



## RECONSTRUÇÃO DE MASSAS

Empresas de Panificação sem uma estrutura ideal, que disponham de câmara de fermentação, refrigeração, água gelada à disposição, fornos de temperatura controlável, dentre outras, estão sempre em luta com pães que, nas assadeiras, passam do ponto ideal para o forneamento. Os motivos são os mais diversos, dos quais a queda de temperatura do forno é um dos mais frequentes.

Por outro lado, é comum um erro de cálculo na massa a ser feita e o padeiro, ao fim do dia, se vê com uma sobra grande de massa, sem saber o que fazer de imediato. Para não desperdiçá-la, o profissional acaba reaproveitando-a, voltando com ela para a masseira a fim de compor uma nova receita. Mas muitas vezes essa *sobra* é utilizada de forma indevida, já que nela são misturados ingredientes sem serem previamente pesados. O resultado é uma massa sem nenhum controle de qualidade.

Entretanto, há uma maneira de aproveitar a sobra de massa de forma adequada, fazendo-se a *reconstrução da massa*. Através do método de reconstrução, o padeiro aprende a calcular a quantidade de ingredientes necessária a uma nova massa, feita a partir da sobra de outra. Assim, evita-se usar o “*olhômetro*” e a qualidade dos produtos fica garantida.

### ***Como fazer a reconstrução***

Na reconstrução de massas, alguns produtos precisam ser repostos. Você ou o padeiro saberiam dizer quais ingredientes passam por transformação e precisam ser recolocados? Se pensaram ser a farinha, o fermento, o açúcar e o aditivo, acertaram. Esses ingredientes, portanto, devem ser repostos na massa. Para isso, é preciso calcular a base da farinha integrante do processo de reconstrução, isto é, aquela contida na massa passada, mais a adicional para reconstrução.

### ***Como encontrar a quantidade de farinha para a reconstrução?***

A farinha representa, aproximadamente, 60% (ou sua base para cálculo) sobre o peso da massa tradicional. No caso de não se saber a quantidade de farinha usada no pão que passou, pesa-se o mesmo, multiplica-se por 60 e divide-se por 100. Exemplo:

O pão passado nas assadeiras pesa 100 quilos.

$$\frac{100.000g \times 60}{100} = 60.000g$$

Para o processo de reconstrução, deve-se usar 10% de farinha sobre a farinha contida na massa passada e mais os ingredientes relativos a esses 10% de farinha, excetuando-se o açúcar, o



fermento e o aditivo, que, tendo sofrido transformação durante a fermentação, deverão ser calculados sobre o total da farinha.

Assim, teremos:

- Massa passada =  $100.000\text{g} \times 60\% = 60.000\text{g}$  de farinha
- Farinha para reconstrução =  $10\% \times 60.000\text{g} = 6.000\text{g}$  de farinha

Deste modo, sobre a massa passada, deverão ser adicionadas as seguintes quantidades:

INSUMO	%	KG
Farinha		6.000g
Água	60,0%	3.600g
Sal	2,0%	120g
Gordura	1,0%	60g

E sobre o total da farinha (60.000g da massa passada + 6.000g da farinha adicional da reconstrução), deve-se calcular:

INSUMO	%	KG
Farinha total		66.000g
Fermento biológico	2,0%	1.320g
Açúcar	1,0%	660g
Reforçador	0,5%	330g

Feito isso, a massa deve ser bem misturada, até ter uma textura lisa e homogênea. Depois, basta levá-la para a mesa, cortá-la, fazer as bolas e deixar descansar por 20 minutos. Em seguida, modelar e deixar crescer até o ponto de ser fornecida.

#### Observação:

- Este processo se aplica às massas que sobraram (passadas). No caso de a massa passada ser reconstruída muito tempo depois (daí a 8 horas, por exemplo), os ingredientes, especialmente a farinha, o açúcar e o fermento, precisam ser considerados em porcentagens maiores.



Massas com tempo de fermentação excessivo e em temperaturas descontroladas levam não só à perda dos ingredientes, face ao processo de transformação durante a fermentação, mas possibilita o desenvolvimento de um fungo presente no fermento (o micodermo acético), que provocará uma acidez acima do aconselhável e com resultados negativos sobre o produto final.

---

**Comunicação ITPC**  
**(31) 2101-9999**  
**[www.institutoitpc.org.br](http://www.institutoitpc.org.br)**  
**[itpc@institutoitpc.org.br](mailto:itpc@institutoitpc.org.br)**  
**Dezembro 2012**