

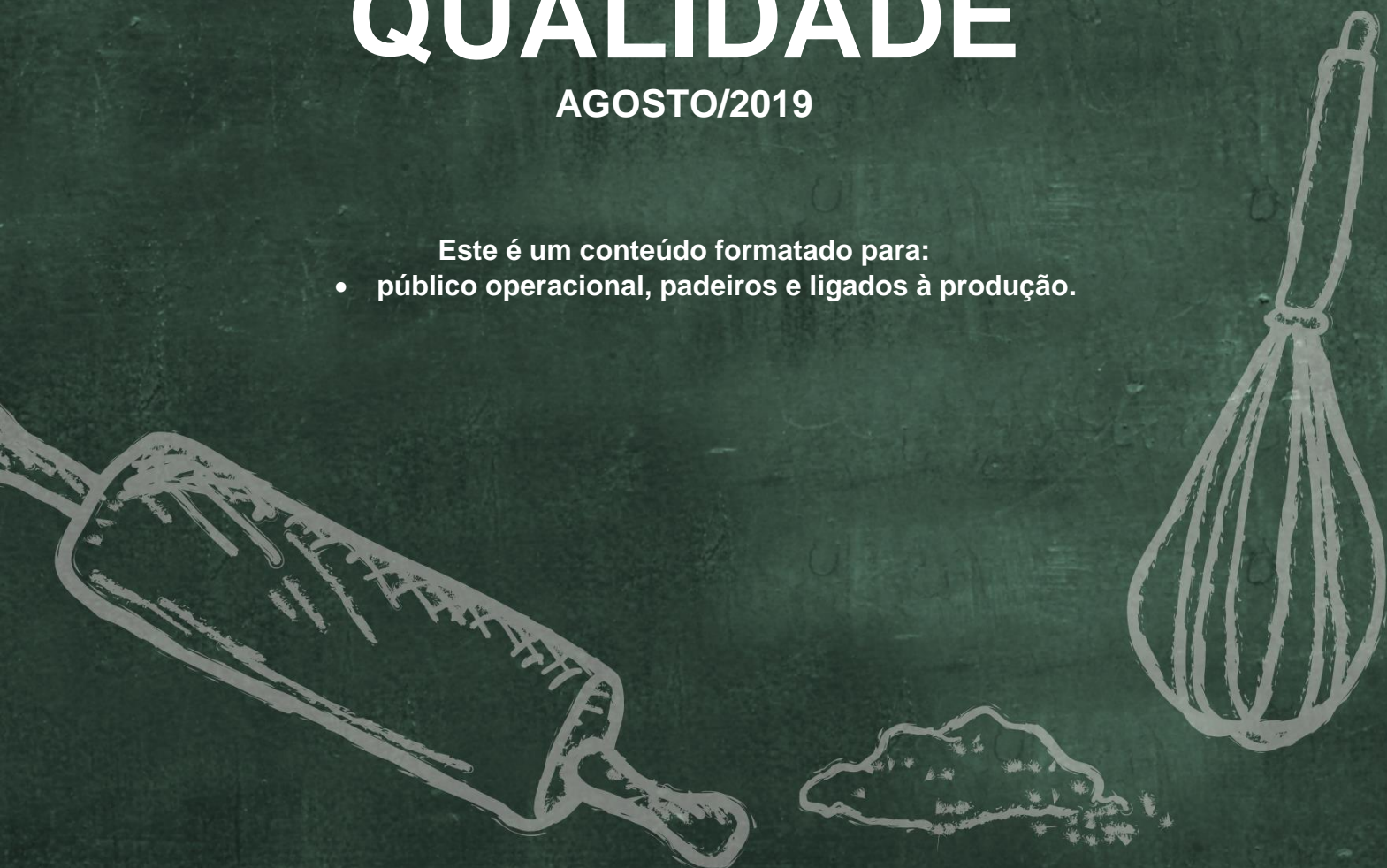


CAPÍTULO 2 - RESUMIDO PRODUÇÃO DO PÃO TIPO FRANCÊS COM QUALIDADE

AGOSTO/2019

Este é um conteúdo formatado para:

- público operacional, padeiros e ligados à produção.





PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**2- PRODUÇÃO DO PÃO TIPO
FRANCÊS COM QUALIDADE**

Capítulo 2 – Resumido

Produção do pão tipo francês com qualidade

Pão francês é gerador de fluxo nas padarias, é um produto rentável!

A produção do pão francês é um processo artesanal. Há variações no modo de preparo, por este motivo variação no padrão do pão francês. Possíveis causas dessa variação:

- Ingredientes: quantidades e proporção;
- Tipos de equipamento;
- Condições de processo: pessoas.

Como fazer correção da variação do pão francês: padronizar o processo

(receita e ingredientes) e capacitação das pessoas envolvidas no processo.

Receita do pão tipo francês:

| Receita pão tipo francês | | |
|--------------------------------------|----------------|----------------------|
| Ingredientes | % ¹ | Quantidade em gramas |
| Farinha de trigo | 100 | 1000 |
| Melhorador ² | 1 | 10 |
| Fermento biológico seco ³ | 1 | 10 |
| Sal | 1,8 | 18 |
| Açúcar ⁴ | 1 | 10 |
| Água ⁵ | 60 | 600 |

Fonte: ABIP

Nota:

- 1- Porcentagem em relação à farinha de trigo
- 2- Geralmente utilizar 1% em relação à farinha, mas sempre ler a indicação do fornecedor, pois pode variar em função da marca.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**2- PRODUÇÃO DO PÃO TIPO
FRANCÊS COM QUALIDADE**

- 3- Para utilizar fermento biológico fresco, usar 3 vezes a quantidade indicada do fermento biológico seco. Para o exemplo acima seria 30 gramas de fermento biológico fresco.
- 4- A quantidade pode variar em função da farinha de trigo.

Etapas de processo: importante seguir a sequência dos ingredientes, na hora do preparo do pão, para gerar ao final um pão francês de qualidade e padronizado.

Sequência dos ingredientes: primeiro adicionar os ingredientes secos, com exceção do sal. E misturar bem!

Não colocar todos ingredientes de uma vez.

O sal deve ser adicionado mais ao final do processo, porque interfere na absorção de água.

O processo de fabricação do pão de qualidade se divide em oito etapas:

Etapa 1: Pesagem dos ingredientes;

Etapa 2: Mistura e desenvolvimento;

Etapa 3: Descanso I;

Etapa 4: Divisão;

Etapa 5: Descanso II;

Etapa 6: Modelagem;

Etapa 7: Fermentação e Crescimento;

Etapa 8: Forneamento.

Sobre as etapas de processo:

Etapa 1: Pesagem dos ingredientes

A quantidade dos ingredientes influencia na qualidade final do pão, por isso é muito importante pesar inclusive a água.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**2- PRODUÇÃO DO PÃO TIPO
FRANCÊS COM QUALIDADE**

Etapa 2: Mistura e Desenvolvimento

Etapa que ocorre formação da massa. A formação da massa acontece pela mistura dos ingredientes mais o batimento na masseira.



Fonte: ABIP

Para uma boa mistura e desenvolvimento da massa:

- Adicionar os ingredientes secos e ligar a masseira na velocidade baixa, isso facilita que a mistura dos ingredientes secos seja realizada de forma bem homogênea.
- A água deve ser adicionada aos poucos e deve ser gelada.
- Ajustar para velocidade alta, para a completa formação da massa (atingir o ponto de véu).
- O ponto de véu acontece quando a massa tem aspecto liso e, ao mesmo tempo está firme e é possível pegar um pequeno pedaço de massa e esticá-la. É quando você estica a massa e dá até para ver o outro lado, mas ela não se rompe.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**2- PRODUÇÃO DO PÃO TIPO
FRANCÊS COM QUALIDADE**



Fonte: ABIP

Etapas 3: Descanso I

- 1- Cortar a massa em pesos ou pedaços. Cada pedaço pode variar de 1.850 gramas a 1.900 gramas.



Fonte: ABIP



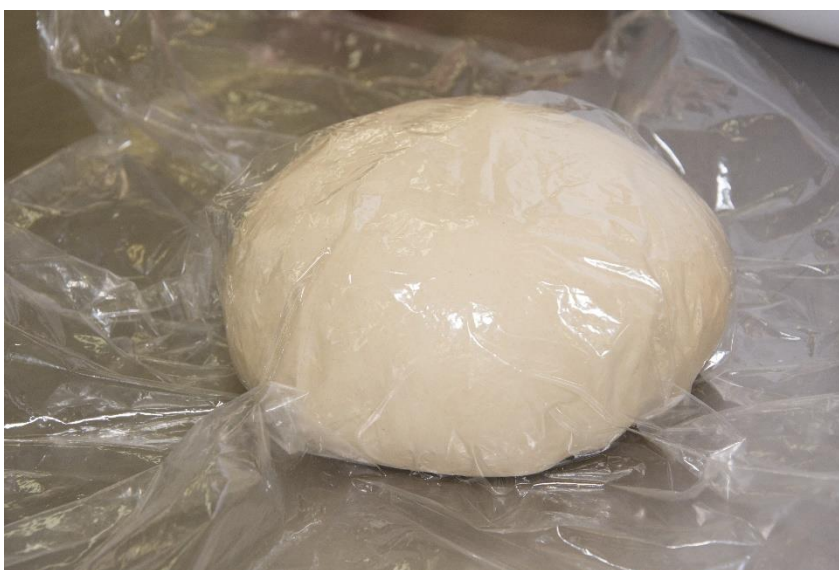
PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**2- PRODUÇÃO DO PÃO TIPO
FRANCÊS COM QUALIDADE**

2- Bolear cada pedaço. O pedaço boleado também é chamado de bola.

- Bolas com peso de 1.850 gramas geram pães de aproximadamente 50 gramas;

ou

- Bolas com peso de 1.900 gramas geram pães de aproximadamente 55 gramas.



Fonte: ABIP

Descansar entre 15 a 20 minutos, coberto com plástico limpo, evitando que ela resseque.

O descanso é importante para que o pão ganhe volume e abertura de pestana, além de se recuperar a elasticidade da massa, perdida nas fases de mistura e desenvolvimento.

Etapa 4: Divisão

1- A massa é dividida em partes com tamanho iguais:

- Pedacos de 55 gramas, que geram pães de 50 gramas pós-assado;



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**2- PRODUÇÃO DO PÃO TIPO
FRANCÊS COM QUALIDADE**

ou

- Pedacos de 60 gramas, que geram pães de 55 gramas pós-assado.

2- Após divisão são modeladas no formato do pão.

Geralmente a massa é dividida em máquinas divisoras, que corta em pedacos a massa, geralmente 30 unidades.



Fonte: ABIP

Etapa 5: Descanso II

Estabiliza e recupera a rede de glúten, facilitando a posterior modelagem pois diminui o efeito encolhimento da massa.

Etapa 6: Modelagem

Etapa que dá o formato do pão francês.

Importante na hora de arrumar o pão francês na assadeira ou esteiras: cuidado no posicionamento do pão, como distância, acerto das pontas, posição do fecho, com esses cuidados obtemos um pão francês de qualidade.



PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**2- PRODUÇÃO DO PÃO TIPO
FRANCÊS COM QUALIDADE**



Fonte: ABIP

Etapa 7: Fermentação

É a ação feita pelo fermento.

Nesta etapa o pão francês: atinge volume e tamanho, e inicia o processo de sabor e aroma. Pois o processo de sabor e aroma finaliza no forno.

A fermentação termina no forno, quando a temperatura do pão atinge entre 55° C e 60° C matando o fermento.

O local ideal de fermentação é armário fechado ou câmara de fermentação, que impede a passagem de correntes de ar sobre a massa e mantém umidade e temperatura.





PROJETO
QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS
**2- PRODUÇÃO DO PÃO TIPO
FRANCÊS COM QUALIDADE**



Fonte: ABIP

Etapa 8: Forneamento

Antes de entrar no forno o pão recebe o corte da pestana.

Fornear à temperatura de 200° C a 220° C com vapor. O tempo de forno depende do forno utilizado, mas geralmente fica entre 18 e 20 minutos.

Obs.: O vapor é importante para dar a cor amarelo dourada com brilho

No processo de forneamento ocorre:

- ganho de tamanho e volume do pão;
- o cozimento do pão francês;
- formação da casca e coloração.



PROJETO

QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS

2- PRODUÇÃO DO PÃO TIPO FRANCÊS COM QUALIDADE



Fonte: ABIP

Todas as 8 etapas seguidas vamos ter um pão tipo francês de excelente qualidade.



Fonte: ABIP

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 a mão do panificador e padeiro.



PROJETO

QUALIDADE DO PÃO FRANCÊS

2- PRODUÇÃO DO PÃO TIPO FRANCÊS COM QUALIDADE

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.
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