



## AJUSTES NAS RECEITAS E PROCESSOS DE PRODUTOS VARIADOS (PARTE II)

No texto anterior, foram listados ajustes que receitas e processos de fabricação de alguns produtos devem obedecer, como aqueles assados em banho-maria e bolos. Agora, continuamos descrevendo processos de fabricação e ajustes que podem ser necessários em receitas, abordando as massas escaldadas ou cozidas, massas folhadas, panetones e derivados.

Reitera-se a necessidade de que as empresas utilizem matérias-primas de qualidade e tenham sempre a preocupação com a avaliação dos processos de produção, trabalhando para corrigir as deficiências que eventualmente surjam.

### MASSAS ESCALDADAS OU COZIDAS

#### *Problemas no produto final*

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none"><li>• Produto com pouco volume e lastro chato.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Massa mole.</li><li>• Forno frio.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corrigir a quantidade de líquidos.</li><li>• Corrigir a temperatura do forno.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Produto com pouco volume e rachaduras profundas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Massa dura.</li><li>• Ressecamento da massa antes de ir ao forno.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corrigir a quantidade de líquidos.</li><li>• Evitar ressecamento da massa, cobrindo-a com plástico.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Produto com estouros.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Excesso de ovos.</li><li>• Forno com muito vapor ou umidade.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corrigir a quantidade de ovos.</li><li>• Retirar a umidade ou vapor do forno.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Produto murcha com rapidez.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produto mal assado.</li><li>• Forno com vapor ou umidade.</li><li>• Produto abafado ainda quente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fornear o produto um pouco mais.</li><li>• Retirar a umidade ou vapor do forno.</li><li>• Esfriar o produto antes de abafar.</li></ul>

### MASSAS FOLHADAS E CROISSANT

#### *Problemas no produto final*

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none"><li>• Croissant com pouco volume.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mistura pronta ou condicionador já vencidos.</li><li>• Mistura e condicionador armazenados em local impróprio.</li><li>• Pouco fermento na massa.</li><li>• Utilização de fermento velho ou com problema.</li><li>• Massa quente após o trabalho mecânico.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificar o prazo de validade dos insumos.</li><li>• Armazenar as matérias-primas em local seco e fresco.</li><li>• Aumentar a quantidade de fermento da massa.</li><li>• Não utilizar fermento velho.</li><li>• Utilizar água mais gelada.</li><li>• Diminuir o tempo de batimento</li></ul>

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trabalho mecânico em excesso.</li> <li>Fermentação final em ambiente frio.</li> <li><i>Croissant</i> assado fora do ponto ideal, fresco.</li> </ul>	<p>ou cilindragem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fermentar a massa em ambiente mais quente.</li> <li>Aumentar o tempo de fermentação para atingir o ponto ideal.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Croissant</i> com muito volume.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muito fermento na massa.</li> <li>Fermentação final em local quente.</li> <li><i>Croissant</i> assado fora do ponto ideal, já passado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diminuir a quantidade de fermento.</li> <li>Fermentar o alimento em local mais frio.</li> <li>Diminuir o tempo de fermentação para não passar do ponto.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Irregularidades na forma do <i>croissant</i> ou folhados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Massa firme, dura.</li> <li>Modelagem frouxa e irregular.</li> <li>Formas de <i>croissant</i> que bateram umas nas outras, no momento do forneamento.</li> <li>Forno com temperatura desigual.</li> <li>Colocação incorreta dos <i>croissants</i> nas assadeiras, para fermentar.</li> <li>Fecho do <i>croissant</i> virado para cima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aumentar a água da massa.</li> <li>Corrigir a modelagem.</li> <li>Fornear com cuidado, distribuindo bem as formas no forno.</li> <li>Regular a temperatura do forno.</li> <li>Distribuir os <i>croissants</i> corretamente nas assadeiras.</li> <li>Colocar a massa na forma ou assadeira com o fecho virado para baixo.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Croissant</i> com rasgo nas laterais.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Massa firme, dura.</li> <li>Pouco ou muito descanso de mesa.</li> <li>Pouca fermentação final, <i>croissant</i> ainda fresco.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aumentar a quantidade de água.</li> <li>Corrigir o tempo de descanso na mesa.</li> <li>Assar o produto no ponto certo de crescimento.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crosta escura para <i>croissant</i> e folhados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forno quente.</li> <li>Muito tempo de forno, mesmo à temperatura correta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corrigir a temperatura do forno para o produto.</li> <li>Assar por menos tempo, em temperatura correta.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crosta clara para <i>croissant</i> e folhados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forno frio.</li> <li>Pouco tempo de forno, mesmo à temperatura ideal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corrigir a temperatura do forno para o produto.</li> <li>Assar por mais tempo, em temperatura correta.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crosta grossa para <i>croissant</i> e folhados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encascamento do produto antes de ir ao forno.</li> <li>Produto assado em temperatura alta por pouco tempo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evitar o encascamento, cobrindo a massa com plástico ou protegendo-a do vento.</li> <li>Assar no tempo e temperatura (200°C) ideal.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crosta opaca para <i>croissant</i> e folhados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encascamento da massa, antes de ir ao forno.</li> <li>Pouco vapor no forno (para <i>croissant</i>).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evitar o encascamento, cobrindo a massa com plástico ou protegendo-a do vento.</li> <li>Iniciar o forneamento usando vapor.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crosta com enrugamento para <i>croissant</i>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Massa fraca.</li> <li>Produto passado do ponto de forneamento.</li> <li>Produto mal assado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Checar condições das matérias-primas e do processo.</li> <li>Diminuir o tempo de fermentação final.</li> </ul>

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resfriamento incorreto do <i>croissant</i>.</li> <li><i>Croissant</i> embalado ainda quente.</li> <li>Muito fermento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corrigir o tempo e temperatura do forno.</li> <li>Resfriar os <i>croissants</i> sem abafá-los.</li> <li>Esperar esfriar totalmente para embalar.</li> <li>Diminuir a quantidade de fermento.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bolhas na superfície dos <i>croissants</i>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Massa fraca.</li> <li>Fermentação em câmara muito úmida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Checar condições das matérias-primas e do processo.</li> <li>Diminuir a umidade da câmara.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cavidades ou rasgos na crosta (para <i>croissant</i>).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Massa quente, após o trabalho mecânico.</li> <li>Adição de água ou líquidos de uma só vez.</li> <li>Trabalho mecânico em excesso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usar água mais gelada.</li> <li>Adicionar os líquidos aos poucos, durante o batimento.</li> <li>Diminuir o tempo de batimento ou cilindragem.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Crosta sem crocância (para folhados e <i>croissant</i>).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pouco vapor no forno (para <i>croissant</i>).</li> <li>Produtos mal assados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Iniciar o forneamento com vapor.</li> <li>Assar no tempo e temperatura corretos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Croissant</i> lastrado, fundo chato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Massa fraca.</li> <li>Massa mole.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Checar condições das matérias-primas e do processo.</li> <li>Diminuir a quantidade de água.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Miolo com pouca umidade (para <i>croissant</i>).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produto assado em forno frio por muito tempo.</li> <li>Muito tempo de descanso na mesa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corrigir a temperatura e o tempo de forno.</li> <li>Diminuir o tempo de descanso da massa na mesa.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Miolo com muita umidade (para <i>croissant</i>).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produto mal assado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corrigir a temperatura e o tempo de forneamento.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Miolo com grumos ou partículas duras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pouco batimento ou cilindragem da massa.</li> <li>Modelagem de massa ressecada.</li> <li>Excesso de farinha ao proceder as dobras.</li> <li>Crostas de massa ressecada na masseira ou mesa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corrigir o tempo de batimento ou cilindragem.</li> <li>Evitar o ressecamento da massa durante o processo.</li> <li>Utilizar pouca farinha e varrer a massa para dobrá-la.</li> <li>Limpar e eliminar as crostas dos equipamentos, antes de fazer a massa.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Produto com poucas folhas, mal folhado para ambos os casos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falta de dobras durante o processo.</li> <li>Pouca gordura ou margarina nas dobras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corrigir o número de dobras de acordo com o produto.</li> <li>Aumentar a quantidade de gordura para fazer o folhado.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Produto soltando gordura ao sair do forno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Massa mal trabalhada.</li> <li>Massa dura.</li> <li>Gordura de má qualidade ou imprópria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corrigir o ponto de batimento ou cilindragem.</li> <li>Corrigir a quantidade de líquido.</li> <li>Substituir a gordura utilizada.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gordura ou margarina muito dura.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bater a margarina para amaciar.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Irregularidade no peso e no volume final dos <i>croissants</i>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Excesso de crescimento final.</li> <li>Divisão incorreta das peças.</li> <li>Forneamento incorreto, com as assadeiras batendo umas nas outras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assar no ponto correto.</li> <li>Dividir a massa corretamente.</li> <li>Fornear com cuidado para não bater as assadeiras umas nas outras.</li> </ul>



## PANETONES E DERIVADOS

### Problemas no produto final

SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
<ul style="list-style-type: none"><li>Decoração não uniforme (Colomba, bolo Galup, etc)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Aplicação desigual da decoração.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Aplicar a decoração por igual.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Decoração se desprendendo facilmente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ressecamento da superfície da massa antes de decorar.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Evitar o ressecamento da massa e, se necessário, umedecê-la antes de aplicar a decoração.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Produtos com pouco volume.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Mistura pronta ou condicionador já vencidos.</li><li>Uso de mistura e condicionador armazenados em local impróprio.</li><li>Pouco fermento na massa.</li><li>Uso de fermento velho ou com problemas.</li><li>Massa quente.</li><li>Falta de batimento.</li><li>Fermentação final em local frio.</li><li>Tempo de fermentação final curto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Observar o prazo de vencimento das matérias-primas.</li><li>Armazenar os insumos em local apropriado, seco e fresco.</li><li>Aumentar a quantidade de fermento na massa.</li><li>Substituir o fermento velho por um novo.</li><li>Usar água mais gelada no reforço.</li><li>Trabalhar melhor a massa no reforço.</li><li>Fermentar a massa em local mais quente.</li><li>Aumentar o tempo de fermentação do produto modelado.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Produtos com muito volume.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Muito fermento na massa.</li><li>Fermentação final em local quente.</li><li>Produto final passado do ponto ideal de crescimento.</li><li>Muito descanso na mesa.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Diminuir a quantidade de fermento na esponja.</li><li>Fermentar a massa em local menos quente.</li><li>Diminuir o tempo de fermentação final.</li><li>Diminuir o tempo de descanso em mesa.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Produtos com formas diferentes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Massa firme, dura.</li><li>Modelagem frouxa e defeituosa.</li><li>Colocação descuidada das assadeiras no forno.</li><li>Forno com temperatura desigual.</li><li>Colocação incorreta na forma de papel.</li><li>Fecho da modelagem voltado para cima.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Aumentar a quantidade de líquidos.</li><li>Modelar mais apertado e corretamente.</li><li>Distribuir bem as assadeiras no forno.</li><li>Regular as resistências do forno.</li><li>Colocar a massa bem no centro da forma.</li><li>A massa deve ser colocada na forma com fecho e fundo para baixo.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Produtos com estouro da crosta.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Massa firme.</li><li>Falta ou excesso de descanso na mesa.</li><li>Produto passado do ponto ou com</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Aumentar a quantidade de líquidos no reforço.</li><li>Corrigir o tempo de descanso na</li></ul>



SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
	<p>pouco crescimento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Falta do corte de alívio.</li></ul>	<p>mesa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Fornear a massa no tempo correto de crescimento.</li><li>Cortar em cruz no centro do panetone.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Crosta escura.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Forno quente.</li><li>Muito tempo de forneamento, mesmo à temperatura correta.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Corrigir a temperatura do forno para o produto.</li><li>Assar por menos tempo, em temperatura correta.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Crosta clara.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Forno frio.</li><li>Pouco tempo de forno, mesmo à temperatura ideal.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Corrigir a temperatura do forno para o produto.</li><li>Assar por mais tempo, em temperatura correta.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Miolo com muita umidade.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Produto mal assado.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Fornear no tempo e na temperatura correta (170°C por aproximadamente 45 minutos).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Miolo com pouca umidade, seco.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Muito tempo de forneamento em baixa temperatura.</li><li>Muito descanso das bolas na mesa.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Fornear no tempo e temperatura corretos.</li><li>Diminuir o tempo de descanso das bolas.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Miolo com grumos (partículas duras).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Modelagem da massa com crosta ressecada.</li><li>Excesso de farinha e óleo na mesa, na fase de dobras.</li><li>Massa ressecada (velha) grudada na amassadeira ou na mesa, que se mistura à que está sendo feita.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Evitar o ressecamento, cobrindo a massa com um plástico.</li><li>Evitar o excesso de farinha e óleo na manipulação.</li><li>Limpar os equipamentos e mesa, retirando toda a massa velha.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Buracos no miolo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Excesso de óleo no boleamento.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Evitar o excesso de óleo no boleamento.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Miolo esfarelando, seco.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Muito trabalho mecânico no reforço.</li><li>Massa muito quente, após o trabalho mecânico.</li><li>Massa fraca.</li><li>Muito tempo de descanso das bolas na mesa.</li><li>Fermentação final em local muito quente.</li><li>Produto final muito crescido, passado do ponto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Diminuir o tempo de mistura.</li><li>Usar água mais gelada.</li><li>Checar as condições das matérias-primas e do processo.</li><li>Diminuir o tempo de descanso.</li><li>Fermentar a massa em local menos quente.</li><li>Fermentar a massa até o ponto certo.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Miolo muito aberto, com textura pobre.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Massa quente após o trabalho mecânico.</li><li>Massa fraca.</li><li>Muito tempo de descanso das bolas na mesa.</li><li>Fermentação final em local muito quente.</li><li>Produto final muito crescido, passado do ponto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Usar água mais gelada.</li><li>Checar as condições das matérias-primas e do processo.</li><li>Diminuir o tempo de descanso.</li><li>Fermentar a massa em local menos quente.</li><li>Fermentar a massa até o ponto certo.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Peso e volume incorretos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pesos incorretos da massa.</li><li>Má distribuição das frutas na massa.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Dividir a massa corretamente.</li><li>Misturar melhor as frutas na</li></ul>



SINTOMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	CORREÇÕES
		amassadeira.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Produto com estrutura murcha e deformada.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produto assado em forno muito quente.</li><li>• Produto mal assado, mesmo estando em temperatura correta.</li><li>• Esfriamento em local com desnível.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corrigir a temperatura do forno.</li><li>• Corrigir o tempo de cozimento.</li><li>• Esfriar o produto em local nivelado.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Produtos que mofam rapidamente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produto mal assado.</li><li>• Produto embalado ainda quente.</li><li>• Local de resfriamento ou embalagem contaminados.</li><li>• Manuseio sem cuidado.</li><li>• Resfriamento em local com poeira de farinha no ar.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assar o produto em tempo correto.</li><li>• Esfriar o produto corretamente.</li><li>• Descontaminar todo o local de embalagem, móveis, sala, utensílios, etc, retirando teias de aranha; lavando o local com solução de vinagre e água; caso a sala não seja azulejada, fazer a caiação; verificar se há paredes mofadas mesmo do lado de fora e eliminar o problema totalmente.</li><li>• Não pegar os produtos assados com as mãos desprotegidas, usar luvas plásticas ou de algodão.</li><li>• Evitar produtos já mofados no ambiente de resfriamento, transporte, dentre outros.</li><li>• Evitar, de todas as formas, resfriar o produto em local que tenha farinha em suspensão.</li></ul>

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