

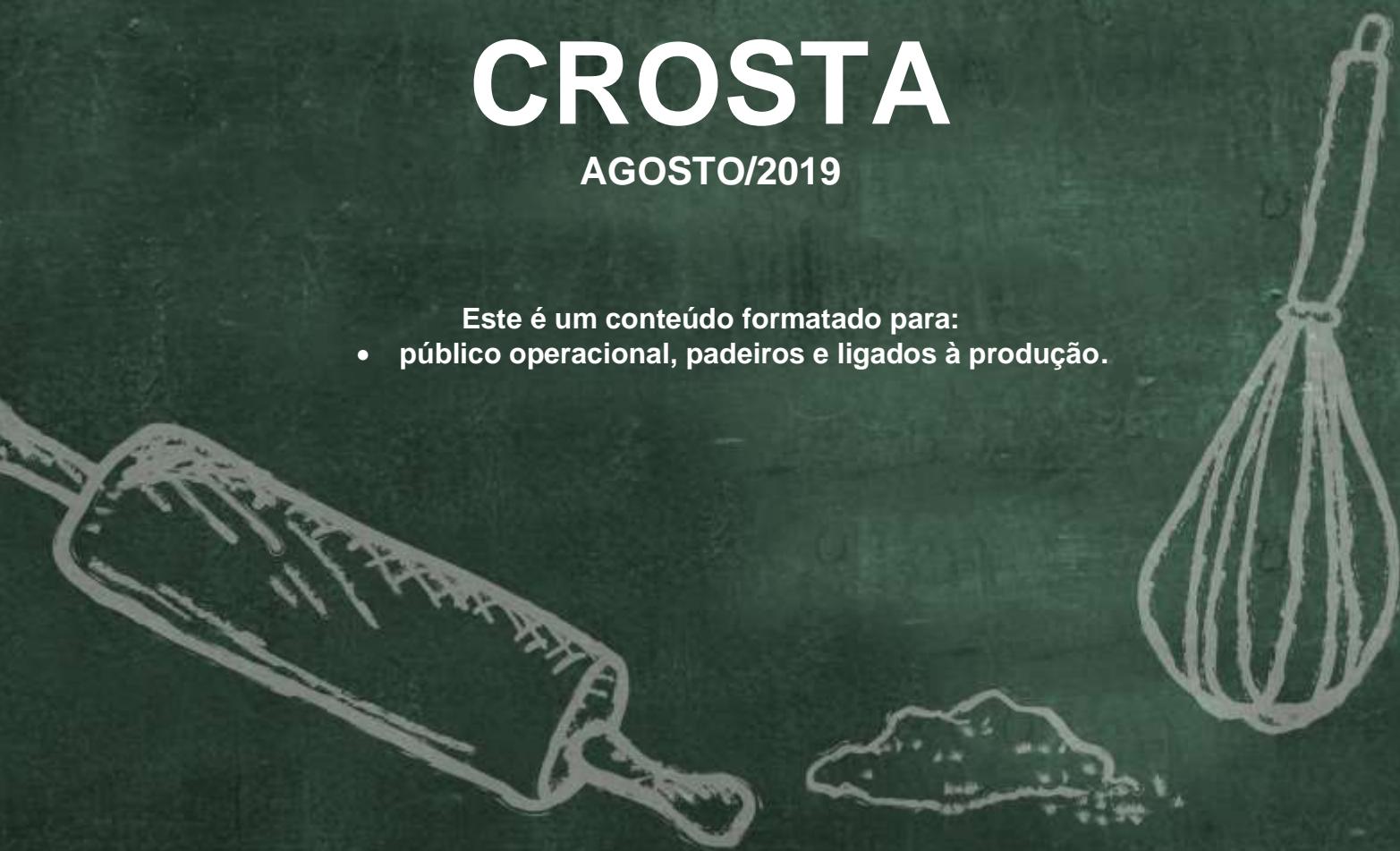


CAPÍTULO 6 – RESUMIDO CARACTERÍSTICAS INTERNAS: CROSTA

AGOSTO/2019

Este é um conteúdo formatado para:

- público operacional, padeiros e ligados à produção.





PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**6- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
CROSTA**

Capítulo 6 – Resumido

Características internas: crosta

(composta por espessura interna da crosta ou casca – se é grossa, fina, borrachenta)

O bom pão francês deve ter a crosta ou casca interna fina e crocante, e com espessura e cor interna homogênea. Casca borrachenta ou quebradiça são rejeitadas.

Exemplo de pão francês - crosta interna e miolo:



Fonte: ABIP

Crosta ou casca - interna

A crosta ou casca interna do pão é a parte seca e dourada da casca que faz limite com o miolo. É de fácil identificação pelo contraste de cor com o miolo que é branco.

Exemplo de crosta ou casca interna do pão francês:







Fonte: ABIP



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**6- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
CROSTA**

Como já abordado, a norma classifica em falta leve ou grave, abaixo exemplo de faltas para crosta ou casca característica interna:

	<p>Falta leve - casca grossa</p>
	<p>Falta leve - casca fina</p>
	<p>Falta leve - casca com buraco</p>
	<p>Falta grave - casca quebradiça ou soltando.</p>

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**6- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
CROSTA**

Avalie o pão francês de forma fácil - Característica interna crosta ou casca:

Uma forma simplificada de análise, reunindo todos os pontos a serem avaliados, visualmente e rápido, para facilitar a avaliação da crosta ou casca e atribuir uma pontuação correspondente ao quanto o pão francês em observação se aproxima do ideal, segundo a norma:

		PONTUAÇÃO					
Crosta	Aspecto da crosta	0	2 pt	4 pt	6 pt	8 pt	10 pt

Fonte: Adaptado pela ABIP baseado no Guia de implementação do pão francês – Sebrae

É importante na padaria ter a norma técnica da ABNT 16170:2013 como uma referência, pois a norma ajudará a fazer o diagnóstico da qualidade do seu pão tipo francês. É uma ferramenta fundamental para a qualidade do pão tipo francês e deve estar à mão do panificador e padeiro.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**6- CARACTERÍSTICAS INTERNAS:
CROSTA**

Referências bibliográficas

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas. Panificação Pão tipo francês - Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação NBR16170:2013. Rio de Janeiro, 2013.

Guia de implementação - Panificação - Pão tipo francês - Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação - ABNT NBR 16170, 2015. Sebrae.

Defeitos mais comum no Pão francês < Disponível em:
<http://anaconda.com.br/o-pao-ideal/>> Acesso em 02 maio 2019

Ariane Soares

Engenheira de Alimentos

FICHA REFERENCIAL

Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP)
Projeto Qualidade Pão Francês. Versão 1 – agosto/2019

Presidente: José Batista de Oliveira
Diretor executivo e supervisor do projeto: Giovani Mendonça
Redação técnica e pesquisa: Ariane Soares
Revisão: Nayara Carmo e Teolinda Aguilar
Arte e logomarca: Zaga Comunicação

A norma ABNT 16.170 – Qualidade do Pão Francês pode ser adquirida no site www.abnt.org.br.
Conteúdo de propriedade intelectual da ABIP, elaborado com base nos atributos de qualidade apontados pela norma ABNT 16.170 e conforme orientação da consultoria técnica atribuída ao projeto. A norma ABNT 16.170 não estabelece processos produtivos. É expressamente proibido sua cópia, reprodução, difusão, transmissão, utilização, modificação, venda, publicação, distribuição ou qualquer outro uso, na totalidade ou em parte, em qualquer tipo de suporte, fora dos casos expressamente acordados com a ABIP ou sem prévia autorização por escrito.

www.abip.org.br | secretaria@abip.org.br