



## PLANEJANDO A PRODUÇÃO DO PÃO FRANCÊS

Mesmo com todas as inovações e mudanças pelas quais o mercado de Panificação e Confeitaria tem passado, o pão francês continua sendo o carro chefe das padarias, o mais pedido e responsável pela ida diária da maioria absoluta dos clientes até às panificadoras. Assim, com todo esse status, nada mais justo que se dê uma atenção especial a esse produto.

Assim, no dia a dia, é importante que a padaria estabeleça um planejamento adequado para a produção do pão francês, garantindo sua presença constante na área de vendas, com padrão e qualidade.

Diariamente, deve-se seguir à risca esse planejamento, definindo os horários das fornadas, definindo ainda o tempo total necessário à fabricação da receita.

Como fazer isso? Siga o exemplo a seguir:

- ✓ Horário de saída da fornadas: 17 horas.
- ✓ Tempo de mistura + manipulação = 1h
- ✓ Fermentação = 1 hora e 20 minutos
- ✓  $1h + 1h20 = 2h20$

É necessário também descobrir o tempo total em que o pão fica no forno. No exemplo acima, suponhamos que este prazo seja de 20 minutos. A partir daí, define-se o horário inicial de fabricação. Para isso, basta somar o tempo gasto durante a produção (mistura, manipulação e fermentação) e o forneamento, e depois subtrair pela hora de saída das fornadas.

Exemplo:

- ✓  $2h20 + 20min = 2h40$ ;
- ✓  $17h - 2h40 = 14h20$ .

Esse resultado (14h20) corresponde ao horário em que se deve começar a fabricar o pão para que ele fique pronto às 17 horas.

Fechando o raciocínio, a padaria deve fazer uma estimativa de quantos pães são vendidos em cada horário, para determinar a quantidade a ser produzida. E ainda conhecer o número de assadeiras disponíveis para definir o número de fornadas.

A seguir, apresenta-se também um modelo de formulário para planejamento da produção do pão francês, que pode ser utilizado para orientar essa fabricação.

ITPC			PRODUÇÃO DE PÃO FRANCÊS										PERÍODO:			
			ASSAR PELA MANHÃ (M)										ASSAR À TARDE (T)			
RECEITA SEM MASSA VELHA	%	1ª massa	%	2ª massa	%	3ª massa	%	4ª massa	%	1ª massa	%	2ª massa	%	3ª massa	%	4ª massa
Farinha																
Água																
Sal																
Açúcar																
Gordura																
Reforçador																
Fermento																
RECEITA C/ MASSA VELHA	%	1ª massa	%	2ª massa	%	3ª massa	%	4ª massa	%	1ª massa	%	2ª massa	%	3ª massa	%	4ª massa
MASSA VELHA																
Farinha																
Água																
Sal																
Açúcar																
Gordura																
Reforçador																
Fermento																
PISO DAS BOLAS																
MODELOS	Bola	Assadeira	Bola	Assadeira	Bola	Assadeira	Bola	Assadeira	Bola	Assadeira	Bola	Assadeira	Bola	Assadeira	Bola	Assadeira
Mini-pão																
Pãozinho																
Bisnaguinha																
Redondo																
Recheado																
Baguete																
Bisnaga																
PESO TOTAL DA MASSA																
HORÁRIO DAS MASSAS	Às	Às	Às	Às	Às	Às	Às	Às	Às	Às	Às	Às	Às	Às	Às	Às
HORÁRIO DA PRIMEIRA FORNADA																
TEMPO DE ARMÁRIO																

**Como preencher:**

Começar de baixo para cima, ou seja, preencher primeiro os campos referentes ao tempo de armário, horário da primeira fornada, horário das massas e peso total da massa, pois é em função dessas definições que será conhecida a quantidade de matéria-prima a ser colocada na receita. Veja como fazer:

CAMPO	DESTINA-SE A	COMO UTILIZAR
1	Informar o tempo de fermentação em armário, que começa a partir do momento em que se terminou a modelagem e vai até o início da 1ª fornada.	Anotar o tempo. Exemplo: 70 minutos.
2	Informar o horário que a primeira fornada precisa ser colocada no forno.	Anotar o horário. Exemplo: 7h10min.
3	Informar o horário limite para início e fim da elaboração da massa.	Anotar os horários. Exemplo: 5h às 6h.
4	Informar o peso total da massa de cada modelo.	Multiplicar a quantidade total de bolas pelo próprio peso; feito isso, somar o total a ser produzido de cada modelo. Exemplo: 34.000g
5	Informar a porcentagem do insumo a ser colocada na massa.	Anotar o valor. Exemplo - farinha: 61,80%.
6	Informar a quantidade de insumo necessária à massa.	Anotar o peso. Exemplo - farinha: 20.672g.
7	Informar a porcentagem de massa velha.	Anotar a porcentagem. Exemplo: 10%
8	Informar a quantidade de insumo necessária para a massa velha.	Anotar o peso. Exemplo - farinha: 18.605g.
9	Informar o peso das “bolas”, ou seja, da massa.	Anotar o peso. Exemplo: 1kg, 2kg, 4kg, etc.
10	Informar o número de bolas.	Anotar o número. Exemplo: 16.
11	Informar o número total de assadeiras necessárias ao forneamento.	Anotar o número. Exemplo: 19.

**Comunicação ITPC**  
**(31) 2101-9999**  
**[www.institutoitpc.org.br](http://www.institutoitpc.org.br)**  
**[itpc@institutoitpc.org.br](mailto:itpc@institutoitpc.org.br)**  
**Junho 2013**