

OFICINA DE PÃES DE COUVERT, UMA DELICIOSA EXPERIÊNCIA

Prof. Dr. Odoaldo Ivo Rochefort Neto - IFRS - Campus Porto Alegre
odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br

Alunos e Alunas do Curso Técnico em Panificação: Carolina Contini Brum, Luana Campos dos Santos, Luana Martins, Fabio de Souza Santos, Juliana Cátia Steigleder Becker, Cibele Fagundes Capaverde, Everton Blumberg, Maíra Terres Gaffree.

PÃO DE ESPECIARIAS COM GRANOLA

Ingredientes da Massa

- 600 g de farinha de trigo tipo 1
- 300 g de leite integral
- 100 g de manteiga sem sal em ponto de pomada
- 100 g de granola
- 90 g de açúcar refinado
- 50 g de ovo
- 10 g de fermento biológico instantâneo
- 5 g de sal refinado
- 3 g de cardamomo

Ingredientes do Recheio

- 10 g de canela em pó
- 90 g de açúcar demerara
- 20 g de manteiga sem sal em ponto de pomada

Ingredientes da Cobertura

- 200 g de granola passada no liquidificador
- 2 ovos para pincelar

Apoio:



Modo de Preparo:

Higienização: Dos equipamentos, mesa e utensílios.

Pesagem: Pesar os ingredientes separadamente. Dissolver o sal e parte da água medida.

Pré Preparos: (1) Esquentar o leite com as sementes de cardamomo abertas. Esfriar em geladeira. Reservar. (2) Preparar a cobertura passando a granola no liquidificador até ficar com o aspecto de uma farofa grossa. (3) Misturar o açúcar e a canela para o recheio.

Amassadeira: Velocidade 1- Ingredientes secos, 80 % dos líquidos e o sal dissolvido em parte do líquido da formulação. Velocidade 2 – Adição da gordura e ajuste da textura da massa. Bater até alisamento (ponto de véu).

Descanso: 15 minutos

Divisão: Dividir a massa ao meio.

Modelagem: Abrir cada bola na forma de retângulo, pincelar a manteiga (deixando 1 cm das bordas sem a gordura) e polvilhar com canela e açúcar. Enrole a massa como um rocambole, no sentido da largura. Pincelar com ovo e envolver o rocambole na farinha de granola. Corte o rocambole em fatias com a espessura de 1 ou 2 dedos. Pincele a massa aparente da superfície com ovo para finalizar.

Fermentação: 60 a 90 minutos ou até dobrar de tamanho, na câmara de fermentação, na temperatura de 35 °C e 80 % de umidade.

Temperatura do Forno – Turbo: 150 °C ou Lastro: 170 °C, sem vapor.

Tempo de forneamento: 15 a 20 minutos, podendo variar em função do forno, até que os pães estejam levemente dourados.

PÃO DE ERVA MATE

Ingredientes

500 g de farinha de trigo tipo 1

10 g (2 colheres de sopa) de erva mate peneirada (OBS: Se quiser fazer um pão multicolor basta substituir a erva mate por cacau, por açafrão da terra em pó ou páprica doce)



- 15 g (1 colheres sopa) de açúcar refinado
- 10 g (1 colher de chá) de sal refinado
- 50 g (1 um) ovo
- 15 g (1 colher de sopa) de manteiga sem sal na temperatura ambiente
- 5 g (1 colher de sopa) de fermento biológico seco instantâneo
- 100 g de leite desnatado
- 200 g de água
- Farinha para decorar

Modo de preparo:

- 1) Em um recipiente coloque a farinha de trigo, a erva mate, o fermento biológico e o açúcar. Misture bem e deixe um buraco no centro.
- 2) Em outro recipiente coloque o sal, o ovo e o leite, misturando bem, com o auxílio de um batedor.
- 3) Reserve a água e a manteiga.
- 4) Junte à mistura contendo a farinha, no buraco central, a mistura líquida de leite, sal e ovo. Misture com a ponta dos dedos, do centro para fora. Quando o centro começar a secar, adicione a água conforme a necessidade.
- 5) Passe a massa para a mesa e sove bem até ficar homogênea. Enquanto sova, passe sobre a massa, com a ajuda da mão, a manteiga sem sal, até alisar.
- 6) Deixe a massa descansar por 10 minutos, coberta com um plástico.
- 7) Modele o pão, polvilhe com farinha de trigo e faça cortes na superfície.
- 8) Deixe o pão fermentar por 1 hora ou até que dobre de tamanho.
- 9) Forneie em forno de lastro, pré-aquecido a 200 °C, durante 15 a 30 minutos, dependendo do tamanho do pão.

Apoio:

Ferga[®]
Compartilhando sabores

certo
maq

Santa Clara
desde 1912

Geração
SAÚDE
Integral por natureza

JOHANN[®]
alimentos
Marca de confiança, produtos de qualidade.

Roseflor[®]
Alimentos

BIOMICA
Ingredientes com Amor

Hunstück[®]
CERVEJARIA

REEMAQ

MASSA DE MINIPIZZA COM CERVEJA

Ingredientes:

500 g de farinha de trigo tipo 1 peneirada

8 g de açúcar refinado

8 g de sal marinho

5 g de fermento biológico instantâneo

200 g de cerveja (temperatura ambiente) Weiss ou Pilsen Extra

50 g de água

10 g de azeite de oliva

Ingredientes para o molho de tomate cru:

500 g de tomates maduros

5 g de sal

20 g de azeite de oliva

1 g de orégano

Modo de Preparo da massa da minipizza:

Dissolva o sal em parte da água medida.

Junte todos os demais ingredientes secos, misturando-os muito bem.

Adicione primeiro a água sem sal, aos poucos até que fique uma farofa. Em seguida, volte a adicionar a água com sal.

Acrescente o azeite de oliva, misturando e sovando bem. Caso seja necessário, adicione mais um pouco de água. Trabalhe com a massa por volta de 10 minutos.

Depois disso, deixe a massa descansar por 10 – 20 minutos.

Abra a massa e corte com um cortado redondo conforme o tamanho de pizza desejado.

Reserve as minipizzas cobrindo-as com um plástico e deixe-as fermentar por volta de 40 minutos.



Por fim, cubra com o molho de tomate cru, distribua o queijo mussarela ralado grosso ou coloque sua cobertura preferida.

Asse as minipizzas em forno de lastro preaquecido a 250 °C.

Outra opção é pré assar apenas as massas de minipizzas, na metade do tempo.

Modo de preparo do molho de tomate cru:

Higienizar os tomates, retirar a parte dura do centro, cortar em pequenos cubos, temperar e deixar na geladeira. Antes de usar, escorrer em uma peneira.

Durabilidade: 24 horas (refrigerado)

PÃO DE TRÊS CEREAIS COM MULTIGRÃOS

Ingredientes da Massa

- 700 g Farinha de trigo tipo 1
- 150 g Farinha de sorgo
- 60 g Farinha de aveia
- 30 g Farinha de maracujá
- 200 g Cerveja Porter
- 300 g Água
- 30 g Banha
- 15 g Sal marinho
- 5 g Açúcar refinado
- 5 g Fermento biológico instantâneo
- 100 g Pepitas de girassol
- 20 g Chia
- 20 g Linhaça dourada

Apoio:





20 g Gergelim branco

20 g Gergelim preto

Modo de Preparo dos grãos:

Coloque todos os grãos numa assadeira e leve para dourar levemente. Entre 5 a 8 minutos no forno preaquecido em 180 °C.

Retire-os do forno e molhe-os com 50 g da água.

Espere esfriar e misture na massa, no minuto final dela ficar lisa.

Modo de preparo da massa:

Amassadeira: Velocidade 1- Ingredientes secos, 80 % dos líquidos e o sal dissolvido em parte do líquido da formulação. Velocidade 2 – Adição da gordura e ajuste da textura da massa. Bater até alisamento (ponto de véu). Por último adicione os grãos.

Descanso: 15 minutos

Divisão: Dividir a massa em peças de 70 g.

Modelagem: Bolear.

Fermentação: Deixar fermentar por 50 minutos, na câmara de fermentação, na temperatura de 35 °C e 80 % de umidade.

Temperatura do Forno – Turbo: 170 °C ou Lastro: 200 °C, sem vapor.

Tempo de forneamento: 15 a 20 minutos, podendo variar em função do forno, até obter um pão com a casca dourada e crocante.

Agradecimento especial a Sulserve pelo convite, a toda as empresas que nos apoiaram com insumos de suas valorosas marcas, aos alunos e alunas do Curso Técnico em Panificação que foram incansáveis na preparação das oficinas e a toda equipe de professores e servidores do IFRS pelo apoio.

