



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

Finalizamos neste artigo a série sobre ajustes em receitas e processos de fabricação, com uma listagem sobre o que deve ser feito quando houver problemas com os pães de queijo, sonhos e produtos fritos. Além de manter a qualidade dos produtos, a avaliação e efetivação dos controles de processos podem também ajudar a eliminar desvios.

PÃO DE QUEIJO

Problemas no produto final - uso de mistura pronta ou não

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">Pão de queijo com pintas escuras na crosta.	<ul style="list-style-type: none">Uso de queijo ralado muito grosso.	<ul style="list-style-type: none">Ralar o queijo mais fino.
<ul style="list-style-type: none">Pouco volume (para pão de queijo ou biscoito de polvilho).	<ul style="list-style-type: none">Massa firme.Uso de uma quantidade maior de água e menor de ovos.Muito queijo na massa.Polvilho fraco.	<ul style="list-style-type: none">Utilizar a quantidade correta de ovos e de água ou leite.Diminuir a quantidade de queijo.Substituir o polvilho fraco.
<ul style="list-style-type: none">Pão de queijo com muito volume e oco.	<ul style="list-style-type: none">Uso de uma quantidade maior de ovos e menor de água.Pouco queijo na massa.	<ul style="list-style-type: none">Usar as quantidades corretas de ovo e água.Aumentar a quantidade de queijo.
<ul style="list-style-type: none">Miolo com grumos.	<ul style="list-style-type: none">Mistura incorreta.	<ul style="list-style-type: none">Misturar corretamente, adicionando os líquidos aos poucos.
<ul style="list-style-type: none">Produto final com lastro achatado (para pão de queijo e biscoito de polvilho).	<ul style="list-style-type: none">Massa mole.Demora ao modelar e levar a massa ao forno.Contaminação de matérias-primas contendo enzimas.	<ul style="list-style-type: none">Corrigir a quantidade de ovos e líquidos.Modelar e assar a massa logo após o seu preparo.Manter as embalagens das matérias-primas sempre fechadas.Só usar utensílios separados para o produto.
<ul style="list-style-type: none">Crosta muito corada.	<ul style="list-style-type: none">Forno muito quente.Produto muito tempo no forno.	<ul style="list-style-type: none">Diminuir a temperatura do forno.Assar por menos tempo, em temperatura correta.
<ul style="list-style-type: none">Crosta muito clara (para pão de queijo e biscoito de polvilho).	<ul style="list-style-type: none">Forno muito frio.Produto mal assado.	<ul style="list-style-type: none">Assar em temperatura mais elevada.Aumentar o tempo de fornecimento.
<ul style="list-style-type: none">Crosta lisa, fina e brilhante (para pão de queijo e biscoito de polvilho).	<ul style="list-style-type: none">Massa forneada com vapor.	<ul style="list-style-type: none">Eliminar o vapor do forno, abrindo as portas ou registro de escape.
<ul style="list-style-type: none">O produto murcha após ser assado.	<ul style="list-style-type: none">Massa assada incorretamente.Uso de forno com vapor.	<ul style="list-style-type: none">Assar no tempo e temperatura corretos.Não fornecer com vapor ou



SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
	<ul style="list-style-type: none">• Uso de massa mole.	<ul style="list-style-type: none">• umidade.• Usar quantidades corretas de líquidos, conforme indicado na receita.
<ul style="list-style-type: none">• Pouco sabor de queijo.	<ul style="list-style-type: none">• Uso de queijo com pouco sabor, tipo frescal.• Embalagem aberta.	<ul style="list-style-type: none">• Utilizar 10% de queijo parmesão ralado, em substituição a 10% de queijo Minas Frescal ou usar apenas queijo <i>meia-cura</i>.• Manter a embalagem sempre fechada, após o uso.
<ul style="list-style-type: none">• Pão de queijo com rachaduras.	<ul style="list-style-type: none">• Massa firme.	<ul style="list-style-type: none">• Adicionar mais líquidos à receita.
<ul style="list-style-type: none">• Pão de queijo com estouro.	<ul style="list-style-type: none">• Massa mole.• Pouco queijo.	<ul style="list-style-type: none">• Usar quantidades corretas de líquidos, conforme o pedido na receita.• Aumentar a quantidade de queijo.

SONHO E PRODUTOS FRITOS

Problemas no produto final - uso de mistura pronta ou não

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">• Sonho 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.• O produto foi frito sem ter atingido o ponto ideal de fermentação.	<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">• Sonho com excesso de volume.	<ul style="list-style-type: none">• Muito fermento na massa.• Fermentação final em ambiente quente.• O produto foi frito após o ponto ideal de fermentação.	<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">• Sonhos com volumes disformes.	<ul style="list-style-type: none">• Massa firme, dura.• Modelagem frouxa ou defeituosa.• Colocação incorreta no óleo quente.• Colocação incorreta da massa na	<ul style="list-style-type: none">• Aumentar a quantidade de água na massa.• Modelar mais apertado e corretamente.• Colocar o sonho cuidadosamente

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
	assadeira para fermentar. • Fecho do produto voltado para cima.	e bem distribuído no óleo. • Na hora de fermentar a massa, distribuí-la por igual nas assadeiras já polvilhadas com farinha. • Descansar o sonho com fecho para baixo.
• Sonhos com rasgo nas laterais.	• Massa firme, dura. • Falta ou excesso de descanso na mesa.	• Aumentar a quantidade de água na massa. • Corrigir o tempo de descanso na mesa. • Dividir e modelar o produto no ponto certo de crescimento.
• Crosta escura.	• Temperatura do óleo muito elevada. • Tempo de fritura muito longo.	• Fritar na temperatura correta (180°C). • Fritar no tempo e temperatura corretos.
• Crosta clara.	• Óleo muito frio. • Tempo de fritura muito curto.	• Fritar na temperatura correta (180°C) e tempo certo.
• Crosta grossa.	• Encascamento da massa durante a fermentação final. • Fritura em tempo curto e em óleo muito quente.	• Evitar o encascamento, cobrindo a massa com plástico ou protegendo-a do vento. • Fritar no tempo e temperatura corretos.
• Crosta opaca.	• Encascamento da massa durante a fermentação final.	• Evitar o encascamento, cobrindo a massa com plástico ou protegendo-a do vento.
• Crosta enrugada, após a fritura.	• Massa fraca. • Sonhos fritos, passados do ponto ideal de fermentação. • Sonho mal frito. • Resfriamento incorreto dos sonhos. • Produto embalado ainda quente. • Muito fermento.	• Checar condições das matérias-primas e do processo. • Atenção ao momento em que a massa atinge o ponto ideal de crescimento. • Fritar o sonho corretamente. • Resfriar os produtos sem abafá-los. • Esperar esfriar totalmente para embalar. • Diminuir a quantidade de fermento.
• Bolhas na superfície dos sonhos, antes de assar.	• Massa fraca. • Fermentação em câmara muito úmida. • Falta de sal.	• Checar condições das matérias-primas e do processo. • Diminuir a umidade da câmara de fermentação. • Corrigir a quantidade de sal.
• Cavidades ou rasgos na crosta.	• Massa quente, após o trabalho mecânico. • Adição de água de uma só vez. • Trabalho mecânico em excesso.	• Usar água mais gelada. • Adicionar os líquidos aos poucos, durante o batimento. • Diminuir o tempo de batimento ou cilindragem.
• Sonho com lastro achatado.	• Massa fraca.	• Checar condições das matérias-primas e do processo.



SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
	<ul style="list-style-type: none">• Massa mole.	<ul style="list-style-type: none">• Diminuir a quantidade de água.
<ul style="list-style-type: none">• Miolo com pouca umidade.	<ul style="list-style-type: none">• Fritura em óleo frio por longo tempo.• Muito tempo de descanso na mesa.	<ul style="list-style-type: none">• Fritar o sonho no tempo e temperatura corretos.• 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 frito.	<ul style="list-style-type: none">• Fritar no tempo e temperatura (180°C) corretos.
<ul style="list-style-type: none">• Miolo com grumos ou partes 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 uso de óleo durante o boleamento.
<ul style="list-style-type: none">• Miolo esfarelando, seco.	<ul style="list-style-type: none">• Muito trabalho mecânico.• Massa quente, após o trabalho mecânico.• Massa fraca.• Muito tempo de descanso na mesa.• Descanso final em ambiente muito quente.• Produto 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 local 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 após o trabalho mecânico.• Muito tempo de descanso da massa, na mesa.• Fermentação final em ambiente muito quente.• Produto 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">• Divisão incorreta da massa.• Fritura incorreta, com os sonhos batendo uns nos outros.	<ul style="list-style-type: none">• Utilizar divisora mecânica.• Acompanhar a fritura, não deixando os sonhos trombarem.

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