40 g
Amido de milho	20 g
Manteiga	10 g
Essência de baunilha	1 gota

Modo de preparo

- Método *Liaison*: misture as gemas com metade do açúcar. Separadamente, aqueça o leite com o açúcar e adicione nas gemas, mexendo rapidamente para não coagular.
- Volte ao fogo até espessar. Coloque em um *bowl* com filme plástico em contato e esfrie.

Observações

PANIFICAÇÃO INTERNACIONAL



PÃO FRANCÊS

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Sal	2%	80 g	TF Turbo:
Água	58%	2.320 g	Rendimento
Melhorador	1%	40 g	Assada:
Fermento biológico seco	1,5%	60 g	Crua:
Banha	2%	80 g	Forma Utilizada
Açúcar	2%	80 g	

Observações

ROSCA DE COCO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Açúcar	15%	600 g	TF Turbo:
Leite	40%	1.600 g	Rendimento
Fermento biológico seco	1,2%	48 g	Assada:
Sal	2%	80 g	Crua:
Ovos	10%	400 g	Forma Utilizada
Manteiga sem sal	30%	1.200 g	
Melhorador	1%	40 g	
Óleo para untar			

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método indireto.
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: dividir a massa em 200 g
- Fermentação final:
- Acabamento: *eggwash* e creme.
- Cocção:
- Finalizar com geleia de brilho

Observações



BAGUETE BÁSICA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Sal	2,5%	80 g	TF Turbo:
Água	70%	2.800 g	Rendimento
Melhorador	1%	40 g	Assada:
Patê Fermentée	20%	800 g	Crua:
Levain	40%	1.600 g	Forma Utilizada

Observações



SONHO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%		TF Lastro:
Açúcar	15%		TF Turbo:
Melhorador	1%		Rendimento
Ovos	5%		Assada:
Água	50%		Crua:
Fermento biológico seco	2%		Forma Utilizada
Sal	1%		
Manteiga	10%		

Observações



DONUTS

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha	100%		TF Lastro:
Açúcar	15%		TF Turbo:
Melhorador	1%		Rendimento
Ovos	10%		Assada:
Água	20%		Crua:
Leite	20%		Forma Utilizada
Fermento biológico seco	2%		
Sal	1%		
Manteiga	15%		

Observações

AUSTRALIANO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	80%		TF Lastro:
Farinha de centeio	20%		TF Turbo:
Água	42%		Rendimento
Fermento biológico seco	2%		Assada:
Melhorador	1%		Crua:
Sal	1,5%		Forma Utilizada
Açúcar mascavo	8%		
Cacau em pó	6%		
Mel	10%		
Manteiga	10%		

Observações



PÃO JOELHO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,3%	53,3 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	
Água	40-52%		
Áçúcar	6%	240 g	Rendimento
Margarina	8%	320 g	Crua:
Leite em pó	4%	160 g	Assada:
Molho de tomate	7%	210 g	Forma Utilizada
Melhorador	1%	40 g	

Recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Presunto		1.600 g	
Mussarela		1.600 g	
Tomates picados sem pele e sem sementes		16 unidades	
Cebola a gosto picadinha		4 unidades	
Sal a gosto			
Óregano a gosto			
Gema para pincelar		8 unidades	
Queijo parmesão ralado para polvilhar		q.b.	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária:

- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO PETRÓPOLIS

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,3%	53,3 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	
Água	40%	1.600 g	
Áçúcar	10%	400 g	Rendimento
Ovos	10%	400 g	Crua:
Leite em pó	2%	80 g	Assada:
Manteiga	10%	400 g	Forma Utilizada
Melhorador	1%	40 g	

Farofa para decoração

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	4%	160 g	
Açúcar	3%	120 g	
Margarina	2%	80 g	
Coco ralado	2%	80 g	
Canela em pó (opcional)			

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Ovo		8 unidades	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária:

- Modelagem (porcionar 250 g).
- Fermentação final: Na metade da fermentação aplique o *eggwash* e coloque a farofa por cima.
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



PÃO DO PADRE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,3%	53,3 g	TF Turbo:
Sal refinado	1%	40 g	Rendimento
Leite	45%	1.800 g	Assada:
Manteiga sem sal	8%	320 g	Crua:
Açúcar refinado	10%	400 g	Forma Utilizada
Ovos	10%	400 g	
Melhorador	1%	40 g	

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Ovos		8 unidades	
Óleo para untar		160 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem (dividir 300 g - formato filão).
- Fermentação final:
- Acabamento: cortes e *eggwash*.
- Cocção:

Observações



PÃO CARTEIRA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	1,5%	60 g	Rendimento
Leite Integral	40-50%	1.600 – 2.000 g	Assada:
Açúcar	15%	600 g	Crua:
Ovos	10%	400 g	Forma Utilizada
Manteiga integral sem sal	15%	600 g	
Melhorador	1%	40 g	
Ovos para pincelar		12 unidades	
Óleo para untar formas e bancada		500 g	

Opção decoração:

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: cortes e *eggwash*.
- Cocção:

Observações



CHIMANGO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Polvilho azedo	100%	210 g	TF Lastro:
Água	42%	90 g	TF Turbo:
Leite	42%	90 g	Rendimento
Nata	48%	100 g	Crua:
Sal	2%	4 g	Assada:
Ovos	24%	50 g	
Erva doce (opcional)	0,5%	1 g	Forma Utilizada

Modo de preparo

- Coloque o polvilho azedo e o sal em um recipiente.
- Esquente o leite e a água.
- Escalde o polvilho.
- Mexa até começar a esfriar, acrescente a nata fria e depois os ovos, por último, coloque a erva doce.
- Deixe essa mistura descansar na geladeira e depois com o auxílio de uma manga de confeitar coloque a massa numa assadeira untada.
- Leve ao forno na temperatura de 180 °C por 16 minutos, dependendo do tamanho.
- Retire o pão do forno e sirva.

Observações

PÃO BUNDINHA OU CERVEJINHA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	85%	3400 g	TF Lastro:
Farinha de centeio	15%	600 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	0,6%	22,6 g	Rendimento
Paté Fermentée	40%	1360 g	Crua:
Sal	2%	68 g	Assada:
Água	25%	850 g	
Açúcar	3%	102 g	Forma Utilizada
Melhorador	1%	34 g	
Cerveja preta	30%	1020 g	

Opção decoração:

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto)
- Fermentação intermediária (30 minutos).
- Modelagem:
- Fermentação final (40-60 minutos).
- Acabamento: cortes e *eggwash*
- Cocção (abrir a válvula no final da cocção).

Observações

BISNAGUINHA DE MANDIOQUINHA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento fresco	6%	240 g	TF Turbo:
Mandioquinha cozida	50%	2.000 g	Rendimento
Sal refinado	1,5%	60 g	Crua:
Açúcar refinado	15%	600 g	Assada:
Ovo	10%	400 g	Forma Utilizada
Manteiga sem sal	10%	400 g	
Leite integral	36%	1.440 g	
Óleo para untar	20 g		
Ovo para pincelar	2 unidades		
Melhorador	1%		

Opção decoração:

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem (40 g).
- Fermentação final:
- Acabamento: *eggwash*.
- Cocção:

Observações

CUECA VIRADA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico fresco	4%	160 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	Rendimento
Leite	40%	1.600 g	Crua:
Manteiga	12%	480 g	Assada:
Açúcar	14%	560 g	Forma Utilizada
Ovos	10%	400 g	
Melhorador para pães	1%	40 g	

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Açúcar		1.000 g	
Canela		150 g	
Gordura para fritura		5 ℓ	
Óleo para untar			

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: Abra a massa com auxílio de um rolo. Deixe bem fina e corte em retângulos. Faça outro corte no centro do retângulo e transpasse conforme a demonstração.
- Fermentação final:
- Cocção: Frite por imersão à temperatura de 180 °C.
- Finalização: Açúcar e canela.

PÃO DE CARÁ

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico fresco	4%	160 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	Rendimento
Leite	7,5%	300 g	Crua:
Cará Cozido	50%	2.000 g	Assada:
Óleo	5%	200 g	Forma Utilizada
Ovos	12,5%	500 g	
Açúcar refinado	4%	160 g	
Melhorador para pães	1%	40 g	

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Gema para pincelar		10 unid.	
Fubá		1.000 g	
Óleo para untar		500 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: cortes e *eggwash*.
- Cocção:



BOLO FRITO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Polvilho doce	100%	210 g	TF Lastro:
Açúcar	39%	85 g	TF Turbo:
Ovos	48%	100 g	Rendimento
Sal	1%	2 g	Crua:
Erva doce (opcional)	0,5%	1 g	Assada:
			Forma Utilizada

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Gordura para fritar		1 ℓ	

Modo de preparo

- Coloque todos os ingredientes, com exceção da erva doce, em um recipiente.
- Deixe a massa descansar por 30 minutos na geladeira.
- Somente na hora da fritura coloque a erva doce.
- Modele como uma rosquinha.
- Temperatura ideal para a fritura 180 °C.
- Sirva imediatamente.

Observações



PÃO DE QUEIJO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Polvilho Azedo	60%	1.200 g	TF Lastro:
Polvilho Doce	40%	800 g	TF Turbo:
	100%	2.000 g	Rendimento
Sal	2%	40 g	Crua:
Leite	50%	1.000 g	Assada:
Óleo	15%	300 g	Forma Utilizada
Ovos	15%	300 g	
Queijo meia cura	60%	1.200 g	
Queijo parmesão	28%	560 g	

Opção decoração:

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método: esquente o óleo e o leite e derrame em cima dos polvilhos com sal. Misture até esfriar, adicione o ovo e por último o queijo.
- Modelagem: Porcione em 40 g.
- Cocção.

Observações



CHIPA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Fécula de mandioca	100%	2.000 g	TF Lastro:
Sal	3%	60 g	TF Turbo:
Leite	40%	800 g	Rendimento
Manteiga	40%	800 g	Crua:
Ovos	10%	200 g	Assada:
Queijo Reino	80%	1.600 g	Forma Utilizada

Opção decoração:

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método: misture o polvilho com o sal e acrescente os ovos, a manteiga e finalize o ponto com o leite. Adicione o queijo ralado fino.
- Modelagem: porcione 30 g.
- Cocção:

Observações



BROA DE FUBÁ

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fubá minoso	30%	1.200 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	1,3%	53,3 g	Rendimento
Sal	2%	80 g	Crua:
Leite	40%	1.600 g	Assada:
Açúcar	10%	400 g	Forma Utilizada
Manteiga	10%	400 g	
Ovos	30%	1.200 g	
Erva doce	1%	40 g	
Fubá para polvilhar	10%	400 g	
Melhorador	1%		

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: 300 g
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

LÍNGUA DE COCO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico fresco	1,3%	53,3 g	TF Turbo:
Sal	1,5%	60 g	Rendimento
Água	44%	1.760 g	Crua:
Açúcar	10%	400 g	Assada:
Margarina	6%	240 g	Forma Utilizada
Leite em pó	3%	120 g	
Ovos	10%	400 g	
Melhorador	1%	40 g	

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Crème patissière		5.600 g	
Geleia de brilho		400 g	
Óleo para untar		400 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem (conforme orientação).
- Fermentação final:
- Acabamento: *eggwash*, creme e coco.
- Cocção:



CAREQUINHA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Pâte Fermentée	40%	1.600 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	0,6%	26,6 g	Rendimento
Sal	2%	80 g	Crua:
Água	45%		Assada:
Melhorador	1%	40 g	Forma Utilizada
Ovos	5%	200 g	
Óleo	5%	200 g	
Açúcar	10%	400 g	

Acabamento

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Semente de gergelim		q.b.	
Farinha de semolina		q.b.	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto): ponto de véu
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: cortes e *eggwash*.
- Cocção com vapor.

Observações



LUA DE MEL

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,3%	53,3 g	TF Turbo:
Sal	1%	40 g	Rendimento
Água	45%	1.800 g	Crua:
Açúcar	10%	400 g	Assada:
Manteiga	10%	400 g	Forma Utilizada
Gemas	15%	600 g	
Leite em pó	4%	160 g	

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Cremix		100 g	
Leite Integral		4.000 g	
Açúcar confeiteiro		400 g	
Coco ralado		400 g	
Polpa de frutas-morango, manga, abacaxi, maracujá		800 g	

Opção decoração:

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem (porcione 40 g).
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:
- Esfrie, coloque o creme, a base de frutas e finalize com coco ralado.



PÃO SOVADO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	Rendimento
Água	55%	2.200 g	Crua:
Açúcar	15%	600 g	Assada:
Manteiga sem sal	10%	400 g	Forma Utilizada
Leite em pó	3%	120 g	
Gemas de ovos	5%	200 g	
Melhorador	1%	40 g	
Óleo para untar		160 g	

Opção decoração:

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto - ponto de véu).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem (120 g).
- Fermentação final:
- Acabamento: corte central no sentido do comprimento.
- Cocção:

Observações

PÃO DE ABÓBORA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,3%	53,3 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	Rendimento
Leite	7,5%	300 g	Crua:
Abóbora cozida	50%	2.000 g	Assada:
Manteiga	5%	200 g	Forma Utilizada
Ovos	10%	400 g	
Açúcar refinado	10%	400 g	
Melhorador para pães	1%	40 g	

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Gema para pincelar		10 unidades	
Queijo coalho		2.000 g	
Óleo para untar		500 g	

Opção decoração:

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: porcione 40-50 g e modele conforme orientação docente.
- Fermentação final:
- Acabamento: gemas.
- Cocção

PÃO DE MACAXEIRA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico freco	6%	240 g	TF Turbo:
Sal	1,5%	60 g	Rendimento
Água	7,5%	300 g	Crua:
Maxaxeira cozida	50%	2.000 g	Assada:
Óleo	5%	200 g	Forma Utilizada
Ovos	12,5%	500 g	
Açúcar refinado	12%	480 g	
Melhorador para pães	1%	40 g	

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Eggwash		10 g	
Óleo para untar		500 mℓ	

Opção decoração:

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: cortes e *eggwash*.
- Cocção:

PÃES AMERICANOS



PÃO DE TOMATE

Para o poolish

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	19,3%	772 g	TF Lastro:
Fermento biológico freco	0,5%	20 g	TF Turbo:
Água	20,4%	816 g	Rendimento
			Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Para os tomates

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Tomates cortados ao meio	43,6%	1.744 g	
Azeite	q.b.	q.b.	
Manjericão picado	0,8%	32 g	
Alho picado grosseiramente	0,5%	20 g	
Sal	q.b.	q.b.	
Pimenta-do-reino moída	q.b.	q.b.	

Para a massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	71,6%	2.864 g	
Farinha de trigo integral	9,1%	364 g	
Fermento biológico seco	1,5%	60 g	
Poolish	38,6%	1.544 g	
Sal	2%	80 g	
Água	1,8%	72 g	
Açúcar	2,8%	112 g	
Manteiga	2,8%	112 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Para os tomates: Corte os tomates ao meio, coloque em uma assadeira com o lado cortado para cima. Tempere com azeite, manjericão, alho, sal e pimenta. Leve ao forno a 150 °C por aproximadamente 1 hora ou até que esteja ligeiramente seco.

  Deixe amornar e retire a pele, reserve o alho. Drene o excesso de suco e azeite dos tomates e pique grosseiramente.
- Método (direto ou indireto – Acrescente os tomates e o alho junto com a primeira parte da água à massa).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: cortes e *eggwash*.
- Cocção:

Observações



PÃO DE CERVEJA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	85,6%	3.424 g	TF Lastro:
Farinha de ceiteio	14,4%	576 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	1,5%	60 g	Rendimento
Pâte fermentée	28,5%	1.140 g	Crua:
Sal	2,4%	96 g	Assada:
Cerveja preta	57,1%	2.284 g	Forma Utilizada
Queijo cottage	14,4%	576 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO ESCURO DE CENTEIO

Para o soaker

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	45,4%	1.816 g	TF Lastro:
Sal	0,8%	32 g	TF Turbo:
Leite ou *buttermilk* ou leite de soja ou iogurte ou leite de arroz	34%	1.360 g	Rendimento
			Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Para o starter

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Levain integral	14,2%	568 g	
Farinha de centeio integral	42,6%	1.704 g	
Água	34%	1.360 g	

Para a massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Soaker	100%	3.208 g	
Starter	100%	3.632 g	
Farinha de trigo integral	12%	480 g	
Sal	1%	40 g	
Fermento biológico seco	1,4%	56 g	
Melaço	5,7%	228 g	
Mel ou açúcar mascavo	2,8%	112 g	
Manteiga derretida ou óleo	5,7%	228 g	
Cebola picada (opcional)	22,6%	904 g	
Sementes de anis (opcional)	1,4%	56 g	

OBSERVAÇÃO

Para fazer o *buttermilk*: aquecer o leite a 70 °C e colocar 60 g de suco de limão por litro, passar no *étamine* e usar somente o liquido. Pode utilizar a cebola caramelizada.

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: cortes e *eggwash*.
- Cocção:

Observações



PAN DE MIGA – ARGENTINA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	Rendimento
Água	52-58%	2.080 - 2.320 g	Crua:
Melhorador	1%	40 g	Assada:
Manteiga	2%	80 g	Forma Utilizada
Leite em pó	4%	160 g	
Açúcar	4%	160 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



PAN AMASSADO – CHILE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento seco	0,3%	12 g	TF Turbo:
Sal	0,9%	36 g	Rendimento
Água	39%	1.560 g	Crua:
Leite	39%	1.560 g	Assada:
Azeite	14%	560 g	Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: Polvilhe farinha sobre a mesa e espalhe a massa. Abra a massa até que tenha 1 1/2 cm. Corte os pães com um molde/cortador. Faça furos com um garfo.
- Fermentação final:
- Acabamento: ovos com iogurte.
- Cocção:

Observações



PÃO DE AVEIA

Para o soaker: mínimo 24h e máximo 72h

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo integral	30%	1.580 g	TF Lastro:
Aveia em flocos	6%	240 g	TF Turbo:
Sementes de linhaça	3%	120 g	Rendimento
Sal	0,9%	36 g	Crua:
Água	42,4%	1.696 g	Assada:
			Forma Utilizada

Para a biga: (16h)

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo integral	48,5%	1.940 g	
Fermento biológico seco	0,2%	8 g	
Água	36%	1.440 g	

Para a massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Soaker	91,8%	3.672 g	
Biga	84,7%	3.388 g	
Farinha de trigo	40%	480 g	
Sal	1,1%	44 g	
Fermento biológico seco	1,5%	60 g	
Mel ou açúcar mascavo	9%	360 g	
Azeite ou óleo vegetal	3%	120 g	

Opção decoração:

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



ANADAMA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Farinha de milho	50%	2.000 g	TF Turbo:
Fermento	5%	200 g	Rendimento
Sal	2,5%	100 g	Crua:
Água (1ª etapa)	30%	1.200 g	Assada:
Manteiga	7%	280 g	Forma Utilizada
Melaço	21%	840 g	
Massa fermentada	40%	1.600 g	
Fibra	5%	200 g	
Água (2ª etapa)	52%	1.080 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método: Numa panela, junte a manteiga, o melaço e a água da 1ª etapa. Aqueça e misture bem. Incorpore a farinha de milho e o sal. Misture bem para incorporar todos os ingredientes. Reserve frio. Leve à masseira a farinha de trigo e a fibra. Adicione a massa de milho e o fermento. Bata em 1ª velocidade por 5 minutos. Passe para a 2ª velocidade e bata por 10 minutos.
- Fermentação intermediária (Descansar por 1 hora).
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: (3 cortes + farinha de milho).
- Cocção: (200 °C e 180 °C).

CINNAMON ROLL

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	53,3 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	Rendimento
Leite	41%	1.640 g	Crua:
Manteiga	9%	360 g	Assada:
Açúcar	9%	360 g	Forma Utilizada
Ovos	10%	400 g	
Açúcar impalpável		q.b.	
Água		q.b.	

Recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Canela	10%	400 g	
Açúcar	15%	600 g	
Manteiga pomada	10%	400 g	
Ovo	10%	400 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: Abra em quadrado, pincele a manteiga e cubra com açúcar e canela, enrole e feche as extremidades com gemas, fatie.
- Fermentação final:
- Acabamento: *eggwash*.
- Cocção:

OBSERVAÇÃO

Misturar o açúcar com água para formar uma bolinha e colocar no pão quente, se necessário, voltar ao forno.

BREADSTICKS

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,3%	53,3 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	Rendimento
Água	52%	1.080 g	Crua:
Açúcar	4%	160 g	Assada:
Azeite	5%	200 g	Forma Utilizada

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Peperoni	30%	1.200 g	
Queijo mussarela	20%	800 g	
Queijo parmesão	10%	400 g	
Cebola desidratada	2%	80 g	
Alho desidratado	2%	80 g	
Orégano	1%	40 g	
Pimenta do reino	0,002%	0,8 g	

Opção decoração:

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

PAN DE MUERTOS – MÉXICO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,4%	56 g	TF Turbo:
Sal	0,7%	28 g	Rendimento
Leite	17,85%	714 g	Crua:
Sementes de anis	1,4%	56 g	Assada:
Açúcar	10,7%	428 g	Forma Utilizada
Água	17,85%	714 g	
Manteiga	14,28%	571,2 g	
Ovos	28,57%	1.143 g	

Calda

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Açúcar		100 g	
Suco de laranja		50 g	
Açúcar cristal para polvilhar			

Opção decoração:

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método: Aqueça o leite e a manteiga em uma panela média, até a manteiga derreter. Retire do fogo e adicione água quente. A mistura deve ficar em torno de 43 °C. Em uma tigela grande, misture 120 g de farinha, fermento, sal, semente de anis e metade do açúcar. Acrescente a mistura do leite quente, em seguida, adicione os ovos e bata até misturar bem. Adicione mais farinha até a massa ficar macia. Coloque a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha e amasse até ficar lisa e elástica.
- Fermentação intermediária:

- Modelagem: Molde em um pão redondo de grandes dimensões com um botão redondo no topo.
- Fermentação final:
- Acabamento: cortes e *eggwash*.
- Cocção:
- Finalização: Pincele com a calda (ferva todos os ingredientes) e polvilhe com açúcar cristal.

Observações

MEDIAS LUNAS – ARGENTINA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,3%	53,3 g	TF Turbo:
Leite	39%	1.560 g	Rendimento
Açúcar	15%	600 g	Crua:
Ovos	20%	800 g	Assada:
Manteiga (essência de manteiga)	6%	240 g	Forma Utilizada
Corante amarelo	0,2%	8 g	

Para folhar

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Manteiga (manterina)	20%	800 g	
Margarina	20%	800 g	
Farinha de trigo	10%	400 g	

Calda

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Açúcar		100 g	
Água		200 g	
Essência			

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação Intermediária:
- Execução das dobras: Com o auxílio de um rolo, abra a gordura para folhar em um filme plástico em formato de um quadrado. Reserve.

- Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada em forma de um quadrado. Coloque a gordura para folhar como se fosse um losango e feche como um envelope. Abra num retângulo e faça uma dobra de 3 (dobra simples).

  Descanse a massa por 30 minutos na geladeira e repita a dobra mais duas vezes, dando o mesmo intervalo de descanso entre elas.
- Modelagem: Abra a massa num retângulo com espessura de 3 mm e divida a massa.
- Corte em triângulos com 10 cm de base por 17 cm de altura. A base deve receber um pequeno corte para enrolar as medias lunas, para que consiga formar uma meia lua (existem cortadores próprios para facilitar e padronizar a produção). Dê o formato e congele por 24 horas.
- Acabamento:
- Cocção.

Observações



BAGUETTE FRANCESA

Para a massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	67,5%	2.700 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	0,8%	48 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	Rendimento
Água	32,5%	1.300 g	Crua:
Melhorador	1%	40 g	Assada:
			Forma utilizada

Para o poolish

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	32,5%	1.300 g	
Fermento biológico seco	0,5%	20 g	
Água	32,5%	1.300 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



PAIN COURONNE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	90%	3.600 g	TF Lastro:
Farinha de centeio	10%	400 g	TF Turbo:
Pâte fermentée	20%	6.728 g	
Fermento biológico seco	1,2%	48 g	Rendimento
Sal	2%	80 g	Crua:
Água	60%	2.840 g	Assada:
Extrato de malte em pó	1%	40 g	Forma Utilizada
Melhorador	1%		

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



PAIN AU FROMAGE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,5%	60 g	TF Turbo:
Pâte fermentée	40%	1.600 g	Rendimento
Sal	1,8%	72 g	Crua:
Água	62%	2.480 g	Assada:
Melhorador	1%		
			Forma Utilizada

Recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Queijo *fromage blanc*	20%	800 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método direto.
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



PAIN DE MIE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	0,75%	30 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	Rendimento
Leite	68,6%	2.744 g	Crua:
Manteiga	6%	240 g	Assada:
Açúcar	4%	160 g	Forma Utilizada
Melhorador	1%	40 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



PAIN A LA BIERE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	50%	2.000 g	TF Lastro:
Farinha de centeio	50%	2.000 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	2%	80 g	Rendimento
Sal	1%	40 g	Crua:
Cerveja clara ou escura	60%	2.400 g	Assada:
Mel	3%	120 g	Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Finalização:
- Cocção:

Observações



FOUGASSE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Provençale			TF Lastro:
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	0,5%	20 g	Rendimento
Sal	2%	80 g	Crua:
Água	70%	2.800 g	Assada:
Azeite de oliva a gosto			Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT E PAIN AU RAISIN

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	6.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1%	60 g	TF Turbo:
Sal	1,5%	90 g	Rendimento
Água	50%	3.000 g	Crua:
Açúcar	10%	600 g	Assada:
Leite em pó integral	2%	1.200 g	Forma Utilizada
Ovos	5%	300 g	
Manteiga	5%	300 g	

Para fazer as dobras

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Manteiga	40%	2.400 g	
Farinha de trigo	10%	600 g	

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Batons de chocolate-*Callebaut*		1.000 g	
Óleo para pincelar		10 g	
Óleo para untar		300 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

CREME DO PAIN AU RAISIN

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Massa de croissant recheada com creme de amêndoas e uva passa			
Manteiga		320 g	TF Lastro:
Farinha de amêndoas		320 g	TF Turbo:
Glaçucar		240 g	Rendimento
Ovos		160 g	Crua:
Amido de milho		40 g	Assada:
Amaretto		40 g	Forma Utilizada
Passas		240 g	

Modo de preparo

- Método MMC (método mistura creme).

Observações

PAIN DE PROVENCE

Poolish (de 15 h)

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	30,5%	1.220 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1%	40 g	TF Turbo:
Água	30,5%	1.220 g	Rendimento
Ervas de Provence	1,5%	60 g	Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	69,5%	2.780 g	
Fermento biológico seco	1%	40 g	
Poolish	62,6%	2.504 g	
Sal	2%	80 g	
Água	30,5%	1.220 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:



GUGELHOPF

Esponja

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	34%	1.360 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2,6%	104 g	TF Turbo:
Leite	36%	1.440 g	Rendimento
Fava de baunilha	2 unid.		Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Açúcar	20,8%	832 g	
Sal	1,4%	56 g	
Manteiga	20,8%	832 g	
Ovos	30,2%	1.208 g	
Farinha de trigo	66%	2.640 g	
Esponja	70,6%	2.824 g	
Uva passa	20,8%	832 g	
Amêndoas picadas	3,7%	148 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Finalização:
- Cocção:



BRIOCHE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de Trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,5%	60 g	TF Turbo:
Sal	1,5%	60 g	Rendimento
Açúcar	15%	600 g	Crua:
Ovos	30%	1.200 g	Assada:
Manteiga	50%	2.000 g	Forma Utilizada
Melhorador	1%	40 g	

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Ovos para pincelar		10 g	
Farinha para polvilhar		400 g	
Manteiga para untar		300 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO DE CAMPAGNE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	80%	3.200 g	TF Lastro:
Farinha de centeio	10%	400 g	TF Turbo:
Farinha integral	10%	400 g	Rendimento
Total de farinhas	100%		Crua:
Fermento biológico seco	1%	40 g	Assada:
Sal refinado	2,5%	100 g	Forma Utilizada
Água	50 a 60%	2.200 g	
Melhorador ou malte	1%	40 g	
Levain	40%	1.600 g	

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de centeio para decorar		20 g	
Óleo para untar			

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:



CATETO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Sal	2%	80 g	TF Turbo:
Água	60%	2.400 g	Rendimento
Banha	5%	200 g	Crua:
Açúcar	2%	80 g	Assada:
Fermento biológico seco	2%	80 g	Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



HORNAZO

Para a massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1%	40 g	TF Turbo:
Sal	1%	40 g	Rendimento
Vinho branco	25%	1.000 g	Crua:
Azeite de oliva	25%	1.000 g	Assada:
Ovos	15%	600 g	Forma Utilizada

Para o recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Lombo de porco	30%	1.200 g	
Chouriço	10%	400 g	
Presunto	10%	400 g	
Ovo cozido	10%	400 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



GALLEGO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo integral	50%	2.000 g	TF Lastro:
Farinha de centeio	50%	2.000 g	TF Turbo:
Levain de centeio	40%	1.600 g	Rendimento
Sal marinho	2,5%	100 g	Crua:
Água	60%	2.400 g	Assada:
Extrato de malte	0,5%	20 g	Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



PAN QUEMADO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Leite	16%	640 g	Rendimento
Ovos	40%	1.600 g	Crua:
Azeite de oliva	15%	600 g	Assada:
Açúcar	26%	1.040 g	Forma Utilizada
Raspas de laranja		8 unid.	
Açúcar de confeiteiro para polvilhar		q.b.	
Água de flor de laranjeira		80 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

BOLO REI (ROSCÓN DE REYES)

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	1%	40 g	Rendimento
Leite	15%	600 g	Crua:
Açúcar	25%	1.000 g	Assada:
Manteiga	25%	1.000 g	Forma Utilizada
Ovos	30%	1.200 g	
Água de flor de laranjeira	2%	80 g	
Raspas de limão		8 unid.	
Vagem surpresa		8 unid.	
Bonequinhos surpresa		8 unid.	
Frutas confitadas: abóbora, cereja, laranja, limão (decoração)		q.b.	
Coroa de Rei de papel cartão		8 unid.	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método direto.
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

ENSAIMADAS DE MALLORCA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,1%	44 g	TF Turbo:
Água	50%	2.000 g	Rendimento
Açúcar	30%	1.200 g	Crua:
Ovos	15%	600 g	Assada:
Banha de porco para untar a massa	q.b.		Forma Utilizada
Açúcar de confeiteiro para polvilhar	q.b.		

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método direto.
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



PÃO PORTUGUÊS

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico fresco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal refinado	2%	80 g	Rendimento
Água	50%	2.000 g	Crua:
Açúcar	4%	160 g	Assada:
Melhorador	1%	40 g	Forma Utilizada
Manteiga	15%	600 g	
Óleo para untar	160 g		

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou Indireto).
- Fermentação Intermediária.
- Modelagem: Polvilhe a mesa com farinha de trigo e coloque a massa. Abra com a palma da mão e corte a massa com aproximadamente 450 gramas. Enrole manualmente.
- Fermentação final:
- Acabamento: Corte uma pestana no meio do pão, sentido longitudinal (para maior abertura, coloque um pouco de margarina e polvilhe farinha de trigo no centro do corte).
- Cocção com vapor.

Observações



PÃO FOLAR

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Ovos	50%	2.000 g	Rendimento
Azeite	10%	400 g	Crua:
Manteiga derretida (ou margarina ou banha)	10%	400 g	Assada:
			Forma Utilizada

Para o recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Presunto		400 g	
Carne gorda		400 g	
Linguiça		400 g	
Paio		400 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



PÃO DE AZEITE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Levain	40%	1.600 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	1%	40 g	Rendimento
Sal refinado	2,5%	100 g	Crua:
Água	55%	2.200 g	Assada:
Melhorador	1%	40 g	Forma Utilizada
Açúcar	3%	120 g	
Azeite	15%	600 g	
Óleo para untar		q.b.	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: Polvilhe a mesa com farinha de trigo e coloque a massa. Porcione em 150 gramas. Enrole manualmente.
- Fermentação final.
- Acabamento: Corte uma pestana no meio do pão, no sentido longitudinal. Para maior abertura, coloque um pouco de azeite e polvilhe farinha de trigo no centro do corte.
- Cocção com vapor.

Observações



PUMPERNICKEL

Starter

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Starter			TF Lastro:
Levain de centeio	7,9%	316 g	TF Turbo:
Centeio em grãos	75,2%	3.008 g	Rendimento
Água	79,5%	3.180 g	Crua:
Centeio em grãos	32,5%	1.300 g	Assada:
Água fervente	31%	1.240 g	Forma Utilizada

Soaker

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Centeio em grãos	32,5%	1.300 g	
Água fervente	31%	1.240 g	

Massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Starter	162,6%	6.504 g	
Fermento biológico seco	1,25%	50 g	
Sal	3,75%	150 g	
Água	63,5%	2.540 g	
Centeio em grãos	100%	4.000 g	
Soaker	63,5%	2.540 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



BRETZEL

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1%	40 g	TF Turbo:
Sal refinado	2%	80 g	Rendimento
Água	60%	2.400 g	Crua:
Melhorador	1%	40 g	Assada:
Óleo	5%	200 g	Forma Utilizada
Extrato de Malte	0,5%	20 g	

Solução de Bicarbonato

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Água		3 ℓ	
Sal		40 g	
Bicarbonato de sódio		110 g	

Massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Sal grosso		160 g	
Óleo para untar assadeira		160 mℓ	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:



STOLLEN

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	1%	40 g	Rendimento
Leite	25%	1.000 g	Crua:
Açúcar	15%	600 g	Assada:
Melhorador	1%	40 g	Forma Utilizada
Manteiga	20%	800 g	
Água	20%	800 g	
Essência de baunilha	1%	40 g	

Recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Uvas passas	40%	1.600 g	
Frutas cristalizadas	20%	800 g	
Ameixa	20%	800 g	
Amêndoas	20%	800 g	
Cardamomo em pó	0,004%	0,16 g	
Noz moscada em pó	0,004%	0,16 g	
Rum	9%	360 g	
Raspas de limão	0,3%	12 g	
Marzipan	30%	1.200 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método:
- Prepare uma esponja (farinha de trigo 30%, fermento 100%, leite 100% e deixe por 30 minutos)

- Misture as uvas passas, as frutas cristalizadas, as ameixas e as amêndoas juntamente com as especiarias, a essência de baunilha e o rum. Reserve.
- Incorpore os outros ingredientes, exceto o sal e a manteiga. Bata em 1ª velocidade por 5 min. Incorpore o sal e a manteiga e bata em 2ª velocidade por 12 min. Passe para a 1ª velocidade e incorpore as frutas hidratadas.
- Fermentação Intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: cortes e *eggwash*.
- Cocção:

Observações



KRUSTENBROT

Crosta

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de centeio	9,25%	370 g	TF Lastro:
Levain de centeio hidratado	3,7%	148 g	TF Turbo:
Sal	1%	40 g	Rendimento
Água 18,5%		740 g	Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Descansa por 12-18 h

Poolish

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	18,5%	740 g	
Fermento biológico seco	1%	40 g	
Água	18,5%	740 g	
Levain	40%	1.600 g	

Descansa por 12-16 h

Massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Levain de centeio hidratado	133,33%	5333,2 g	
Farinha de centeio escura	50%	2.000 g	
Farinha de trigo	31,5%	1.260 g	
Água	40,8%	1.632 g	
Sal marinho	2,5%	100 g	
Fermento fresco	0,75%	30 g	
Poolish	37%	1.480 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Finalização:
- Cocção:

Observações



APFELSTRUDEL

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Sal	1,5%	30 g	TF Turbo:
Água	40%	800 g	Rendimento
Ovos	10%	200 g	Crua:
Manteiga em pomada	30%	600 g	Assada:
Vinagre	5%	100 g	Forma Utilizada

Farofa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo		500 g	
Sal		300 g	
Água		750 g	

Recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Maça		2.000 g	
Passas		250 g	
Run		200 g	
Limão		5 unid.	
Açúcar mascavo		200 g	
Canela em pó		10 g	
Amêndoas laminadas		500 g	
Manteiga derretida		200 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto) ponto de véu.
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Finalização: manteiga derretida.
- Cocção:

Observações



DANISH (DINAMARCA)

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de Trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1%	40 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	Rendimento
Água	45%	1.800 g	Crua:
Açúcar	12%	480 g	Assada:
Manteiga	50%	2.000 g	Forma Utilizada

Para fazer as dobras

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Manteiga	40%	1.600 g	
Farinha de trigo	10%	400 g	
Óleo para untar		300 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Finalização:
- Cocção:

Observações



BAUERNBROT

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	50%	2.000 g	TF Lastro:
Farinha de centeio	50%	2.000 g	TF Turbo:
	100%		Rendimento
Levain centeio	40%	1.600 g	Crua:
Fermento biológico seco	1%	40 g	Assada:
Sal	2%	80 g	Forma Utilizada
Água	60%	2.400 g	
Açúcar	2%	80 g	
Melhorador	1%	40 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Finalização:
- Cocção:

Observações



KAISERSCHMARRN

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Sal	0,5%	20 g	TF Turbo:
Leite	125%	2.500 g	Rendimento
Açúcar	25%	500 g	Crua:
Ovos	150%	300 g	Assada:
Passas	20%	400 g	Forma Utilizada
Manteiga para fritar	500 g		
Açúcar de confeiteiro	500 g		
Purê de ameixa (opcional)			

Modo de preparo

- Separe as gemas das claras. Misture as gemas, açúcar, leite e farinha. Bata as claras em neve com uma pitada de sal. Delicadamente, acrescente as claras em neve à mistura de gemas. Derreta um pouco de manteiga em uma frigideira, coloque um pouco da mistura e polvilhe com as passas. Deixe cozinhar por alguns minutos, vire e corte em pedaços irregulares com um garfo. Cuidado para não cozinhar demais e deixá-las ressecadas. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e sirva imediatamente.

Observações



CHALLAH

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal refinado	1%	40 g	Rendimento
Água	35%	1.400 g	Crua:
Gemas	21%	840 g	Assada:
Açúcar	10%	400 g	Forma Utilizada
Manteiga sem sal	10%	400 g	
Essência de baunilha	1%	40 g	

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Egg wash		10 g	
Açúcar cristal		200 g	
Gergelim		200 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem (trança de duas pontas).
- Fermentação final:
- Acabamento: eggwash e açúcar cristal ou semente de papoula.
- Cocção:

Observações

BAGEL

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,3%	53,3 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	Rendimento
Água	60%	2.400 g	Crua:
Malte	1%	40 g	Assada:
Óleo	2%	80 g	Forma Utilizada
Melhorador para pães	1%	40 g	

Finalização

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Semolina (para assar)		500 g	
Queijo parmesão ralado para polvilhar		200 g	
Gergelim branco		100 g	
Óleo para untar		100 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação Intermediária.
- Modelagem: (porcionar 80 g).
- Fermentação final.
- Cozinhar: Coloque uma panela com água levemente salgada no fogo, deixe ferver e então reduza o fogo mantendo uma fervura leve (*simmer*). Cozinhe os pães nesta água, deixando de 15 a 30 segundos de cada lado. Espalhe a semolina numa assadeira e escorra os bagels que são retirados da panela com uma escumadeira (para escorrer excesso de água) sobre ela. Decore imediatamente com a semente de papoula, o gergelim ou queijo parmesão, enquanto estão úmidos, para que a cobertura grude na superfície. Transfira os pães para outra assadeira untada.
- Cocção:



MATZO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo branca ou integral	100%	4.000 g	TF Lastro:
Sal	1,76%	70,4 g	TF Turbo:
Água	74,9%	2.996 g	Rendimento
			Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



ELIOPSOMO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,6%	64 g	TF Turbo:
Sal	1%	40 g	Rendimento
Água	43,5%	1.740 g	Crua:
Azeite de oliva	16,5%	660 g	Assada:
Alecrim desidratado moído	0,5%	20 g	
Orégano	0,5%	20 g	Forma Utilizada
Azeitonas pretas	20%	800 g	
Açúcar	1%	40 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



TSOUREKI

Poolish

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	0,05%	2 g	TF Turbo:
Água	19,45%	778 g	Rendimento
			Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Para a massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Poolish	37,15%	1.486 g	
Farinha de trigo	82,35%	3.294 g	
Sal	1,6%	64 g	
Fermento biológico seco	2%	80 g	
Especiarias (canela, pimenta da jamaica, noz moscada, cravo)	1,3%	52 g	
Zest laranja ou limão ou extrato	1%	40 g	
Extrato de amêndoas	1%	40 g	
Ovos	20,6%	824 g	
Mel	16,7%	668 g	
Azeite de oliva	12,5%	500 g	
Leite	10%		
Uva passa branca	18%	720 g	
Damascos secos picados	10%	400 g	
Ovos cozidos tingidos de vermelho		24 unid.	
Amêndoas descascadas e torradas	15%	600 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindar
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção

Observações



CHRISTOPSOMO

Poolish

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Água	19,45%	778 g	TF Turbo:
Fermento	2%	80 g	Rendimento
			Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Para a massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Poolish	37,15%	1.486 g	
Farinha de trigo	82,35%	3.294 g	
Sal	1,6%	64 g	
Fermento	1,1%	44 g	
Especiarias (canela, pimenta da jamaica, noz moscada, cravo)	1,3%	52 g	
Zest laranja ou limão ou extrato	1%	40 g	
Extrato de amêndoas	1%	40 g	
Ovos	20,6%	824 g	
Mel	16,7%	668 g	
Azeite de oliva	12,5%	500 g	
Leite	37,5%	1.500 g	
Uva passa preta e branca	15%	600 g	
Cranberries secas, cerejas secas e/ou figos secos	15%	600 g	
Nozes picadas e torradas	10%	400 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Finalização:
- Cocção:

Observações

KHOBZ (PÃO MARROQUINO)

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo integral	67%	2.680 g	TF Lastro:
Farinha de trigo	33%	1.320 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	2%	80 g	Rendimento
Sal	2%	80 g	Crua:
Azeite	2,5%	100 g	Assada:
Açúcar de confeiteiro	2,5%	100 g	Forma Utilizada
Sementes de gergelim	3%	120 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto)
- Divida a massa em 3 e boleie.
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: corte e fure com um garfo.
- Cocção:

Observações



COPPIA FERRARESE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Levain	40%	1.600 g	TF Turbo:
Sal	1,5%	30 g	Rendimento
Água	35%	700 g	Crua:
Banha de porco	6%	120 g	Assada:
Azeite	4%	80 g	Forma Utilizada
Malte	0,5%	20 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

MICHETTA OU ROSETTA

Para a Biga

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	83,33%	3333,2 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1%	40 g	TF Turbo:
Água	35%	1.998 g	Rendimento
Malte	0,5%	20 g	Crua:
	0, %		Assada:
			Forma Utilizada

Para a massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Biga	119,43%	4777,2 g	
Farinha de trigo	16,66%	666,4 g	
Água			
Sal	2%	80 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



GRISSINI

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	50%	1.000 g	TF Lastro:
Semolina de trigo	50%	1.000 g	TF Turbo:
	100%	2.000 g	Rendimento
Fermento biológico seco	1,3%	26,6 g	Crua:
Sal	2%	40 g	Assada:
Água	65%	1.300 g	
Açúcar	2,5%	50 g	
Azeite	7,5%	150 g	
			Forma Utilizada

Cobertura

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Semolina		500 g	
Gergelim branco		100 g	
Semente de papoula		100 g	
Óleo para untar		100 g	
Queijo ralado			

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: Com o auxílio de um rolo, abra sobre superfície untada com óleo na espessura de aproximadamente 3 mm.
- Pincele um pouco de azeite. Coloque a cobertura e pressione com as mãos para que grude. Corte em fatias de 0,5 cm e coloque em assadeiras untadas.

- Fermentação final:
- Acabamento: cortes e *eggwash*.
- Cocção.

Observações



PIADINA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Sal	2,5%	50 g	TF Turbo:
Azeite	10%	200 g	Rendimento
Água	50%	1.000 g	Crua:
Óleo de soja	0,5%	10 g	Assada:

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: Divida e estire em formato de disco, com 1 mm de espessura. Perfure em toda a superfície e reserve coberta para evitar ressecamento. Passe óleo numa placa de fritura e cozinhe os pães um a um, durante 2 minutos de cada lado.

Observações



ALLE SALVI

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	Rendimento
Água	57%	2.280 g	Crua:
Azeite	4%	160 g	Assada:
Açúcar	2%	80 g	Forma Utilizada
Azeite	14%	560 g	
Páprica picante	2%	80 g	
Savia		25 folhas	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou Indireto).
- Fermentação Intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



CIABATTA

Para a biga

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	50%	2.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	0,15%	6,6 g	TF Turbo:
Água	30%	1.200 g	Rendimento
			Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Para a massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Biga (dia anterior)	80,5%	3.220 g	
Farinha de trigo	50%	2.000 g	
Fermento biológico seco	0,8%	34 g	
Sal	2%	80 g	
Água	40%	1.600 g	
Azeite	4%	160 g	
Açúcar	2%	80 g	
Melhorador	1%	40 g	

Finalizar

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha para polvilhar	100 g		

OBSERVAÇÃO

Partimos do total de farinha da formulação para o cálculo das porcentagens. Pinçamos os ingredientes para começar um pré-fermento no dia anterior (biga). A farinha total da receita e que guia os respectivos cálculos é 400 g.

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária: Coloque em um bowl bem untado com azeite, cubra com bastante farinha e depois com filme plástico.
- Modelagem: Vire sobre uma superfície polvilhada com bastante farinha, dobre a massa ao meio e estique cuidadosamente (espessura de 2 cm). Acondicione em assadeiras polvilhadas com farinha.
- Fermentação final:
- Acabamento: cortes e *eggwash*.
- Cocção com vapor.

Observações



PÃO ITALIANO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	0,33%	13 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	
Água	55%	2.200 g	Rendimento
Malte	2%	80 g	Crua:
Levain	40%	1.600 g	Assada:
Melhorador	1%	40 g	Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final: (3 horas + câmara refrigeração 24 h + fermentação 30-40 min)
- Acabamento: cortes
- Cocção: com duplo vapor (forno 220 °C por 30/35 min., com temperatura tombante para 180 °C).

Observações



PÃO SICILIANO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	50%	2.000 g	TF Lastro:
Semolina	50%	2.000 g	TF Turbo:
Pâte Fermentée (massa fermentada)	100%	4.000 g	Rendimento
Fermento biológico seco	1%	40 g	Crua:
Sal refinado	2%	80g	Assada:
Água	42%	1.680 g	
Azeite de oliva	6%	240 g	Forma Utilizada
Mel de abelhas	10%	400 g	
Melhorador	1%	40 g	
Óleo para untar		200 g	
Gergelim para polvilhar		300 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: Divida a massa em duas partes e modele os pães no formato de uma letra S.
- Fermentação final:
- Acabamento: Pincele água e polvilhe gergelim. Se preferir, substitua o gergelim por semolina.
- Cocção: vapor.

Observações



PUGLIESE

Para a biga

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	0,5%	20 g	TF Turbo:
Água	66%	2.640 g	Rendimento
	%		Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Para a massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Biga	100%	4.000 g	
Semolina	50%	2.000 g	
Sal	2%	80 g	
Fermento biológico seco	2%	80 g	
Purê de batatas	20%	800 g	
Água	85%	3.400 g	
Farinha de trigo	50%	2.000 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Finalização:
- Cocção:

PANETTONE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	7.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	140 g	TF Turbo:
Sal	1%	70 g	Rendimento
Água	33%	2.310 g	Crua:
Açúcar	15%	1.050 g	Assada:
Melhorador	1%	70 g	Forma Utilizada
Gema	10%	700 g	
Manteiga	15%	1.050 g	
Leite em pó	4%	280 g	
Essência de panetone ou raspas de laranja e limão	2%	140 g	

Poolish

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Levain	40%	2.800 g	

Recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Frutas cristalizadas	30	2.100	
Passas	20	1.400	
Chocolate em gotas	50	3.500	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Faça poolish no dia anterior:

Farinha de trigo 15%
Fermento 0,25%
Água 46%

- Deixe fermentar por 24 horas.
- Faça uma esponja utilizando:

Farinha de trigo	15%
Fermento	65%
Água	100%

- Método direto.
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: Porcione em 550 g ou 110 g, deixe descansar por 30 minutos, boleie e coloque dentro das formas.
- Fermentação final:
- Acabamento: *eggwash*, faça um X e coloque um pedaço de manteiga.
- Cocção:

Observações



COLOMBA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	1%	40 g	Rendimento
Água	20%	800 g	Crua:
Açúcar	20%	800 g	Assada:
Ovos	14%	560 g	Forma Utilizada
Manteiga	18%	720 g	
Melhorador	1%	40 g	
Leite	9%	360 g	
Essência de panetone	0,5%	20 g	
Essência de laranja	0,5%	20 g	

Recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Chocolate em gotas	50%	2.000 g	

Cobertura

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Castanha de caju	10%	400 g	
Claras	8%	320 g	
Açúcar confeiteiro	16%	640 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Faça uma esponja utilizando:

Farinha de trigo	30%
Fermento	100%
Água	100%

- Método direto.
- Fermentação intermediária:
- Modelagem: Porcione em 110 g e deixe descansar por 30 minutos.
- Modele, coloque nas respectivas formas.
- Fermentação final:
- Acabamento: coloque a cobertura.
- Cocção:

Observações

PÃO DE POLENTA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fubá (polenta)	20%	800 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	2%	80 g	Rendimento
Sal	2%	80 g	Crua:
Água	56%	2.240 g	Assada:
Ovo	10%	400 g	Forma Utilizada
Açúcar	2%	80 g	
Azeite de oliva	4,5%	180 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



PÃO TOSCANO

Pasta de farinha

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	42,85%	1.714 g	TF Lastro:
Água fervente	69,57%	2782,8 g	TF Turbo:
			Rendimento
			Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	57,15%	2.286 g	
Fermento biológico seco	1,34%	53,6 g	
Pasta de farinha	112,42%	4496,8 g	
Azeite	5%	200 g	
Água	20%	800 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Esponja: Faça a pasta de farinha 1 ou 2 dias antes de bater a massa. Jogue a água fervente sobre a farinha e, na batedeira, bata vigorosamente até a farinha estar hidratada e formar uma pasta grossa e macia. Deixe esfriar, cubra e deixe em temperatura ambiente até o dia seguinte.
- Método indireto.
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:



FOCACCIA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico fresco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	1,5%	60 g	Rendimento
Leite integral	75%	3.000 g	Crua:
Manteiga	8%	320 g	Assada:
Açúcar refinado	8%	320 g	Forma Utilizada

Cobertura

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Alecrim fresco		q.b.	
Sal grosso		500 g	
Azeite de oliva		2.000 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária: Divida a massa em duas partes. Deixe descansar a massa separadamente em recipiente com azeite.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

FOCACCIA STROMBOLI

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	1,5%	60 g	Rendimento
Leite integral	75%	3.000 g	Crua:
Manteiga	8%	320 g	Assada:
Açúcar refinado	8%	320 g	Forma Utilizada

Recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Manjericão		50 g	
Alho picado		20 g	
Mussarela ralada		2.000 g	

Cobertura

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Alecrim fresco		q.b.	
Sal grosso		50 g	
Azeite de oliva		2.000 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: Abra a massa e recheie com a mussarela, alho picado e as folhas de manjericão. Enrole como se fosse um rocambole. Coloque a cobertura.
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:



SCHIACCIATA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	1%	40 g	Rendimento
Leite integral	75%	3.000 g	Crua:
Manteiga	8%	320 g	Assada:
Açúcar refinado	20%	800 g	Forma Utilizada
Ovo	14,3%	572 g	

Recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Uva passa		1.000 g	
Vinho de sobremesa		500 g	

Cobertura

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Uva fresca		10 cachos	
Açúcar Cristal		500 g	
Azeite de oliva		2.000 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: Abra a massa numa assadeira bem untada com azeite, coloque o recheio e cubra com a outra parte da massa.
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:



PIZZA

Massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	5.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	2%	100 g	Rendimento
Água	65%	3.250 g	Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Tomate sem pele e sem sementes, em cubos		30 unid.	
Cebola		15 unid.	
Dente de alho		15 unid	
Azeite de oliva		q.b.	
Manjericão fresco		10 unid	
Sal		q.b.	
Pimenta do reino		q.b.	

Cobertura

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Queijo mussarela		4.000 g	
Parmesão ralado		1.000 g	
Queijo gorgonzola		1.000 g	
Orégano		100 g	
Tomates frescos		10 unid.	
Linguiça calabresa		1.500 g	

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Ovos		20 unid.	
Presunto magro		2.000 g	
Ervilha		3 latas	
Azeitonas portuguesas		500 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: Abra a massa em círculos, usando as mãos ou com o auxílio do rolo de abrir massa.
- Fermentação final:
- Acabamento: Passe o molho de tomate sobre o disco de pizza e leve ao forno sobre uma assadeira polvilhada com farinha por apenas 3 a 5 minutos para secar.
- Cocção 1:
- Rechear:
- Cocção 2:

Observações



PIROG

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	40 g	TF Turbo:
Sal	1,5%	30 g	
Água	31,25%	625 g	Rendimento
Azeite	25%	500 g	Crua:
Açúcar	2%	40 g	Assada:
			Forma Utilizada

Para o recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Filé de peixe	100%	2.000 g	
Azeite	3,75%	75 g	
Pão torrado e triturado	5%	100 g	
Cebola	15%	600 g	
Sal	q.b		
Pimenta do reino	q.b.		

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:



BORODINSKY

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de centeio escura	80%	3.200 g	TF Lastro:
Farinha de trigo	20%	800 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	2%	80 g	Rendimento
Sal	1%	40 g	Crua:
Água	65-68%	2.600 - 2.720 g	Assada:
Malte	1%	40 g	Forma Utilizada
Açúcar	6%	240 g	
Melaço	4%	160 g	
Sementes de coentro	0,5%	20 g	
Óleo vegetal	0,5%	20 g	

Modo de preparo

- 3 estágios: Escaldar, Esponja, Massa

Escaldar

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de centeio	25%		
Malte	5%		
Semente de coentro	0,5%		
Água	65-68%		

- Misture o malte e o coentro a 7% de água fria.
- Adicione a farinha e misture. Junte ao restante da água fervente.
- Em 2 horas, misture o escaldo novamente e deixe esfriar a 35 °C.

Esponja

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Massa escaldada	toda		
Fermento biológico seco	0,1%		
Levain de centeio	15-17%		

- Misture tudo e deixe descansar por aprox. 4 h.

Massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Esponja	toda		
Sal	1%		
Açúcar	6%		
Melaço	4%		
Farinha de centeio	55%		
Farinha de trigo	15%		

- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



ORLOWSKY

Para a esponja

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de centeio integral	30%	1.200 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Água	22%	880 g	Rendimento
	%		Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Para a massa

Esponja

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de centeio integral	40%	1.600 g	
Farinha de trigo	30%	1.200 g	
Glúten	3%	120 g	
Fermento biológico seco	0,5%	20 g	
Sal	1%	40 g	
Melaço	6%	240 g	
Água	38%	1.520 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

PÃO TOSTADO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	80%	3.200 g	TF Lastro:
Trigo moído	10%	400 g	TF Turbo:
Farinha integral	10%	400 g	Rendimento
Fermento biológico seco	0,9%	33 g	Crua:
Sal	1,8%	72 g	Assada:
Água	66%	2.640 g	Forma Utilizada
Açúcar	3%	120 g	
Manteiga	5%	200 g	

Modo de preparo



- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária:
- Modelagem (formato de pão francês).
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção com vapor: Depois de esfriar, corte o pão ao meio no sentido do comprimento, grelhe em forno a 270 °C numa chapa quente.

Observações



PÃO DE CENTEIO SUECO – LIMPA

Para a esponja

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de centeio branca	30,8%	1.232 g	TF Lastro:
Levain	43,1%	1.724 g	TF Turbo:
Água	43,1%	1.724 g	Rendimento
Melaço	10,8%	432 g	Crua:
Raspas de laranja	2%	80 g	Assada:
Especiarias (sementes de anis, erva-doce, cardamomo todos moídos)	2%	80 g	Forma Utilizada

Para a massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	69,2%	2.768 g	
Fermento biológico seco	1,4%	56 g	
Sal	2,3%	92 g	
Açúcar mascavo	13,8%	552 g	
Gordura	6,2%	248 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:



SCONES

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento químico	6%	240 g	TF Turbo:
Sal refinado	0,8%	32 g	Rendimento
Açúcar refinado	15%	600 g	Crua:
Iogurte	25%	1.000 g	Assada:
Manteiga	25%	1.000 g	Forma Utilizada
Zest de laranja			
Mel	10%	400 g	
Ovos	15%	600 g	
Passas	25%	1.000 g	
Morango passas	25%	1.000 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

WALLISER ROGGENBROT (PÃO 100% CENTEIO – VALAIS RYE BREAD)

Starter

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de centeio integral	7,9%	316 g	TF Lastro:
Levain de centeio	3,9%	156 g	TF Turbo:
Água	7,9%	316 g	Rendimento
			Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Massa

Starter

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de centeio grossa	26,3%	1.052 g	
Água para demolhar a farinha de centeio grossa	26,3%	1.052 g	
Farinha de centeio integral	65,8%	2.632 g	
Sal	2%	80 g	
Água	35,5%	1.420 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Para o *starter*: misture todos os ingredientes e deixe descansar em temperatura ambiente de um dia para outro.
- Misture a farinha de centeio grossa com a água separada para demolhar e deixe descansar por 30 minutos.
- Método (direto ou indireto): ponto de véu.
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:



- Fermentação final:
- Acabamento: polvilhe farinha de trigo.
- Cocção: Pré-aqueça o forno a 230 °C. Coloque o pão e diminua a temperatura a 220 °C e asse por 40 minutos. Reduza a temperatura a 200 °C e asse por mais 20 minutos. Reduza novamente a temperatura a 180 °C e asse por mais 10 minutos com a porta do forno entreaberta.

Observações

ROSINENBROT (PÃO COM PASSAS)

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	1%	40 g	Rendimento
Leite	50%	2.000 g	Crua:
Ovos	20%	800 g	Assada:
Açúcar	10%	400 g	Forma Utilizada
Passas embebidas em rum	20-30%	800 -1.200 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

FARELO COM SEMENTE DE GIRASSOL

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	81,2%	3.248 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	0,5%	20 g	TF Turbo:
Sal	1,9%	76 g	Rendimento
Leite	74,4%	2.976 g	Crua:
Farelo de trigo	9,4%	376 g	Assada:
Mel	6,2%	248 g	Forma Utilizada
Óleo de girassol	4,7%	188 g	
Sementes de girassol (levemente tostadas)	9,4%	376 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO COM NOZES E PASSAS

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1%	40 g	TF Turbo:
Sal refinado	0,2%	80 g	Rendimento
Água	52%	2.080 g	Crua:
Açúcar refinado	4%	160 g	Assada:
Melhorador	1%	40 g	Forma Utilizada
Manteiga	8%	320 g	
Nozes picadas	20%	800 g	
Uvas passas pretas	10%	400 g	
Óleo para untar	200 g		
Gergelim branco para polvilhar	150 g		
Semente de papoula para polvilhar	100 g		

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto).
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: Pincele com água e polvilhe o gergelim e a semente de papoula.
- Cocção com vapor.

Observações

PÃO PRETO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	50%	2.000 g	TF Lastro:
Farinha de centeio	25%	1.000 g	
Farinha integral	25%	1.000 g	
	100%		
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal refinado	2%	80 g	
Água	50%	2.000 g	Rendimento
Açúcar mascavo	4%	160 g	Crua:
Extrato de malte em pó	0,5%	20 g	Assada:
Cacau em pó	4%	160 g	Forma Utilizada
Gérmen de trigo	3%	120 g	
Ovos	10%	400 g	
Óleo para untar	5%	200 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto).
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção com vapor.

Observações

WEGGLITAG (WEGGLI)

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2,1%	84 g	TF Turbo:
Sal	1,8%	72 g	Rendimento
Água	71,1%	2.844 g	Crua:
Leite em pó	20,7%	828 g	Assada:
Açúcar	5,9%	236 g	Forma Utilizada
Banha	4,5%	180 g	
Manteiga	4,5%	180 g	
Ovo e sal para *eggwash*		6 g	

Modo de preparo



- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



KÜMMELBROT (PÃO DE COMINHO)

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de centeio	100%	4.000 g	TF Lastro:
Levain	10%	400 g	TF Turbo:
Buttermilk ou leite	50%	1.000 g	Rendimento
Sal marinho	2%	80 g	Crua:
Sementes de cominho	20%	800 g	Assada:
			Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



SPECKBROT (PÃO DE TOUCINHO)

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	1%	40 g	Rendimento
Água	60%	2.400 g	Crua:
Toucinho	30%	1.200 g	Assada:
Cebola	12%	480 g	Forma Utilizada
Mel	1%	40 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



KRAFTBROT

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	25%	1.000 g	TF Lastro:
Farinha de centeio	25%	1.000 g	TF Turbo:
Farinha de trigo integral	50%	2.000 g	
Fermento biológico seco	3%	120 g	Rendimento
Sal	1,5%	60 g	Crua:
Buttermilk ou leite	100%	4.000 g	Assada:
Linhaça	15%	600 g	Forma Utilizada
Gergelim torrado	15%	600 g	
Farelo de trigo	25%	1.000 g	
Sementes de girassol torradas	10%	400 g	
Sementes de abóbora torradas	10%	400 g	
Cenoura ralada	20%	800 g	
Açúcar	1%	40 g	
Azeite	6%	240 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto).
- Fermentação intermediária:
- Acrescente as sementes e farelo.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção: a 150 ºC por 1 hora. Cubra com papel alumínio e asse por mais 1 hora e meia.

KOPF

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,5%	60 g	TF Turbo:
Sal	1,5 - 2%	60 - 80 g	Rendimento
Leite	50%	2.000 g	Crua:
Manteiga	20%	800 g	Assada:
Açúcar	0,5%	20 g	Forma Utilizada
Ovo (separe as gemas para *eggwash*)	5%	200 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:



Observações

PÃO DE SODA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Bicabornato de sódio	1%	40 g	TF Turbo:
Sal	1%	40 g	Rendimento
Buttermilk	88%	3.520 g	Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: Modele a massa, coloque na assadeira redonda e corte uma cruz no topo da massa.
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção: Cubra a assadeira (para simular a *bastible* pot) e asse por 30 minutos a 220 °C.
- Retire a tampa e asse por mais 15 minutos.

Observações

ENGLISH MUFFIM

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,4%	28 g	TF Turbo:
Sal	1,9%	38 g	Rendimento
Leite	70%	1.400 g	Crua:
Gordura	5%	100 g	Assada:
Açúcar	2,5%	50 g	Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: divida a massa em porções de 85 g e boleie. Coloque numa assadeira sobre papel manteiga untado e polvilhado com fubá. Borrife óleo e polvilhe fubá sobre a massa.
- Fermentação final.
- Cocção: Aqueça uma frigideira a 180 °C e pré-aqueça o forno na mesma temperatura.
- Unte a frigideira com óleo. Transfira delicadamente os *muffins* para a frigideira com uma espátula de metal. Deixe um espaço entre eles para que não grudem. Cubra o restante que ficou na assadeira para que não forme casca na superfície. Cozinhe por 5 a 8 minutos até ficar bem dourado. Vire cuidadosamente com a espátula de metal e deixe cozinhar por mais 5 a 8 minutos. Transfira para uma assadeira e leve ao forno por mais 5 a 8 minutos, até o centro dos *muffins* ficarem assados.

OBSERVAÇÃO

Não espere pelos muffins que ainda não passaram pela etapa da frigideira, porque, senão, os que já passaram por essa etapa vão esfriar e não vão mais responder à etapa do forno.

CRUMPETS

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,5%	30 g	TF Turbo:
Sal	0,55%	11 g	Rendimento
Leite	66%	1.320 g	Crua:
Água	66%	1.320 g	Assada:
Açúcar	1,1%	22 g	Forma Utilizada

Modo de preparo



- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Cocção: Aqueça uma frigideira untada e despeje um pouco de massa no centro de um aro untado, não deixando passar da metade. Deixe cozinhar em fogo baixo até formarem bolhas por toda a superfície, o que levará aproximadamente 8 minutos. Vire e deixe cozinhar o outro lado até ficar levemente dourado

Observações

LARDY CAKE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,1%	44 g	TF Turbo:
Água	67%	2.680 g	Rendimento
Sal	1,1%	44 g	Crua:
Açúcar para dobras	11,1%	444 g	Assada:
Banha de porco (20% para massa, restante para dobras)	16,6%	664 g	Forma Utilizada
Manteiga para dobras	16,6%	664 g	
Passas brancas e groselhas	39%	1.560 g	
Raspas de limão e laranja ou cascas cristalizadas	11,1%	44 g	

Modo de preparo



- Meça os ingredientes.
- Método (direto).
- Fermentação intermediária:
- Modelagem: Abra a massa com o rolo a uma espessura de 0,5 cm. Passe 1/3 da banha e a manteiga reservada. Salpique com 1/3 das frutas, raspas e açúcar. Faça uma dobra simples, vire a parte de baixo para cima e mais uma dobra ao meio. Repita o processo mais 2 vezes.
- Fermentação final:
- Acabamento: Faça cortes com uma faca por cima da massa.
- Cocção:

Observações

LINCOLNSHIRE PLUM LOAF

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	0,4%	16 g	Rendimento
Leite	28%	1.120 g	Crua:
Açúcar mascavo	26,6%	1.064 g	Assada:
Manteiga	24,5%	980 g	Forma Utilizada
Ovos	22%	880 g	
Canela, pimenta da jamaica	1,1%	44 g	
Essência de baunilha	0,55%	22 g	
Ameixas secas picadas	50%	2.000 g	
Groselhas	11,1%	444 g	
Passas brancas	11,1%	444 g	
Chá earl grey	33,3%	1.332 g	

Modo de preparo

- Demolhe as frutas no chá de um dia para o outro.
- Meça os ingredientes.
- Método (indireto).
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:

Observações

SALLY LUNN BUN

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	2%	80 g	Rendimento
Leite	52%	2.080 g	Crua:
Manteiga	21%	840 g	Assada:
Açúcar	12,5%	500 g	Forma Utilizada
Ovos	31,25%	1.250 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:



Observações

BLOOMER





Observações

STOTTIE

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,9%	76 g	TF Turbo:
Sal	1,9%	76 g	Rendimento
Água	53,5%	2.140 g	Crua:
Gordura de porco	4,4%	176 g	Assada:
Açúcar	0,9%	36 g	Forma Utilizada
Leite em pó	1,9%	76 g	

Modo de preparo



- Meça os ingredientes.
- Método (direto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: Porcione em 285 g e boleie. Deixe descansar mais 20 minutos.
- Abra com um rolo e deixe com um diâmetro de 22 cm.
- Fermentação final:
- Acabamento: faça um buraco no meio pressionando com o dedo.
- Cocção:

Observações



ANPAN

Para o recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Feijão azuki	40%	800 g	TF Lastro:
Açúcar	20%	400 g	TF Turbo:
Água	200%	4.000 g	Rendimento
			Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Para a massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	
Fermento biológico seco	1%	20 g	
Sal	0,6%	12 g	
Leite	60%	1.200 g	
Açúcar	12%	240 g	
Manteiga	12%	240 g	

Para a cobertura:

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Manteiga derretida	4%	80 g	
Leite	6%	120 g	
Açúcar	4%	80 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



KARE PAN

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	40 g	TF Turbo:
Sal	2%	40 g	Rendimento
Água	60%	1.200 g	Crua:
Açúcar	4%	80 g	Assada:
Leite em pó	2%	40 g	Forma Utilizada

Recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Shimeji	10%	200 g	
Shiitake	10%	200 g	
Champignons	10%	200 g	
Cebolinha em tiras	4%	80 g	
Farinha de trigo	6%	120 g	
Curry	3%	60 g	
Sal	1%	20 g	
Hondashi	1%	20 g	
Ajinomoto	0,4%	8 g	
Manteiga sem sal	2,4%	48 g	
Óleo	12%	240 g	
Pimenta do reino	0,4%	8 g	
Peito de frango em tiras finas	40%	800 g	
Caldo de legumes	48%	960 g	
Farinha de rosca especial (panko)	40%	800 g	
Óleo para fritura 600 mℓ	120%	2.400 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem (70 g).
- Fermentação final:
- Acabamento: Recheie o pão e, na hora da fritura, passe na água e utilize farinha de rosca especial.
- Cocção: Frite por imersão.

Método de preparo do recheio:

- Em uma panela, derreta a manteiga e frite as tiras do peito de frango, e adicione os três tipos de cogumelos. Refogue-os por cerca de 2 min. Acrescente o caldo de legumes. Misture em uma vasilha, a farinha de trigo, o óleo e o *curry*. Reserve. Acrescente no refogado o ajinomoto e o *hondashi*. Acerte o sal e a pimenta-do-reino. Deixe levantar fervura. Adicione 3 colheres de sopa do preparado de *curry* e mexa até engrossar. Apague o fogo e só então adicione a cebolinha, para que não perca a cor. Reserve.

Observações

MERONPAN

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	TF Turbo:
Sal	1,5%	30 g	Rendimento
Água	62,5%	1.250 g	Crua:
Manteiga	10%	200 g	Assada:
Açúcar	20%	400 g	Forma Utilizada
Ovos	12,5%	250 g	

Para a cobertura/biscoito

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	60%	1.200 g	
Fermento químico	1,5%	30 g	
Manteiga	20%	400 g	
Açúcar	25%	500 g	
Ovos	12,5%	250 g	
Açúcar	10%	200 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:



PÃO CHINÊS

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	0,66%	13 g	
Sal	2%	40 g	TF Turbo:
Água	25%	500 g	Rendimento
Leite	30%	600 g	Crua:
Açúcar	2%	40 g	Assada:
Óleo	4%	80 g	Forma Utilizada

Recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Óleo	3%	60 g	
Alho amassado	0,8%	16 g	
Cebola picada finamente	9%	180 g	
Água	16%	320 g	
Amido de milho	3%	60 g	
Molho de ostra	4%	80 g	
Shoyu	10%	200 g	
Açúcar refinado	1%	20 g	
Carne de porco picada finamente	30%	600 g	
Sal		q.b.	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem (50 g)

- Fermentação final:
- Acabamento
- Cocção

Recheio

- Em um recipiente, misture a água, o amido de milho, os molhos e o açúcar. Refogue em uma frigideira, o alho e a cebola até que fiquem suaves, adicione a carne de porco. Em seguida, acrescente a mistura da água com o amido na panela e mexa constantemente até que ferva e engrosse. Tire do fogo e espere esfriar.
- Divida a massa em 24 porções e as abra em forma circular, com a mão mesmo, deixando as extremidades mais finas que o centro. Coloque pequenas quantidades de recheio no meio e as feche formando trouxinhas. Coloque cada trouxinha em cima de um quadrado de papel encerado e os disponha na panela a vapor de bambu numa distância de 3 cm. Cozinhe ao vapor por mais ou menos 15 minutos. Sirva quente.

Observações



CONG YOU BING (PANQUECA DE CEBOLINHA)

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Sal	2%	40 g	TF Turbo:
Água fervente	100%	2.000 g	Rendimento
Cebolinha picada	q.b.		Crua:
Óleo de gergelim	q.b.		Assada:
			Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto) – ponto de véu.
- Fermentação intermediária: (borrifada com óleo gergelim).
- Modelagem: porcione 60 g, abra com o rolo o mais fino possível. Coloque cebolinha picada. Enrole a massa formando um charuto. Enrole o charuto formando um caracol. Abra novamente com o rolo fazendo uma panqueca fina.
- Cocção: Aqueça uma frigideira com óleo e frite as panquecas.

Observações

PÃO DE PÁPRICA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	
Sal	2%	80 g	TF Turbo:
Água	60%	2.400 g	Rendimento
Páprica doce	5%	200 g	Crua:
Gordura de porco	5%	200 g	Assada:
			Forma Utilizada
Azeite	10%	400 g	
Pimentão vermelho			

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação Intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO TAILANDÊS

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	4.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2%	80 g	
Sal	2%	80 g	TF Turbo:
Água	50%	2.000 g	Rendimento
Leite em pó	2%	80 g	Crua:
Açúcar	4%	160 g	Assada:
Manteiga	4%	160 g	Forma Utilizada
Óleo de semente de gergelim	2%	80 g	
Coentro desidratado	0,5%	20 g	
Amendoim	10%	400 g	
Leite de coco	10%	400 g	
Pimentão em pasta	7%	280 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação Intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



NAAN

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	1,3%	26,6 g	TF Turbo:
Sal refinado	2%	40 g	Rendimento
Leite integral	54%	1.080 g	Crua:
Açúcar refinado	2%	40 g	Assada:
Iogurte natural	8%	160 g	Forma Utilizada
Manteiga sem sal	6%	120 g	

Cobertura

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Manteiga clarificada		200 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Misture a semente de papoula com a semente de gergelim e reserve.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: Divida a massa em pedaços de 20 g e abra-os em forma oval, com cerca de 5 mm de espessura.
- Cocção: Aqueça uma chapa ou frigideira o mais quente possível. Grelhe os pães por cerca de 2 minutos de cada lado, até que fiquem levemente dourados.

Observações



DOSA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Arroz jasmim	100%	2.000 g	TF Lastro:
Lentilha preta	50%	1.000 g	TF Turbo:
Feno grego	1%	20 g	Rendimento
Sal	1%	20 g	Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Misture o arroz e a lentilha, acrescente as sementes de feno grego e cubra com água. Deixe demolhando de um dia para o outro.
- Drene a água e coloque a mistura no processador e bata até que vire uma pasta macia, mas ainda granulada.
- Coloque a mistura em um *bowl* e acrescente água suficiente. A mistura deve ficar líquida, mas cobrir as costas de uma colher.
- Acrescente o sal e deixe a massa coberta em um lugar quente por aproximadamente 6-8 h. Depois desse tempo de fermentação, misture bem a massa.
- Coloque um pouco de óleo de cozinha em uma tigela pequena. Separe uma tigela de água gelada, uma frigideira grande e plana antiaderente, uma concha, uma espátula e um pincel.
- Unte a frigideira com óleo, coloque um pouco de massa no centro e espalhe virando a frigideira até formar um círculo. Com o pincel, unte a superfície da panqueca e as laterais. Vire a massa e deixe dourar o outro lado. Pegue uma folha de papel toalha e mergulhe na água gelada, retire o excesso de água e passe na frigideira para esfriar um pouco e não queimar e/ou quebrar a próxima dosa. Repita a operação até terminar a massa.



PARATHA E CHAPATI

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo integral	100%	4.000 g	TF Lastro:
Sal	2%	80 g	TF Turbo:
Água	69%	2.760 g	Rendimento
Manteiga (*ghee*)	12,5%	500 g	Crua:
			Assada:
			Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento e cocção:
- *Chapati*: *flatbread* assado numa chapa quente untada com *ghee*.
- *Paratha*: mesmo processo do *Cong you Bing*. Mesma massa do chapati. Abra a massa, passe *ghee*, enrole como um charuto, enrole o charuto como caracol, abra novamente a massa e asse em chapa quente untada com *ghee*.

Observações



POORI

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo integral	100%	2.000 g	TF Lastro:
Sal	1,2%	24 g	TF Turbo:
Água ou leite	80%	1.600 g	Rendimento
Óleo vegetal	6,25%	125 g	Crua:
Óleo vegetal ou *ghee* para fritar	200%	4.000 g	Assada:
Curcuma Pimenta Cominho em pó coentros (em partes iguais)		60 g	Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem: divida a massa em porções do tamanho de uma bola de golfe.
- Fermentação final:
- Cocção: Frite em óleo quente uma de cada vez, polvilhe o tempero (opcional) e sirva.

Observações

PIDE

Para a massa

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Fermento biológico seco	2,6%	52 g	TF Turbo:
Sal	1,9%	38 g	Rendimento
Água ou leite	92%	1.840 g	Crua:
Açúcar	1,9%	38 g	Assada:
Azeite	16,7%	334 g	Forma Utilizada

Para o recheio

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Espinafre		3 mç	
Queijo feta		400 g	
Azeite		300 mℓ	
Cebola em rodelas		6 g	
Alho picado		10 g	
Pasta de pimenta vermelha		q.b.	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:



PANIFICAÇÃO BÁSICA NATURAL E ORGÂNICA



PÃO DE GRÃOS

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	80%	3.200 g	TF Lastro:
Farinha de centeio	20%	800 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	2,5%	90 g	Rendimento
Sal	2%	80 g	Crua:
Água	71%	2.840 g	Assada:
Levain	40%	1.600 g	Forma Utilizada
Malte	1%	40 g	
Glúten	1%	40 g	
Semente de linhaça	2%	80 g	
Gergelim	2%	80 g	
Aveia em flocos	2%	80 g	
Gérmen de trigo	2%	80 g	
Aveia em flocos para finalizar	2%	80 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO DE NOZES COM FIGO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	80%	3.200 g	TF Lastro:
Farinha de centeio	20%	800 g	TF Turbo:
Levain	40%	1.600 g	Rendimento
Fermento biológico Seco	1%	40 g	Crua:
Sal	2,5%	90 g	Assada:
Malte	1%	40 g	Forma Utilizada
Água	55%	2.200 g	
Glúten	1%	40 g	
Nozes	15%	600 g	
Figo	15%	600 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO DE AMÊNDOAS E DAMASCO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	75%	3.000 g	TF Lastro:
Farinha integral	25%	1.000 g	TF Turbo:
Levain	40%	1.600 g	Rendimento
Fermento biológico seco	1%	40 g	Crua:
Leite	25%	1.000 g	Assada:
Água	30%	1.200 g	Forma Utilizada
Manteiga	5%	200 g	
Açúcar mascavo	10%	400 g	
Sal	1,5%	60 g	
Glúten	1%	40 g	
Amêndoas torradas	10%	400 g	
Damasco doce	10%	400 g	
Amêndoas em lascas para finalizar		400 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



PÃO ITALIANO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	80%	3.200 g	TF Lastro:
Levain	20%	800 g	TF Turbo:
Sal	55%	2.200 g	Rendimento
Água	1%	40 g	Crua:
Glúten	2%	80 g	Assada:
Malte	1%	40 g	Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO DE TRIGO SARRACENO E NOZES

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	80%	3.200 g	TF Lastro:
Trigo sarracen	25%	800 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	2%	80 g	Rendimento
Mel	10%	400 g	Crua:
Ovo	10%	400 g	Assada:
Iogurte	10%	400 g	Forma Utilizada
Nozes	25%	800 g	
Levain	40%	1.600 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



PÃO COM FARELO DE TRIGO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha integral	78,5%		TF Lastro:
Glúten em pó	1,5%		TF Turbo:
Farelo grosso	20%		
	100%		
Fermento biológico seco	2%		Rendimento
Sal	2%		Crua:
Água	70%		Assada:
Margarina	0,3%		Forma Utilizada
Ácido ascórbico			

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação indireta.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO DE FARINHA ESCURA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Massa fermentada	30%	600 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	1,5%	30 g	
Sal	2%	40 g	Rendimento
Água	63%	1.260 g	Crua:
Ácido ascórbico			Assada:
			Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária.
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO DE GERME DE TRIGO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	90,5%	3.620 g	TF Lastro:
Glúten em pó	1,5%	60 g	
Gérmen de trigo	8%	320 g	TF Turbo:
	100%	4.000 g	
Fermento biológico seco	1%	40 g	Rendimento
Sal	2%	80 g	Crua:
Água	65%	2.600 g	Assada:
Ácido ascórbico			Forma Utilizada
Massa fermentada	20%	800 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO DE 5 CEREAIS

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	58,5%	2.340 g	TF Lastro:
Glúten em pó	1,5%	60 g	TF Turbo:
Farinha de centeio	20%	800 g	
Farinha de cevada	7%	280 g	Rendimento
Farinha de aveia	7%	280 g	Crua:
Farinha de milho	6%	240 g	Assada:
	100%	4.000 g	Forma Utilizada
Fermento biológico seco	2%	80 g	
Sal	2%	80 g	
Água	70%	2.800 g	
Ácido ascórbico			

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Cilindrar:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO DE SOJA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	85,5%	3.620 g	TF Lastro:
Glúten em pó	2,5%	100 g	TF Turbo:
Farinha de soja	8%	320 g	
Sêmola de soja ou farinha de soja	4%	160 g	Rendimento
	100%	4.000 g	Crua:
Fermento biológico seco	1%	40 g	Assada:
Sal	2%	80 g	Forma Utilizada
Água	67%	2.680 g	
Ácido ascórbico			

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações



PÃO COM GLÚTEN

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	86%	3.440 g	TF Lastro:
Glúten em pó	14%	560 g	
	100%	4.000 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	1%	40 g	
Sal	1,2%	48 g	Rendimento
Extrato de malte	0,2%	8 g	Crua:
Lecitina	0,25%	10 g	Assada:
Leite em pó	1,5%	60 g	Forma Utilizada
Água	70%	2.800 g	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO HIPOGLUCÍDICO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	63%	2.520 g	TF Lastro:
Glúten em pó	23%	920 g	
Farinha de soja	14%	560 g	
	100%	4.000 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	1%	40 g	
Sal	1%	40 g	Rendimento
Gordura	1,5%	60 g	Crua:
Melhorador	0,5%	20 g	Assada:
Água	82%	3.280 g	Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO HIPOCALÓRICO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	29%	1.160 g	TF Lastro:
Glúten em pó	43%	1.720 g	
Farinha de soja	28%	1.120 g	
	100%	4000 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	1%	40 g	
Sal	1%	40 g	Rendimento
Gordura	1,5%	60 g	Crua:
Melhorador	0,6%	24 g	Assada:
Água	100%	4.000 g	Forma Utilizada

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto ou indireto).
- Fermentação intermediária:
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento:
- Cocção:

Observações

PÃO DE SORGO

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de sorgo	100%	2.000 g	TF Lastro:
Fécula de batata	110%	2.200 g	
Farinha de soja	35%	700 g	
Sal	2%	40 g	TF Turbo:
Fermento biológico seco	1,2%	24 g	
Água	155%	3.100 g	Rendimento
Manteiga	20%	400 g	Crua:
Mel	28%	560 g	Assada:
Ovos	35%	700 g	Forma Utilizada
Goma xantana Opção: Farinha de milho	55%	1.100 g	

Modo de preparo

- O valor da goma xantana é de 1% do total da massa.
- Podemos substituir a farinha de soja por farinha de milho.
- Colocar a farinha de sorgo, a fécula de batata e a farinha de soja ou farinha de milho.
- Dissolver a goma xantana em 3/4 de água morna e emulsionar com um mixer até esfriar a água.
- Colocar os ovos e o mel na mistura e o líquido com a goma xantana.
- Colocar o restante da água.
- Acrescentar o fermento seco.
- Colocar o sal e, por último, a manteiga.
- O aspecto da massa é mole.
- Untar uma forma e colocar para fermentar.
- Forno a 180 °C, por 20 minutos.

MASSA DECORATIVA

Ingredientes	Porcentagem	Peso	Temperatura
Farinha de trigo	100%	5.000 g	TF Lastro:
Sal	100%	5.000 g	TF Turbo:
Água	48%	2.400 g	Rendimento
			Crua:
Corante: Verde, amarelo, preto, vermelho, azul, rosa, laranja,		1 vidro pq de cada	Assada:
Verniz para alimento		1 vidro pq	Forma Utilizada
Café solúvel		500 g	
Compressor		1 unid.	

Modo de preparo

- Meça os ingredientes.
- Método (direto).
- Modelagem:
- Fermentação final:
- Acabamento: pincelar.
- Cocção:

Observações

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BAYLESS, Rick. *Authentic Mexican: Regional Cooking from the Heart of Mexico*. Nova York: Willian Morrow, 1987.

———— .*Peter Reinhart's Whole Grain Breads: New Techniques, Extraordinary Flavor*. Ten Speed Press, 2007.

BELLOUET, G.J.; PARIS, G.; PERRUCHON, J.M. *Aprenez L'Art de La Viennoisserie et Festival de Tartes*. Editions Bellouet, 2009.

CANELLA-RAWLS, Sandra. *Pão: arte e ciência*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005

CHAVES, Guta. *Larousse da cozinha Brasileira: raízes culturais da nossa terra*. São Paulo, Larousse do Brasil, 2007

INGRAM, Christine e Jennie Shapter. *Manual Enciclopédico do pão Caseiro*. Editora Estampa, 2002

LODY, Raul Giovanni da Motta. *O pão na mesa brasileira*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004

REINHART, Peter. *The Bread Baker's Apprentice: Mastering the Art of Extraordinary Bread*. Ten Speed Press, 2001.

POILÂNE, Lionel; POILÂNE, Apollonia. *Le Pain par Poilâne*. Le Cherche Midi Editeur, 2005.

SEBES, Mariana. *Técnicas de confeitaria profissional*. Tradução de Helena Londres. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

SUAS, Michel. *Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach*. Delmar Cengage Learning, 2009.

THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. *Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft*. John Wiley & Sons,Inc, 2004.

Websites

Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://indianfood.about.com/od/ricerecipes/rdosa.htm
Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://commeleschinois.ca/2009/07/16/cong-you-bing-the-ultimate-chinese-snack/
Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.ivcooking.com/p269 83.php – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://theinversecook.worpress.com/2010/03/31/7530-landbrot/
Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.mexconnect.com/articles/2378-day-of-the-dead-bread-pan- de-muertos
Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.chile.com/secciones/ver_seccion.php?id=34001
Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.thefreshloaf.com/node/5927/anpan – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.thefreshloaf.com/recipes/melonbread

Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://en.wikipedia.org/wiki/Dosa Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.actilingua.com/vienna/recipes.php#Apfelstrudel
Acesso em17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://lasrecetasdecasaclaudia.blogspot.com/2009/09/rv-pan-cateto-de-casa-claudia. html – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.cocinayhogar.com/parati/especiales/?pagina=parati_especiales_073_073
Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://delokos.org/2009/11/14/pan-gallego-tradicional-de-masa-madre/
Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.gastronomiaycia.com/2008/03/21/panquemao-o-panquema-do-mona-de-pascua/ – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.euroresidentes.com/Recetas/navidad/roscon_de_reyes.htm – Acesso em 17 de outubro de 2010

Disponível em: http://www.spain.info/saborea/recetas/ensaimada.html?l=pt – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.technomitron.aainb.com/ Acesso em 17 de outubro de 2010. Disponível em: http://www.delices-defrance.com/recette/o1011-pain-a-la-biere.html – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.piadinaonline.com/piadinaonline/la_ricetta.htm – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://it.wikipedia.org/wiki/Coppia_Ferrarese – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://it.wikipedia.org/wiki/Michetta_(pane) – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://lamelastregata.blogspot.com/2008/10/pane-di-polenta.html – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.turkishcookbook.com/2010/02/turkish-spinach-pide.php – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://kopiaste.org/2008/01/eliopsomo-olive-bread/ – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://moroccancuisinemarocaine.blogspot.com/2010/03/moroccan-bread-aghroum-or-khobz-pain.html – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://aguasfrias.blogs.sapo.pt/13423.html – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.sodabread.us/Recipes/sodabreadrecipes.htm – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.bbc.co.uk/food/recipes/homemadecrumpets_70053 – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.greatbritishkitchen.co.uk/recipebook/index.php?option=com_rapidrecipe&page=viewrecipe&recipe_id=1171 – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.bbc.co.uk/food/recipes/lincolnshireplumbrea_92134 – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.cooksrecipes.com/bread/sally-lunn-bread-recipe.html – Acesso em 17 de

outubro de 2010.

Disponível em: http://www.fulbeckbread.co.uk/recipes/stottie.htm – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.news-of-russia.info/cozinha/pirog.htm – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.borodinsky.com/recipe/index-r.html – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.peku-sam.ru/hleb-orlovsky.html – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://kochtopf.twoday.net/stories/world-bread-day-2009-yes-we-bake-valais-rye-bread-with-walnuts/ – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.backen123.de/Rosinenbrot/rosinenbrot.html – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.petras-brotkasten.de/BrotWeggli.html – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.rezeptewiki.org/wiki/K%C3%BCmmelbrot – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.saison.ch/de/rezepte/speckbrot/detail/ – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.rezeptewiki.org/wiki/Kraftbrot – Acesso em 17 de outubro de 2010.

Disponível em: http://www.swissworld.org/en/switzerland/swiss_specials/swiss_bread/zopf/
Acesso em 17 de outubro de 2010.

