



QUAIS AS CARACTERÍSTICAS DO PÃO QUE DÁ “ÁGUA NA BOCA”? (PARTE 2)

No artigo anterior descreveram-se os ajustes necessários ao pão francês, para corrigir problemas relacionados à massa. É necessário destacar novamente a importância de se procurar identificar a causa de problemas e tratar essas deficiências com cuidado e seriedade, de forma que os processos sejam corrigidos e a fabricação do pão possa transcorrer com qualidade e eficiência.

Continuando os ajustes geralmente necessários à fabricação do pão francês, tratamos aqui das intervenções relacionadas ao cozimento e ao aspecto exterior do produto.

Ajustes do pão francês relacionados ao cozimento

A temperatura do forno exerce grande influência sobre a qualidade do pão. Por isso, veja o que pode ocorrer com o pão assado fora da temperatura ideal.

Defeitos gerados por um forno muito quente ou frio

Pães assados em forno muito quente podem ficar:

- Pouco desenvolvidos, com crosta exageradamente colorida, escura na parte inferior e, por vezes, queimados.
- Com pestanas irregulares e mal dispostas.

Pães assados em forno muito brando podem ficar:

- Chatos, com a crosta pálida, seca e dura.
- Com pestanas dilaceradas.

Controlando-se a temperatura do forno, é possível corrigir certos defeitos decorrentes de uma massa anormal. Veja:

- Massas que relaxam facilmente ou massas muito brancas (fracas) devem ser assadas em forno quente.
- Massas curtas, muito firmes ou com excesso de força, devem ser assadas em forno brando.

Tempo ideal de cozimento

A duração do cozimento vai variar de acordo com o peso e a forma dos pedaços de massa. Veja:



TIPO DE PÃO	TEMPO
Pães grandes de 2 kg	45 a 50 minutos
Pães longos de 700g	30 a 35 minutos
Pães de 400g	25 a 30 minutos
Bisnagas	22 a 25 minutos
Baguetes	18 a 22 minutos
Pãezinhos	15 a 20 minutos

O tempo de cozimento do pão também pode variar em função da umidade do ar:

- Em tempo seco, quando a crosta dos pães tende a ressecar, convém reduzir um pouco o tempo de cozimento para evitar que a crosta endureça ainda mais.
- Em tempo úmido, quando o ar é muito carregado com vapor de água, pode-se baixar a temperatura do forno e aumentar o tempo de cozimento. Desta forma, evita-se o risco de um amolecimento excessivo e se obtém um pão de bom aspecto, com uma crosta bem formada.

Ajustes do pão francês relacionados ao aspecto exterior

Exteriormente, os defeitos podem ser:

1. Incisões irregulares.
2. Incisões dilaceradas.
3. Pães chatos.
4. Coloração anormal da crosta.
5. Crosta defeituosa:
 - Crosta muito espessa
 - Crosta com bolhas
 - Crosta que se escama

1 - Incisões irregulares

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none">• Aparecimento irregular ou ausência completa de pestanas. O resultado é um pão mal desenvolvido e com aspecto exterior fortemente prejudicado. Nessas condições, o	<ul style="list-style-type: none">• Farinha de trigo forte.• Farinha com glúten curto.• Excesso de crescimento.	<ul style="list-style-type: none">• Caso seja usada uma farinha muito forte, reduzir a dose de aditivos ou trabalhar com massas mais frescas.

pão é chamado de careca.	<ul style="list-style-type: none"> • Farinha hipodistásica. • Massa com excesso de força. • Massa muito ressecada. • Massa mal cortada. • Forno com defeito de vaporização. • Vaporização de pressão excessiva. • Forno muito quente. • Excesso de vapor na câmara de crescimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usando uma farinha de glúten curto, também reduzir a dose de aditivos ou trabalhar com massas mais frescas e, eventualmente, amassar mais até a massa ficar bem lisa. • Em presença de farinha hipodistásica, restabelecer o equilíbrio enzimático, colocando um produto maltado para restabelecer a fermentação e desenvolvimento normais à massa.
--------------------------	--	--

2 - Incisões dilaceradas

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none"> • Pães com pestanas largamente abertas, geralmente achatadas, cheias de fendas e de asperezas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Farinhas pobres em glúten, ou com glúten mole ou quebradiço. • Uso de farinha normal, mas que resulta em uma massa sem força. • Massas colocadas prematuramente no forno. • Forno brando. • Colocação da massa em tabuleiros metálicos perfurados, sobre carrinhos ou em forno de pulsão de ar quente (esse modo de cozimento quase sempre dilacera as incisões). 	<ul style="list-style-type: none"> • Caso use farinhas fracas, é preciso melhorar a força da massa, elevando sua temperatura e aumentando um pouco o aditivo, ou prolongando rapidamente a duração do descanso nas bolas. • Outra opção é incorporar um pouco de massa fermentada (150g a 200g por litro de água) que tenha tido uma fermentação de 3 a 4 horas ou conservada de véspera, a cerca de 5°C. • Vale lembrar que para fornecer a massa sob tabuleiros perfurados, em fornos de pulsão de ar quente, é preciso dar a ela um grau de força ligeiramente superior à média, para que a dilaceração das incisões seja reduzida.

3 - Pães chatos

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none"> • Pães achatados, com incisões rasas e dilaceradas, às vezes, inexistentes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Farinha com glúten mole. • Farinha de produção muito recente. • Massa muito fria, de maturação insuficiente. • Massa muito crescida. • Massa assada em forno muito brando. 	<ul style="list-style-type: none"> • Corrigir as massas que relaxam, aumentando sua força, da seguinte forma: <ul style="list-style-type: none"> ■ elevar um pouco a temperatura da massa no final do amassamento; ■ adicionar uma dose de

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
		aditivo um pouco mais forte; ■ adicionar de 200g a 250g de massa fermentada por litro de água; ■ aumentar a duração do repouso da farinha, antes de ser usada.

4 - Pães com cor anormal da crosta

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none"> • Crosta avermelhada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de farinhas hiperdiastásicas. • Massa de farinha normal, com temperatura anormalmente baixa. • Primeira fermentação insuficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usando farinhas hiperdiastásicas e farinhas ricas em proteínas, com maturação prolongada, ou também ricas em amidos danificados, deve-se submeter a massa a uma primeira fermentação superior à média. • Se foi adicionada na massa uma forte cultura de fermento (<i>poolish</i> esponja, massa fermentada), pode-se aumentar o aditivo.
<ul style="list-style-type: none"> • Crosta pálida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de farinhas pobres em açúcar ou hipodiastásicas. • Massas pobres em sal. • Massas com primeira fermentação exagerada. • Massas assadas em fornos muito brandos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adicionar pequena dosagem de açúcar ou reduzir um pouco o tempo da primeira fermentação.
<ul style="list-style-type: none"> • Crosta esbranquiçada e sem brilho - esse defeito se caracteriza por uma coloração opaca e acinzentada da crosta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilização de farinha que, em seu processo de fabricação, teve o trigo queimado. • Massa muito quente ao final do amassamento. • Excesso de farinha durante a modelagem de pedaços de massas muito endurecidas. • Massas muito crescidas - defeito de vaporização. 	<ul style="list-style-type: none"> • Exceto em relação à farinha, esse defeito pode ser facilmente corrigido, desde que se conheça sua causa.
<ul style="list-style-type: none"> • Crosta apresentando manchas marrons. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pode decorrer do amassamento excessivo, quando o pão é recoberto com uma leve camada de farinha que se deposita pouco a pouco em sua superfície e, em contato com a massa úmida, a farinha se enegrece e mofa levemente, podendo desenvolver uma 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpar os panos que forram aos tabuleiros e lavá-los com água levemente clorada, enxaguando-os bem, em seguida. • Verificar se o processo de mistura foi feito corretamente:

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
	diástase fúngica.	ver se não houve adição de massa doce, se não deixou a massa sobre o açúcar, etc.

5 - Pães com crosta defeituosa

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none"> Crosta muito espessa - esse defeito agrava-se em tempo muito seco. 	<ul style="list-style-type: none"> Farinhas pobres em açúcar. Farinhas subextraídas. Primeira fermentação excessiva. Massas muito duras. Forno muito brando. Excesso de cozimento. 	<ul style="list-style-type: none"> Usar os mesmos recursos da crosta pálida: adicionar pequena dosagem de açúcar ou reduzir um pouco o tempo da primeira fermentação.
<ul style="list-style-type: none"> Crosta com bolhas grandes, pouco numerosas, mas prejudiciais. 	<ul style="list-style-type: none"> Uso de farinha com glúten longo, resultando em uma massa muito elástica. Quando as bolhas se formam durante a modelagem, a causa também é a massa muito elástica. Massa que teve laminação mais compacta ou realizada com rolos de diâmetro muito pequeno. Excesso de vapor no forneamento. Excesso de amassamento. 	<ul style="list-style-type: none"> Para eliminar, convém retirar todo o excesso de umidade ambiente do forno. Trabalhar a massa um pouco mais quente. Aumentar a força da massa, adicionando 120g de massa fermentada por quilo de farinha.
<ul style="list-style-type: none"> Crosta com bolhas embrionárias, abundantes e de aspecto esbranquiçado. 	<ul style="list-style-type: none"> Amassamento intensivo em massas: <ul style="list-style-type: none"> de pouca força; que receberam excesso de umidade durante a fermentação final; endurecidas em forno fortemente aquecido, com excesso de vapor d'água. Fermentação retardada que, na maioria dos casos, origina a formação de bolhas devido a um defeito de força das massas, no momento da modelagem. Mas pode, igualmente, ser na câmara durante o período de fermentação que precede o forneamento. 	<ul style="list-style-type: none"> É bom dar força à massa, adicionando de 120g a 150g de massa fermentada, por quilo de farinha. Outra opção é aumentar, em muito, o descanso.
<ul style="list-style-type: none"> Crosta que se escama. 	<ul style="list-style-type: none"> A principal causa é a finura e a fragilidade da crosta. Farinha rica em proteínas. Aumento do grau de amassamento. Uma super dosagem de aditivo. Forneamento de massas muito crescidas e úmidas. 	<ul style="list-style-type: none"> Diminuir o grau de amassamento, a dose de aditivo e a fermentação da massa no momento do forneamento. Deve-se evitar, ainda, fornecer as massas muito úmidas. Não exagerar na saturação do



SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
	<ul style="list-style-type: none">• Conservação do pão por congelamento.	<p>vapor.</p> <ul style="list-style-type: none">• Evitar, no congelamento, uma forte dessecação da crosta.• Convém saber que a adição de massa fermentada no amassamento e uma boa maturação no boleamento melhorarão o aspecto da crosta.

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