



QUAIS AS CARACTERÍSTICAS DO PÃO QUE DÁ “ÁGUA NA BOCA”?

Um pão de bom aspecto é aquele bem desenvolvido, bem assado e leve. Tem uma crosta amarelo-dourada, ligeiramente espelhada, lisa e bem aderente ao miolo. Cortado, o pão não apresenta estrangulamento. O miolo tem coloração branco-creme e não apresenta buracos. As pestanas ficam bem destacadas. Enfim, um pão de qualidade tem sabor agradável e odor suave, é crocante e apetitoso.

Má notícia: se esta descrição passa longe das características do pão de sua padaria, a situação não é das melhores. Algo precisa ser feito já, pois a concorrência não está de braços cruzados.

Boa notícia: saiba agora, como fazê-lo!

Primeiramente, será preciso identificar as causas dos problemas, para então serem feitas as devidas correções no processo de fabricação do produto. Geralmente, os defeitos são ocasionados por matérias-primas estragadas ou de má qualidade, processos incorretos e/ou falha humana. É hora de deixar extravasar o seu lado *Sherlock Holmes* e o de sua equipe para desvendarem os *desajustes* da Produção. Atenção, intuição e raciocínio lógico, somados às orientações abaixo, lhes ajudarão nesta árdua, mas gratificante e lucrativa tarefa.

Inclusive, está em desenvolvimento uma norma para se estabelecer diretrizes para avaliação da qualidade e classificação do pão francês dentro da ABNT, por meio de uma Comissão de Estudo Especial de Pão do Dia Tipo Francês. Participam desta comissão representantes de associações e sindicatos ligados à Panificação e Confeitaria, fabricantes de insumos e outros membros da cadeia produtiva da Panificação.

Enquanto a norma não é publicada, veja a seguir algumas orientações quanto a ajustes do pão francês relacionados à massa. Nos próximos artigos, este assunto continuará a ser abordado com a descrição de ajustes sobre outros elementos como sabor, odor, aspectos do miolo, aspecto exterior e cozimento.

Ajustes do pão francês relacionados à massa

Para fazer os ajustes corretos, é preciso conhecer os defeitos que podem ocorrer na massa. Estes são classificados em quatro categorias:

1. Massas que relaxam
2. Massas curtas



3. Massas gordas

4. Massas escorregadias

1 - Massas que relaxam

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">Quando é no fim do amassamento, a massa se afrouxa e amolece anormalmente. Sua superfície se torna pegajosa, perde a firmeza e a consistência.Quando o defeito é no fim da primeira fermentação, a massa cresce achatada e a superfície é úmida.Quando a massa relaxa durante a fermentação, os pães modelados crescem chatos, tendem a se alongar, são úmidos e colantes.	<ul style="list-style-type: none">Farinha muito fresca ou de glúten fraco e exageradamente extensível.Problema na manipulação. Neste caso, o relaxamento só se produz após a modelagem dos pães, ou seja, durante a última fermentação.Massa muito fria.Defeito de fermentação da massa antes da pesagem e da modelagem.	<ul style="list-style-type: none">Quando a causa é a farinha, fazer a massa à temperatura ligeiramente mais elevada, aumentar o fermento, prolongar a duração do descanso ou aumentar o reforçador.

2 - Massa curta

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">No amassamento, a massa demora a se alisar, não tem extensibilidade e, quando submetida à extensão ou elasticidade, se rasga.No descanso, a massa tem tendência a se rasgar na superfície e, quando apertada com a mão, a marca permanece.Na fermentação, a massa cresce redonda e racha na superfície.Na modelagem, a massa é firme, não tem extensibilidade e os pães se alongam mal e se rasgam.No crescimento, os pães tendem a encascar e a crescer sempre redondos.	<ul style="list-style-type: none">Estes defeitos provêm quase que exclusivamente da farinha.	<ul style="list-style-type: none">Para remediá-los, deve-se fazer massas ligeiramente moles, mais frias, reduzir o tempo de descanso e fornear os pães mais bem crescidos.



3 - Massa gorda

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">• Geralmente, a massa gorda tem a superfície untuosa, e tende a colar na mão.• A massa fica pegajosa, a modelagem é trabalhosa e o forneamento pode ser difícil.	<ul style="list-style-type: none">• Pode ser proveniente de certas variedades de trigo.• Amassamento da massa, estando ela muito quente.	<ul style="list-style-type: none">• Não existem.

4 - Massa escorregadia

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">• Este defeito se manifesta por um leve relaxamento após o amassamento, que aumenta de proporção com a continuação dos trabalhos, até o cozimento.	<ul style="list-style-type: none">• Utilização de trigo atacado por percevejos, que deixam a farinha "impanificável".	<ul style="list-style-type: none">• Não existem.

Comunicação ITPC
(31) 2101-9999
www.institutoitpc.org.br
itpc@institutoitpc.org.br
Dezembro 2012