



AJUSTES NAS RECEITAS E PROCESSOS DE PRODUTOS VARIADOS (PARTE III)

Continuando a série sobre ajustes em receitas e processos de fabricação, apresenta-se os reparos que podem ser necessários em receitas de pães doces em geral e em pães de forma. Lembrando que a qualidade final dos produtos é um item muito importante para a decisão de compra dos clientes, por isso deve estar sempre em pauta nas empresas de Panificação.

PÃES DOCES EM GERAL

Problemas no produto final - uso de mistura pronta ou não

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">Decoração com falhas.	<ul style="list-style-type: none">Aplicação sem uniformidade da decoração.	<ul style="list-style-type: none">Aplicar a decoração por igual.
<ul style="list-style-type: none">Decoração soltando-se facilmente.	<ul style="list-style-type: none">Ressecamento da superfície da massa antes de decorar.	<ul style="list-style-type: none">Umedecer a crosta da massa antes de aplicar a decoração.
<ul style="list-style-type: none">Pão doce com pouco volume.	<ul style="list-style-type: none">Mistura pronta ou condicionador já vencidos.Uso de mistura e condicionador armazenados em local impróprio.Pouco fermento na massa.Uso de fermento velho ou com problemas.Massa quente após o trabalho mecânico.Muito trabalho mecânico.Fermentação final em local frio.Produto assado fora do ponto ideal de crescimento, fresco.	<ul style="list-style-type: none">Observar o prazo de validade das matérias-primas.Armazenar os insumos em local apropriado, seco e fresco.Aumentar a quantidade de fermento na massa.Substituir o fermento velho por um novo.Usar água mais gelada.Diminuir o tempo de batimento ou cilindragem.Fermentar a massa em ambiente mais quente.Aumentar o tempo de fermentação final.
<ul style="list-style-type: none">Pão doce com muito volume.	<ul style="list-style-type: none">Muito fermento na massa.Fermentação final ocorreu em local quente.Produto assado fora do ponto ideal de crescimento.	<ul style="list-style-type: none">Diminuir a quantidade de fermento.Fermentar a massa em local menos quente.Diminuir o tempo de fermentação final.
<ul style="list-style-type: none">Pão doce com volume desigual.	<ul style="list-style-type: none">Massa firme, dura.Modelagem frouxa e defeituosa.Colocação descuidada das assadeiras no forno.Forno com temperatura desigual.Colocação incorreta da massa na forma ou assadeira.Fecho do produto voltado para cima.	<ul style="list-style-type: none">Aumentar a quantidade de líquidos.Modelar mais apertado e corretamente.Distribuir bem as assadeiras no forno.Regular as resistências do forno.Distribuir a massa por igual nas assadeiras ou formas.Colocar a massa na forma ou assadeira com fecho para baixo.
<ul style="list-style-type: none">Pão com rasgo nas	<ul style="list-style-type: none">Massa firme, dura.	<ul style="list-style-type: none">Aumentar a quantidade de líquidos.



SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
laterais.	<ul style="list-style-type: none">Pouco ou muito descanso na mesa.Pouca fermentação final, pão ainda fresco.	<ul style="list-style-type: none">Corrigir o tempo de descanso na mesa.Assar o produto no ponto certo de crescimento.
<ul style="list-style-type: none">Crosta escura.	<ul style="list-style-type: none">Forno quente.Muito tempo de forno, mesmo à temperatura correta.Muito açúcar.	<ul style="list-style-type: none">Diminuir a temperatura do forno.Assar por menos tempo, em temperatura correta.Corrigir a quantidade ou percentual de açúcar.
<ul style="list-style-type: none">Crosta clara.	<ul style="list-style-type: none">Forno frio.Pouco tempo de forno, mesmo à temperatura ideal.Pouco açúcar.	<ul style="list-style-type: none">Corrigir a temperatura do forno.Acertar o tempo de forneamento.Corrigir a quantidade de açúcar.
<ul style="list-style-type: none">Crosta grossa.	<ul style="list-style-type: none">Encascamento da massa durante a fermentação final.Produto assado em temperatura alta por pouco tempo.	<ul style="list-style-type: none">Evitar o encascamento, cobrindo a massa com plástico ou protegendo-a do vento.Assar o produto no tempo e na temperatura ideais.
<ul style="list-style-type: none">Crosta opaca.	<ul style="list-style-type: none">Encascamento da massa durante a fermentação final.Muito óleo na mesa.	<ul style="list-style-type: none">Evitar o encascamento, cobrindo a massa com plástico ou protegendo-a do vento.Utilizar o mínimo de óleo na mesa durante a modelagem.
<ul style="list-style-type: none">Crosta com enrugamento.	<ul style="list-style-type: none">Massa fraca.Produto forneado com o ponto de fermentação passado.Produto mal forneado.Utilização de vapor no forno, ao assar.Resfriamento incorreto dos pães.Produto embalado ainda quente.	<ul style="list-style-type: none">Checar condições das matérias-primas e do processo.Atenção ao momento em que a massa atinge o ponto ideal de crescimento.Corrigir o tempo e temperatura do forno.Eliminar o vapor do forno ou não utilizá-lo.Resfriar os pães sem abafá-los.Esperar esfriar totalmente para embalar.
<ul style="list-style-type: none">Bolhas na superfície dos pães, antes de assar.	<ul style="list-style-type: none">Massa fraca.Fermentação em câmara muito úmida.	<ul style="list-style-type: none">Checar condições das matérias-primas e do processo.Diminuir a umidade da câmara.
<ul style="list-style-type: none">Cavidades ou rasgos na crosta.	<ul style="list-style-type: none">Massa quente, após o trabalho mecânico.Adição de água ou líquidos de uma só vez.Trabalho mecânico em excesso.	<ul style="list-style-type: none">Usar água mais gelada.Adicionar os líquidos aos poucos, durante o batimento.Diminuir o tempo de batimento ou cilindragem.
<ul style="list-style-type: none">Lastro achatado.	<ul style="list-style-type: none">Massa fraca.Massa mole.	<ul style="list-style-type: none">Checar condições das matérias-primas e do processo.Corrigir a quantidade de água.
<ul style="list-style-type: none">Miolo com pouca umidade.	<ul style="list-style-type: none">Muito tempo de forneamento, em temperatura baixa.Muito tempo de descanso na mesa.	<ul style="list-style-type: none">Corrigir a temperatura e o tempo de forno.Diminuir o tempo de descanso da massa na mesa.



SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">Miolo com muita umidade.	<ul style="list-style-type: none">Produto mal assado.	<ul style="list-style-type: none">Corrigir a temperatura e o tempo de forneamento.
<ul style="list-style-type: none">Miolo com grumos ou partículas duras.	<ul style="list-style-type: none">Pouco batimento ou cilindragem da massa.Modelagem de massa com superfície ressecada.Excesso de farinha e óleo na mesa, durante o processo.Crostas de massa ressecada na amassadeira ou mesa.	<ul style="list-style-type: none">Corrigir o tempo de batimento ou cilindragem.Evitar o ressecamento da massa, cobrindo-a com um plástico.Evitar muita farinha ou óleo na mesa, durante o processo.Limpar e eliminar as crostas da mesa e masseira, antes de fazer a massa.
<ul style="list-style-type: none">Buracos no miolo.	<ul style="list-style-type: none">Falta de trabalho mecânico.Muito óleo na mesa durante o boleamento.	<ul style="list-style-type: none">Misturar ou cilindrar corretamente.Evitar o excesso de óleo no boleamento.
<ul style="list-style-type: none">Miolo esfarelando, seco.	<ul style="list-style-type: none">Muito trabalho mecânico no reforço.Massa muito quente, após o trabalho mecânico.Massa fraca.Muito tempo de descanso das bolas na mesa.Fermentação final em ambiente muito quente.Produto final muito crescido, passado do ponto.	<ul style="list-style-type: none">Diminuir o tempo de batimento ou cilindragem.Usar água mais gelada.Checar as condições das matérias-primas e do processo.Diminuir o tempo de descanso.Fermentar a massa em ambiente menos quente.Corrigir o tempo de fermentação final.
<ul style="list-style-type: none">Miolo muito aberto, com textura pobre.	<ul style="list-style-type: none">Massa quente após o trabalho mecânico.Massa fraca.Muito tempo de descanso das bolas na mesa.Fermentação final em ambiente muito quente.Produto final muito crescido, passado do ponto.	<ul style="list-style-type: none">Usar água mais gelada.Checar as condições das matérias-primas e do processo.Diminuir o tempo de descanso.Fermentar a massa em ambiente menos quente.Fermentar a massa até o ponto certo.
<ul style="list-style-type: none">Peso e volume incorretos.	<ul style="list-style-type: none">Pesos incorretos da massa.Bater as formas umas nas outras, ao forneá-las.	<ul style="list-style-type: none">Dividir a massa corretamente.Evitar batidas das formas durante o forneamento.
<ul style="list-style-type: none">Sabor doce fraco.	<ul style="list-style-type: none">Falta de açúcar na receita.Fermentação muito longa.	<ul style="list-style-type: none">Corrigir o peso ou percentual de açúcar na massa.Corrigir o tempo de fermentação na mesa e no final.
<ul style="list-style-type: none">Forte sabor de sal.	<ul style="list-style-type: none">Muito sal na receita.Erro ao pesar o sal.	<ul style="list-style-type: none">Corrigir o peso ou percentual de sal para que seja de 1 a 1,5%.Verificar se a balança está apropriada para pesar o sal, ou seja, sem a influência de qualquer outro peso.



PÃO DE FORMA

Problemas no produto final - uso de mistura pronta ou não

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">Decoração com falhas.	<ul style="list-style-type: none">Aplicação desigual da decoração.	<ul style="list-style-type: none">Aplicar a decoração por igual.
<ul style="list-style-type: none">Decoração soltando-se facilmente, após assar.	<ul style="list-style-type: none">Ressecamento da superfície da massa, antes de decorar.	<ul style="list-style-type: none">Umedecer a crosta da massa antes de aplicar a decoração.
<ul style="list-style-type: none">Pão com pouco volume.	<ul style="list-style-type: none">Mistura pronta ou condicionador já vencidos.Uso de mistura e condicionador armazenados em local impróprio.Pouco fermento na massa.Uso de fermento velho ou com problemas.Massa quente após o trabalho mecânico.Muito trabalho mecânico.Fermentação final em ambiente frio.Produto assado fora do ponto ideal de crescimento, fresco.	<ul style="list-style-type: none">Observar o prazo de validade das matérias-primas.Armazenar os insumos em local apropriado, seco e fresco.Aumentar a quantidade de fermento na massa.Substituir o fermento velho por um novo.Usar água mais gelada.Diminuir o tempo de batimento ou cilindragem.Fermentar a massa em ambiente mais quente.Aumentar o tempo de fermentação final.
<ul style="list-style-type: none">Pão com muito volume.	<ul style="list-style-type: none">Muito fermento na massa.Fermentação final em local quente.Pão forneado com ponto ideal de crescimento passado.	<ul style="list-style-type: none">Diminuir a quantidade de fermento.Fermentar a massa em local menos quente.Diminuir o tempo de fermentação final.
<ul style="list-style-type: none">Pães com volumes diferentes.	<ul style="list-style-type: none">Massa firme, dura.Modelagem frouxa e defeituosa.Colocação descuidada das assadeiras no forno.Forno com temperatura desigual.Colocação incorreta da massa na forma.Fecho do pão virado para cima.	<ul style="list-style-type: none">Aumentar a quantidade de líquidos.Modelar mais apertado e corretamente.Distribuir bem as assadeiras no forno.Regular as resistências do forno.Distribuir a massa por igual nas formas.Colocar a massa na forma com fecho para baixo.
<ul style="list-style-type: none">Pão com rasgo nas laterais.	<ul style="list-style-type: none">Massa firme, dura.Pouco ou muito descanso de mesa.Pouca fermentação final, pão ainda fresco.	<ul style="list-style-type: none">Aumentar a quantidade de água.Corrigir o tempo de descanso na mesa.Assar o produto no ponto certo de crescimento.
<ul style="list-style-type: none">Crosta escura.	<ul style="list-style-type: none">Forno quente.Muito tempo de forno, mesmo à temperatura correta.	<ul style="list-style-type: none">Diminuir a temperatura do forno.Assar por menos tempo, em temperatura correta.



SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">• Crosta clara.	<ul style="list-style-type: none">• Forno frio.• Pouco tempo de forno, mesmo à temperatura correta.	<ul style="list-style-type: none">• Assar em temperatura mais elevada.• Acertar o tempo de forneamento.
<ul style="list-style-type: none">• Crosta grossa.	<ul style="list-style-type: none">• Encascamento da massa durante a fermentação final.• Produto assado em temperatura alta por pouco tempo.	<ul style="list-style-type: none">• Evitar o encascamento, cobrindo a massa com plástico ou protegendo-a do vento.• Assar o produto no tempo e na temperatura ideal.
<ul style="list-style-type: none">• Crosta opaca.	<ul style="list-style-type: none">• Encascamento da massa durante a fermentação final.• Pouco vapor no forno.	<ul style="list-style-type: none">• Evitar o encascamento, cobrindo a massa com plástico ou protegendo-a do vento.• Iniciar o forneamento com vapor.
<ul style="list-style-type: none">• Crosta com enrugamento.	<ul style="list-style-type: none">• Massa fraca.• Produto forneado com ponto ideal de fermentação passado.• Produto mal assado.• Resfriamento incorreto dos pães.• Produto embalado ainda quente.	<ul style="list-style-type: none">• Checar condições das matérias-primas e do processo.• Diminuir o tempo de fermentação.• Corrigir o tempo e a temperatura do forno.• Resfriar os produtos sem abafá-los.• Esperar esfriar totalmente para embalar.
<ul style="list-style-type: none">• Bolhas na superfície dos pães, antes de assar.	<ul style="list-style-type: none">• Massa fraca.• Fermentação em câmara muito úmida.	<ul style="list-style-type: none">• Checar condições das matérias-primas e do processo.• Diminuir a umidade da câmara.
<ul style="list-style-type: none">• Cavidades ou rasgos na superfície da massa.	<ul style="list-style-type: none">• Massa quente, após o trabalho mecânico.• Adição de água ou líquidos de uma só vez.• Trabalho mecânico em excesso.	<ul style="list-style-type: none">• Usar água mais gelada.• Adicionar os líquidos aos poucos, durante o batimento.• Diminuir o tempo de batimento ou cilindragem.
<ul style="list-style-type: none">• Crosta sem crocância.	<ul style="list-style-type: none">• Pouco vapor no forno.• Pão mal assado.	<ul style="list-style-type: none">• Iniciar o forneamento com vapor.• Fornear a massa no tempo e temperatura corretos.
<ul style="list-style-type: none">• Lastro achatado.	<ul style="list-style-type: none">• Massa fraca.• Massa mole.• Farinha fraca.	<ul style="list-style-type: none">• Checar condições das matérias-primas e do processo.• Corrigir a quantidade de água.• Substituir a farinha ou misturá-la com outra mais forte.
<ul style="list-style-type: none">• Miolo com pouca umidade.	<ul style="list-style-type: none">• Muito tempo de forneamento em temperatura baixa.• Muito tempo de descanso das bolas na mesa.	<ul style="list-style-type: none">• Corrigir a temperatura e o tempo de forneamento.• Diminuir o tempo de descanso da massa na mesa.
<ul style="list-style-type: none">• Miolo com muita umidade.	<ul style="list-style-type: none">• Produto mal assado.	<ul style="list-style-type: none">• Corrigir a temperatura e o tempo de forneamento.
<ul style="list-style-type: none">• Miolo com grumos ou partículas duras.	<ul style="list-style-type: none">• Falta de trabalho mecânico.• Modelagem de massa com superfície ressecada.	<ul style="list-style-type: none">• Misturar ou cilindrar corretamente.• Evitar o ressecamento da



SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
	<ul style="list-style-type: none">Excesso de farinha e óleo na mesa, durante o processo.Crostas de massa ressecada na masseira ou mesa.	<ul style="list-style-type: none">massa, cobrindo-a com um plástico.Evitar muita farinha ou óleo na mesa, durante o processo.Limpar e eliminar as crostas da mesa e masseira, antes de fazer a massa.
<ul style="list-style-type: none">Buracos no miolo.	<ul style="list-style-type: none">Falta de trabalho mecânico.Muito óleo na mesa durante o boleamento.	<ul style="list-style-type: none">Misturar ou cilindrar corretamente.Evitar o uso de óleo durante boleamento.
<ul style="list-style-type: none">Miolo esfarelando, seco.	<ul style="list-style-type: none">Muito trabalho mecânico no reforço.Massa muito quente, após o trabalho mecânico.Massa fraca.Muito tempo de descanso das bolas na mesa.Fermentação final em ambiente muito quente.Produto final muito crescido, passado do ponto.	<ul style="list-style-type: none">Diminuir o tempo de batimento ou cilindragem.Usar água mais gelada.Checar as condições das matérias-primas e do processo.Diminuir o tempo de descanso em mesa.Fermentar a massa em ambiente menos quente.Fermentar a massa até o ponto certo.
<ul style="list-style-type: none">Miolo muito aberto, com textura pobre.	<ul style="list-style-type: none">Massa quente após o trabalho mecânico.Massa fraca.Muito tempo de descanso das bolas na mesa.Fermentação final em ambiente muito quente.Produto final muito crescido, passado do ponto.	<ul style="list-style-type: none">Usar água mais gelada.Checar as condições das matérias-primas e do processo.Diminuir o tempo de descanso.Fermentar a massa em ambiente menos quente.Fermentar a massa até o ponto certo.
<ul style="list-style-type: none">Peso e volume incorretos.	<ul style="list-style-type: none">Pesos incorretos da massa.Bater as formas umas nas outras, ao fornê-las.	<ul style="list-style-type: none">Utilizar divisora mecânica.Evitar batidas das formas durante o fornecimento.

Comunicação ITPC
(31) 2101-9999
www.institutoitpc.org.br
itpc@institutoitpc.org.br
Maio 2013