



AJUSTES NAS RECEITAS E PROCESSOS DE PRODUTOS VARIADOS

Em encartes anteriores falou-se sobre os ajustes necessários ao pão francês, para fazer com que o produto tenha melhor qualidade e a empresa possa sempre acompanhar a fabricação do produto. Estes ajustes devem ser feitos não só com o pão francês, mas com todo o mix.

Dessa forma, é necessário que a padaria e confeitaria utilize matérias-primas de qualidade, organize os processos de produção e não descuide do acompanhamento das rotinas. Havendo algum defeito, deve ser solucionado o mais rápido possível, para que o cliente não adquira um produto ruim.

A seguir apresenta-se uma série de ajustes que podem ser realizados para corrigir os desvios dos processos de fabricação de produtos como os assados em banho-maria e bolos, por exemplo. a partir de problemas mais comuns. No próximo encarte serão apresentados ajustes em outras linhas de produtos.

PRODUTOS ASSADOS EM BANHO-MARIA

1 - Problemas na massa

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
✓ Grumos na massa e no produto acabado	✓ Adição de líquidos diretamente sobre a farinha. ✓ Utilização de produtos empedrados.	✓ Misturar primeiro os ingredientes secos da receita. ✓ Peneirar ou descartar os produtos empedrados.
✓ Sabor de sal acentuado	✓ Muito sal na receita ou uso de margarina com sal. ✓ Uso de margarina com sal para untar.	✓ Recalcular a quantidade de sal ou trocar a margarina. ✓ Substituir a margarina de untar por uma sem sal.
✓ Cor do ovo muito acentuada	✓ Utilização de muito ovo para corar.	✓ Diminuir a quantidade ou eliminar.
✓ Cor de ovo pouco acentuada	✓ Utilização de pouco ovo para corar.	✓ Aumentar a quantidade.

2 - Problemas no produto final

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
✓ Produto duro.	✓ Uso de muita farinha ou ovos na receita.	✓ Diminuir a quantidade de farinha ou de ovos.
✓ Produto mole.	✓ Falta de farinha ou ovos na receita. ✓ Falta de gemas na receita. ✓ Muito líquido.	✓ Aumentar a quantidade de farinha ou de ovos. ✓ Aumentar a quantidade de gema. ✓ Diminuir a quantidade de líquidos.
✓ Produto se separando em partes duras e moles.	✓ Massa assada em forno muito quente e por pouco tempo. ✓ Água do banho-maria fria. ✓ Forno muito frio. ✓ Massa parada na forma por muito tempo.	✓ Corrigir a temperatura e tempo de cozimento. ✓ Aquecer a água, antes de usá-la no banho-maria. ✓ Corrigir a temperatura do forno. ✓ Fornear imediatamente após colocar nas formas.
✓ Crosta gordurosa.	✓ Muita margarina na massa.	✓ Corrigir o balanceamento de



SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
	✓ Muita margarina ou óleo como desmoldante.	✓ margarina na massa. ✓ Usar menos margarina ou óleo como desmoldante.
✓ Produto deformado após assar.	✓ Falta de água no banho-maria. ✓ Produto assado por muito tempo depois que a água do banho-maria secou. ✓ Desnível no forno ou forma.	✓ Aumentar a água do banho-maria. ✓ Acompanhar o forneamento para que a água não seque. ✓ Assar somente o necessário. ✓ Colocar a assadeira em lastro bem nivelado.
✓ Crosta dura se separando do corpo do produto.	✓ Massa sem gordura.	✓ Adicionar margarina ou manteiga à receita.
✓ Cor interna escura, acaramelada.	✓ Calda de caramelo da forma misturada à massa.	✓ Utilizar calda com ponto mais forte.
✓ Crosta escura.	✓ Forno muito quente.	✓ Diminuir a temperatura do forno.

BOLOS, PÃO DE LÓ E ROCAMBOLE

1 - Problemas na pré-mistura

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
✓ Mistura pronta com bolor.	✓ Uso de produtos já vencidos. ✓ Armazenamento em local impróprio, quente e úmido.	✓ Verificar o prazo de validade. ✓ Armazenar a matéria-prima em local fresco e seco.
✓ Mistura pronta ou farinha com insetos.	✓ Uso de produto já vencido. ✓ Armazenamento inadequado: local quente e úmido. ✓ Produto já contaminado no armazém.	✓ Verificar o prazo de validade. ✓ Armazenar a matéria-prima em local fresco e seco. ✓ Descontaminar o armazém e manter a embalagem fechada.
✓ Mistura pronta ou farinha com cheiro de mofo.	✓ Produto já vencido. ✓ Armazenamento em local impróprio, quente e úmido.	✓ Verificar o prazo de validade. ✓ Armazenar a matéria-prima em local fresco e seco.
✓ Mistura pronta com ranço.	✓ Produto já vencido. ✓ Armazenamento em local impróprio, quente e úmido.	✓ Verificar o prazo de validade. ✓ Armazenar a matéria-prima em local fresco e seco.

2 - Problemas na massa sem pré-mistura

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
✓ Massa firme	✓ Poucos ovos e/ou líquidos. ✓ Massa muito batida. ✓ Pouco açúcar. ✓ Pouca gordura.	✓ Corrigir a quantidade de ovos/líquidos pedidos na receita. ✓ Diminuir o tempo de batimento ou a porcentagem de emulsificante. ✓ Corrigir a quantidade de açúcar e gordura.
✓ Massa mole.	✓ Quantidade excessiva de ovos ou líquidos. ✓ Massa pouco batida. ✓ Muito açúcar.	✓ Corrigir a quantidade de ovos/líquidos pedidos na receita. ✓ Aumentar o tempo de batimento ou a porcentagem de emulsificante. ✓ Corrigir o peso do açúcar.
✓ Massa com grumos, partículas duras.	✓ Pouco batimento. ✓ Utilização de ingredientes empedrados. ✓ Mistura incorreta dos ingredientes na batedeira.	✓ Corrigir o tempo de batimento. ✓ Peneirar ou descartar produtos empedrados. ✓ Misturar os ingredientes secos antes de adicionar os líquidos.
✓ Massa pouco aerada, pesada.	✓ Falta de batimento.	✓ Corrigir o tempo de batimento.



SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
	✓ Utilização de batedor incorreto.	✓ Trocar de batedor.
✓ Massa muito aerada, muito leve.	✓ Muito batimento. ✓ Utilização de batedor incorreto.	✓ Corrigir o tempo de batimento. ✓ Trocar de batedor.
✓ Massa pegajosa e com liga.	✓ Muito batimento. ✓ Massa muito tempo fora da forma.	✓ Corrigir o tempo de batimento. ✓ Colocar nas formas logo após bater.

3 - Problemas na massa com mistura pronta ou não

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
✓ Massa firme.	✓ Poucos ovos e/ou líquidos. ✓ Massa muito batida. ✓ Pouco açúcar. ✓ Pouca gordura.	✓ Corrigir a quantidade de ovos/líquidos pedidos na receita. ✓ Diminuir o tempo de batimento ou a porcentagem de emulsificante. ✓ Corrigir a quantidade de açúcar e gordura.
✓ Massa mole.	✓ Quantidade excessiva de ovos ou líquidos. ✓ Massa pouco batida. ✓ Muito açúcar.	✓ Corrigir a quantidade de ovos/líquidos da receita. ✓ Aumentar o tempo de batimento ou a porcentagem de emulsificante. ✓ Corrigir o peso do açúcar.
✓ Massa com grumos, partículas duras.	✓ Pouco batimento. ✓ Utilização de ingredientes empedrados. ✓ Mistura incorreta dos ingredientes na batedeira.	✓ Corrigir o tempo de batimento. ✓ Peneirar ou descartar produtos empedrados. ✓ Misturar os ingredientes secos antes de adicionar os líquidos.
✓ Massa pouco aerada, pesada.	✓ Falta de batimento. ✓ Utilização de batedor incorreto.	✓ Corrigir o tempo de batimento. ✓ Trocar de batedor.
✓ Massa muito aerada, muito leve.	✓ Utilização de muito emulsificante. ✓ Muito batimento. ✓ Utilização de batedor incorreto.	✓ Corrigir o tempo de batimento. ✓ Corrigir ou diminuir a quantidade de emulsificante. ✓ Trocar de batedor.
✓ Massa pegajosa e com liga.	✓ Muito batimento. ✓ Massa muito tempo fora da forma.	✓ Corrigir o tempo de batimento. ✓ Colocar nas formas logo após bater.

4 - Problemas no processo

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
✓ Dificuldade para desenformar os produtos assados.	✓ Utilização de formas ainda molhadas. ✓ Formas untadas com falhas de óleo.	✓ Secar bem as formas antes de usar. ✓ Untar sem deixar falhas.
✓ Quebra do produto na desenformação.	✓ Produto retirado ainda quente das formas ou forminhas. ✓ Produto semiassado. ✓ Utilização de formas molhadas. ✓ Formas untadas com falhas de óleo.	✓ Aguardar que o produto esfrie, para então retirá-lo da forma. ✓ Assar no tempo e temperatura corretos. ✓ Untar sem deixar falhas.

5 - Problemas no produto final

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
✓ Produto assado fora do nível, torto.	✓ Lastro do forno desnivelado. ✓ Utilização de assadeiras tortas. ✓ Mistura pronta ou fermento vencidos. ✓ Mistura pronta ou fermento armazenado	✓ Corrigir o nível do lastro ou calçar as formas. ✓ Substituir as assadeiras com problemas. ✓ Substituir produtos vencidos por novos.

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ em local impróprio. ✓ Massa mal distribuída na forma. ✓ Recheio em excesso e mal distribuído. ✓ Massa firme, dura. ✓ Emulsificante em excesso ou em pouca quantidade. ✓ Massa mole. ✓ Farinha forte, imprópria para bolos. ✓ Uso de muito amido. ✓ Uso de pouco ou muito fermento. ✓ Massa sem tolerância ao forneamento. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Armazenar produtos em local apropriado, livre de umidade e insetos. ✓ Distribuir a massa na forma por igual. ✓ Corrigir a quantidade de recheio e distribuí-lo de maneira certa. ✓ Corrigir a quantidade de líquidos da receita. ✓ Corrigir a quantidade de emulsificante da receita. ✓ Usar amido para abrandar o glúten. ✓ Corrigir a quantidade de amido para o tipo de farinha. ✓ Corrigir a quantidade de fermento da receita. ✓ Assar o produto logo após colocá-lo nas formas ou usar emulsificante.
✓ Decoração desigual do produto.	✓ Aplicação desigual da decoração sobre o produto.	✓ Aplicar a decoração por igual.
✓ Decoração rala.	✓ Aplicação de pouca decoração.	✓ Aplicar mais decoração.
✓ Produtos com pouco volume.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mistura pronta ou fermento vencidos. ✓ Mistura pronta ou fermento armazenados em local impróprio. ✓ Pouca massa para o tamanho da forma. ✓ Muito recheio para o tamanho da forma. ✓ Muito batimento. ✓ Uso incorreto do batedor. ✓ Massa firme, dura. ✓ Uso de muito ou pouco emulsificante. ✓ Forno quente. ✓ Massa mole. ✓ Farinha forte. ✓ Muito amido. ✓ Pouco fermento. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Verificar o prazo de validade. ✓ Armazenar em local fresco. ✓ Corrigir a quantidade de massa para a forma. ✓ Usar menos recheio. ✓ Diminuir o tempo de batimento. ✓ Substituir o batedor. ✓ Corrigir a quantidade de líquidos da receita para que a massa não fique dura nem mole. ✓ Corrigir o peso do emulsificante. ✓ Diminuir ou acertar a temperatura do forno. ✓ Quando a farinha for forte, usar uma quantidade de amido de 10 a 30%. ✓ Diminuir a quantidade de amido, quando for necessário. ✓ Corrigir o peso do fermento.
✓ Excesso de volume.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Muito fermento. ✓ Muito batimento. ✓ Muita massa para o tamanho da forma. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Corrigir o peso ou percentual do fermento. ✓ Diminuir o processo de batimento. ✓ Diminuir a quantidade de massa para a forma.
✓ Crosta escura.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Forno muito quente. ✓ Muito tempo de forneamento. ✓ Muito açúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Corrigir a temperatura do forno para ficar entre 180° e 200°C. ✓ Diminuir o tempo de forneamento. ✓ Corrigir o peso do açúcar.
✓ Crosta clara	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Forno muito frio. ✓ Pouco tempo de forneamento. ✓ Pouco açúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Corrigir a temperatura do forno para ficar entre 180° e 200°C. ✓ Aumentar o tempo de forneamento. ✓ Corrigir o peso do açúcar.
✓ Muito topete ou pico, e sem abas laterais.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pouco batimento. ✓ Massa sem tolerância fora do forno. ✓ Forno quente. ✓ Muito ovo. ✓ Muita farinha. ✓ Massa firme, dura. ✓ Pouca gordura ou margarina. ✓ Pouco fermento. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aumentar tempo de batimento. ✓ Assar o produto após o batimento ou após usar um bom emulsificante. ✓ Acertar a temperatura do forno. ✓ Corrigir a quantidade de ovo. ✓ Diminuir a quantidade de farinha em relação ao açúcar. ✓ Corrigir as medidas dos líquidos. ✓ Aumentar a quantidade de gordura em relação à farinha. ✓ Aumentar a quantidade de fermento.
✓ Muita aba lateral sem pico ou topete.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Uso excessivo de desmoldante na forma. ✓ Massa muito mole. ✓ Massa muito batida. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizar menos desmoldante. ✓ Diminuir a quantidade de líquidos da receita.



SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
	<ul style="list-style-type: none">✓ Muito fermento.✓ Muito açúcar.	<ul style="list-style-type: none">✓ Corrigir o tempo de batimento ou substituir o batedor.✓ Corrigir a quantidade de fermento.✓ Corrigir a quantidade de açúcar.
✓ Miolo com muita umidade.	<ul style="list-style-type: none">✓ Produto mal assado.	<ul style="list-style-type: none">✓ Assar no tempo e temperatura corretos.
✓ Miolo muito seco.	<ul style="list-style-type: none">✓ Produto assado por longo tempo, em temperatura baixa.	<ul style="list-style-type: none">✓ Assar no tempo e temperatura corretos.
✓ Miolo com grumos e partículas secas.	<ul style="list-style-type: none">✓ Pouco batimento.	<ul style="list-style-type: none">✓ Bater corretamente, evitando adicionar os líquidos sobre a farinha.
✓ Miolo compacto.	<ul style="list-style-type: none">✓ Muito batimento.✓ Pouca tolerância da massa fora do forno.✓ Pouco fermento✓ Fermento fraco ou velho.✓ Muita gordura.✓ Muito líquido.✓ Receita pobre.✓ Farinha forte.	<ul style="list-style-type: none">✓ Corrigir o tempo de batimento.✓ Assar o produto logo após o batimento ou após usar emulsificante.✓ Corrigir a quantidade de fermento.✓ Inutilizar o fermento velho.✓ Corrigir a quantidade de gordura.✓ Corrigir a quantidade de líquidos.✓ Corrigir o balanceamento da receita.✓ Adicionar amido ou trocar de farinha.
✓ Afundamento da estrutura do bolo, principalmente no centro.	<ul style="list-style-type: none">✓ Muita aeração pelo batimento.✓ Muito açúcar.✓ Poucos ovos.✓ Muita gordura.✓ Pouco líquido.✓ Farinha fraca.✓ Forno frio.✓ Forno quente.	<ul style="list-style-type: none">✓ Diminuir o tempo de batimento.✓ Corrigir o peso do açúcar em relação à farinha.✓ Corrigir a quantidade de ovos em relação à farinha.✓ Corrigir a quantidade de gordura em relação à farinha.✓ Corrigir a quantidade de líquidos em relação à farinha.✓ Eliminar o amido, trocando de farinha.✓ Corrigir a temperatura do forno.
✓ Encolhimento dos produtos.	<ul style="list-style-type: none">✓ Muito líquido na massa.✓ Massa assada por muito tempo.✓ Farinha forte.✓ Forno muito quente ou muito frio.✓ Receita pobre.✓ Pouco emulsificante.✓ Massa muito batida.✓ Batedor impróprio.	<ul style="list-style-type: none">✓ Corrigir a quantidade dos líquidos.✓ Acertar o tempo de forneamento.✓ Adicionar mais amido ou trocar de farinha.✓ Acertar a temperatura do forno.✓ Balancear melhor a receita com mais ovos ou margarina.✓ Corrigir a quantidade de emulsificante.✓ Diminuir o tempo de batimento.✓ Substituir o batedor.
✓ Crosta grossa.	<ul style="list-style-type: none">✓ Muito tempo em forno frio.✓ Forno muito quente.✓ Muito açúcar.	<ul style="list-style-type: none">✓ Corrigir a temperatura do forno e o tempo de forneamento.✓ Corrigir a quantidade de açúcar.
✓ Crosta dura.	<ul style="list-style-type: none">✓ Pouca gordura.✓ Muita farinha.✓ Muito líquido.✓ Muita clara de ovos.	<ul style="list-style-type: none">✓ Corrigir a quantidade de gordura.✓ Corrigir a quantidade de farinha.✓ Corrigir a quantidade de líquidos.✓ Corrigir a quantidade de clara de ovos.
✓ Miolo grosseiro e aberto.	<ul style="list-style-type: none">✓ Muito fermento.✓ Forno frio.✓ Massa muito tempo fora do forno.✓ Massa quente.✓ Massa firme, dura.✓ Farinha forte.✓ Pouco emulsificante.✓ Muito açúcar.	<ul style="list-style-type: none">✓ Corrigir a quantidade de fermento.✓ Aumentar a temperatura do forno.✓ Fornear imediatamente após o batimento ou após usar emulsificante.✓ Usar líquidos gelados.✓ Corrigir a quantidade de líquidos da receita.✓ Adicionar amido ou trocar de farinha.✓ Corrigir a quantidade de emulsificante.✓ Corrigir a quantidade de açúcar.
✓ Miolo com túneis.	<ul style="list-style-type: none">✓ Farinha forte.✓ Pouco açúcar.✓ Excesso de ovos.✓ Pouco fermento.✓ Massa firme, dura.✓ Fermento mal misturado, com grumos.✓ Batimento de mais ou de menos.	<ul style="list-style-type: none">✓ Adicionar amido ou trocar de farinha.✓ Corrigir a quantidade de açúcar.✓ Corrigir a quantidade de ovos.✓ Corrigir a quantidade de fermento.✓ Corrigir a quantidade de líquidos da receita.✓ Peneirar o fermento antes de usar.✓ Acertar o tempo de batimento.



SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
✓ Miolo pobre, elástico.	<ul style="list-style-type: none">✓ Farinha fraca.✓ Excesso de açúcar.✓ Excesso ou escassez de ovos.✓ Excesso de fermento.✓ Excesso de gordura ou margarina.✓ Massa firme, dura.	<ul style="list-style-type: none">✓ Diminuir a quantidade de amido ou trocar de farinha.✓ Corrigir o peso do açúcar.✓ Corrigir a quantidade de ovos.✓ Corrigir o peso ou percentual do fermento.✓ Corrigir o peso ou percentual da gordura.✓ Corrigir a quantidade de líquidos da receita.
✓ Bolo muito quebradiço.	<ul style="list-style-type: none">✓ Muito açúcar.✓ Muita aeração pelo batimento.✓ Muita gordura.✓ Muito emulsificante.✓ Muito fermento.✓ Massa pouco batida.✓ Escassez de ovos.✓ Excesso de amido.	<ul style="list-style-type: none">✓ Corrigir o peso ou o percentual do açúcar.✓ Corrigir o batimento.✓ Corrigir o peso ou percentual da gordura.✓ Corrigir o peso ou percentual do emulsificante.✓ Corrigir o peso ou percentual do fermento.✓ Corrigir o tempo do batimento.✓ Aumentar a quantidade de ovos.✓ Corrigir o peso ou percentual de amido.
✓ Distribuição desigual do recheio.	✓ Pouca mistura do recheio na massa.	✓ Misturar corretamente o recheio à massa.
✓ Produto desigual no peso.	✓ Excesso ou escassez de massa na forma.	✓ Medir ou pesar a quantidade correta de massa.
✓ Produto final com mofo prematuro.	<ul style="list-style-type: none">✓ Produto mal assado.✓ Pouca higiene após o forneamento.✓ Resfriamento incorreto, em local sujo.✓ Embalar produtos ainda quentes.	<ul style="list-style-type: none">✓ Fornear na temperatura e tempo certos.✓ Eliminar possíveis focos de mofo.✓ Resfriar os produtos em local limpo.✓ Esperar o produto esfriar completamente para embalar.
✓ Recheio vai para o fundo do produto.	<ul style="list-style-type: none">✓ Massa mole.✓ Uso de frutas secas, uva passas, etc.	<ul style="list-style-type: none">✓ Corrigir a quantidade de líquidos.✓ Lavar, escorrer e polvilhar com farinha as frutas, passas, antes de colocá-las na massa.
✓ Sabor alcalino (lembra bicarbonato).	<ul style="list-style-type: none">✓ Muito fermento químico.✓ Fermento velho ou de má qualidade.	<ul style="list-style-type: none">✓ Corrigir o peso ou percentual do fermento.✓ Inutilizar o fermento velho e de qualidade ruim.
✓ Sabor estranho, diferente do que deveria ficar.	<ul style="list-style-type: none">✓ Pouco sabor.✓ Sabor muito acentuado.✓ Gosto de ranço.	<ul style="list-style-type: none">✓ Corrigir a quantidade de aroma a ser colocada.✓ Substituir gorduras com ranço.

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