

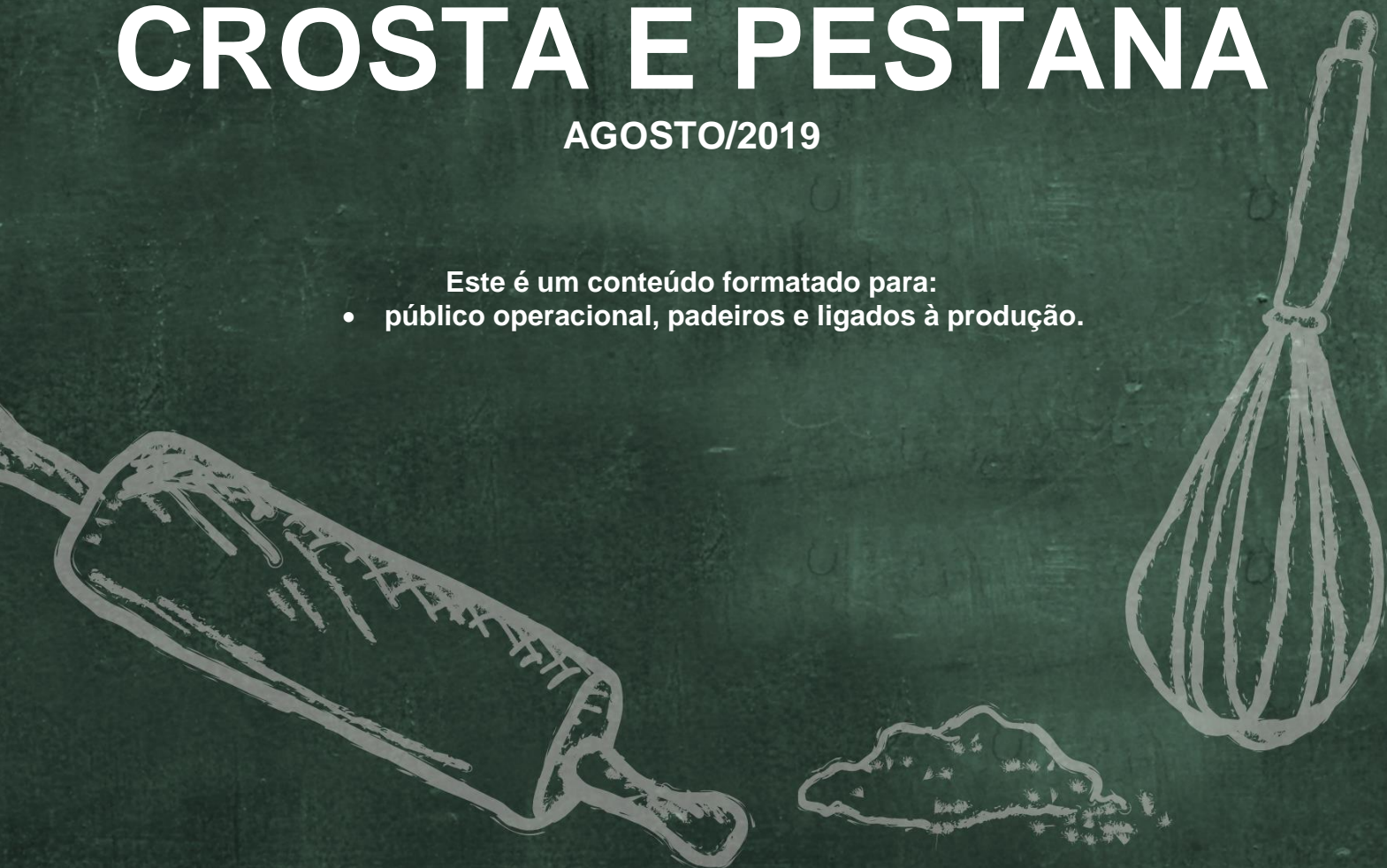


# **CAPÍTULO 4 – RESUMIDO CARACTERÍSTICAS EXTERNAS: CROSTA E PESTANA**

**AGOSTO/2019**

Este é um conteúdo formatado para:

- público operacional, padeiros e ligados à produção.





PROJETO  
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS  
**4- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:  
CROSTA E PESTANA**

**Capítulo 4 – Resumido**

**Características externas: crosta e pestana**

O consumidor busca por um pãozinho quentinho, dourado e crocante, independentemente do horário da compra, isso não há dúvidas. O pão francês de qualidade deve ser dourado, com aspecto uniforme, pestana aberta e presa ao pão, e crocante (craquelado).



Fonte: ABIP

**Aspecto:** é a primeira impressão que o consumidor avalia no momento da compra.

O pão francês de qualidade deve ter aspecto de crosta uniforme.

- A crosta não deve possuir bolhas, pintas, manchas ou sujidades aderidas.



PROJETO  
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS  
**4- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:  
CROSTA E PESTANA**

Exemplos de falta:



Falta leve – Produto com pequena presença de bolhas ou pintas.

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP



Falta grave – Produto com bolhas grandes ou pintas grandes, extensa presença de bolhas, produto enrugado, produto com farinha ou sujeira aderida.



PROJETO  
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS  
**4- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:  
CROSTA E PESTANA**



Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP

### **Crocância**

No nosso bom e tradicional pão francês a crocância é algo importante! Os consumidores buscam uma crosta fina, crocante e macia.

Mais o que é crocância no pão tipo francês? São aquelas trincas generalizadas na casca (craquelado). Veja a foto:



Fonte: ABIP



PROJETO  
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS  
**4- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:  
CROSTA E PESTANA**

**Trincas generalizadas na casca**

	Ideal
	Regular
	Inferior

Fonte: ABIP

A crocância em excesso que o pão francês esfarela é considerado negativo, assim também como a falta de crocância (produto liso).

Como já abordado, a norma classifica em falta leve ou graves, de acordo exemplos de faltas:



Falta leve -  
Produto com  
leve  
crocância



PROJETO  
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS  
**4- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:  
CROSTA E PESTANA**



Falta grave –  
Casca lisa  
(sem  
crocância)

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP

### **Crosta ou casca**

A avaliação da cor é crítico e um dos primeiros fatores de aprovação pelos consumidores no momento da compra, na visualização da cor da casca.

O pão francês de qualidade deve ter a cor amarelo dourado e uniforme.

### **Cor da casca**

	Ideal
	Regular
	Inferior

Fonte: ABIP



PROJETO  
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS  
**4- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:  
CROSTA E PESTANA**

Segundo a ABNT NBR 16170:2013 o pão tipo francês deve apresentar cor da casca uniforme castanho-dourada.

Falta leve, no caso deste da cor crosta, que não deve:

- ligeiramente escuro ou claro,
- opaco,
- levemente manchado,
- variação de cor entre as peças de mesma amostragem.

Falta grave, no caso deste da cor crosta, que não deve:







- produto queimado ou pálido;
- manchado;
- cor não uniforme;
- vitrificado.

Observe os exemplos:



PROJETO  
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS  
**4- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:  
CROSTA E PESTANA**

**Crosta**

Faltas leves		Faltas graves	
Variação de cor entre as peças		Produto queimado ou pálido	
			
Produto opaco		Produto vitrificado	

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP

**Pestana**

A pestana é um corte realizado no pão com auxílio do bisturi, no momento de ser forneado. Tem suas pontas presas e a crosta e ocupa cerca 70% do comprimento do pão.



PROJETO  
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS  
**4- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:  
CROSTA E PESTANA**

O corte deve ser superficial. Utilize lâminas em bom estado, assim não repuxa a massa e evita perda de volume do pão.

<b>Pestana ideal</b>	<b>Pestana regular</b>	<b>Pestana de qualidade inferior</b>
		

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP






Além do aspecto visual, a pestana tem como objetivo técnico aliviar a pressão da massa durante o forneamento. Pressão essa realizada pelos gases gerados na fermentação.

Como já abordado, a norma classifica em falta leve ou grave, conforme exemplo de faltas:



PROJETO  
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS  
**4- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:  
CROSTA E PESTANA**

**Pestana**

Faltas leves		Faltas graves	
Pestana levemente aberta		Pestana aberta	
Pestana levemente fechada		Pestana fechada	
		Pestana muito grossa	

Fonte: Norma Brasileira ABNT 16170:2013 e ABIP



PROJETO  
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS  
**4- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS:  
CROSTA E PESTANA**

É importante na padaria ter a norma técnica da ABNT 16170:2013 como uma referência, pois a norma ajudará a fazer 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.

### **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

Como identificar o pão perfeito > <http://www.abip.org.br/site/como-identificar-o-pao-perfeito/> Acesso em 10 de junho 2019

Ariane Soares

Engenheira de Alimentos



PROJETO

QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS

## 4- CARACTERÍSTICAS EXTERNAS: CROSTA E PESTANA

### 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: Arianne Soares  
Revisão: Nayara Carmo e Teolinda Aguiar  
Arte e logomarca: Zaga Comunicação

A norma ABNT 16.170 – Qualidade do Pão Francês pode ser adquirida no site [www.abnt.org.br](http://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](http://www.abip.org.br) | [secretaria@abip.org.br](mailto:secretaria@abip.org.br)