



Pão Francês Tradicional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 50 g (1 unidade)

Quantidade por porção

%V.D. (*)

	Quantidade por porção	%V.D. (*)
Valor energético	142 Kcal = 603 KJ	7%
Carboidratos	28g	9%
Proteínas	4,4g	6%
Gorduras Totais	1,4g	3%
Gorduras Saturadas	0,5g	0%
Gordura Trans	nd**	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0	0%
Sódio	187 mg	8%

Preparação Prévia

O funcionário deve:

- Estar uniformizado com touca e avental.
- Fazer higienização das mãos.
- Permanecer em sua célula de fabricação.
- Higienizar os utensílios, equipamentos, ferramentas e bancadas.
- Ler atentamente o processo de fabricação.
- Pesar separadamente os ingredientes.
- Separar plástico para cobrir a massa.

Verifique sempre:

- Temperatura ambiente.
- Temperatura farinha.
- Temperatura da água.
- Tempo de mistura em 1ª rotação.
- Tempo de batimento e 2ª rotação.
- Temperatura da massa.
- Tempo de descanso na mesa.

P360

Ingredientes:

- 2.000g de Farinha de trigo especial
- 1.200g de Água potável gelada
- 40g de Sal refinado iodado
- 40g de Gordura vegetal (opcional)
- 20g de Melhorador unificado em pó
- 20g de Açúcar Cristal (quando a farinha pedir)
- 20g de Fermento biológico instantâneo

Observações:

- 1) Água: a quantidade (%) pode variar em função da farinha.
- 2) Melhorador, gordura e açúcar: a quantidade (%) pode variar em função da farinha.
- 3) Quando fermento fresco, usar 3 (três) vezes a quantidade indicada do seco.

Modo de Fazer:

Amassamento - Maseira em 1ª Velocidade (lenta)



- Misturar previamente a farinha de trigo, o fermento biológico seco instantâneo, o melhorador, o açúcar cristal e o sal.



- Adicionar: Água aos poucos até absorção, gordura vegetal, caso use o fermento fresco, adicioná-lo.



OBS.: Caso use fermento fresco, adicioná-lo por último ao final da primeira mistura e bater em 1ª velocidade por 1min, logo após passe para a 2ª velocidade. É recomendado que se use menos 2% de água.

Processo de amassamento - Maseira em 2ª Velocidade



- Bater a massa até atingir o ponto de véu.

Processo de divisão / modelagem / descanso



- Dividir a massa em peças de 2.000g.
- Colocar na mesa e cobrir com plástico.



- Deixar a massa descansar por aproximadamente 10min.



- Dividir em 30 pedaços na divisora.



- Modelar.

Processo de fermentação



- Levar à câmara de fermentação por aproximadamente 90min.(35°C/80% U.R.).

Corte de Pestana



- Fazer o corte na superfície nas unidades, com auxílio do bisturi, no sentido do comprimento.

Processo de Forneamento



- Em forno turbo fornear a temperatura de 170°C por aproximadamente 20min.
- Em forno de lastro fornear a temperatura de 220°C com vapor por aproximadamente 20min.

Rendimento

- Aproximadamente 50 unids. de 66,66g de massa.

pg 61