



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Produtos de Padaria

UNIDADE 8





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

UNIDADE 8

Produtos de Padaria

Índice

- 8.1. Preparação para produtos de farinha de cozimento
- 8.2. Pontos a ter em conta na preparação de produtos de padaria





8.1. Preparação para produtos de padaria

Os grãos, que têm um lugar importante na história da humanidade, transformam-se em farinha através de vários processos. O trigo é o grão mais utilizado entre os grãos, é também rico em minerais, proteínas, vitaminas, magnésio, potássio etc. A qualidade da farinha utilizada e a farinha obtida determinam a qualidade dos produtos de padaria, que são frequentemente utilizados nas cozinhas, uma vez que têm um valor calórico satisfatório e elevado. Uma vez que a massa a preparar é a produção básica de produtos de padaria, a quantidade e a pesagem do material da massa é também outro fator importante.

A massa é formada após amassar a farinha adicionando água ou outros líquidos e ganha diferentes sabores quando são adicionados diferentes ingredientes (levedura, açúcar, leite, especiarias, frutos secos, etc.), Embora os doces sejam um campo separado com as suas próprias técnicas únicas nas artes culinárias, existem também "padaria, pastelaria, baklava, etc." como profissões também.

A massa é dividida em três grupos básicos:

- Massa mole (tem uma estrutura fluida, é a forma de massa preparada para a produção de bolos, etc.)
- Massa macia (é a forma de massa utilizada na produção de produtos como o pão, etc.)
- Massas duras (É o tipo de massa com apenas uma pequena quantidade de água adicionada e massa dura é preferida para produtos como massas, etc.)

Os grãos contêm proteínas e amido, pelo que devem ser armazenados em condições adequadas, especialmente as condições de armazenamento e armazenamento são fatores importantes para evitar que sejam mofo e insetos. .

8.2. Pontos a ter em conta na preparação de produtos de padaria

- Os produtos de padaria são preparados e cozidos de acordo com o tipo de farinha e, se necessário, os aditivos também podem ser utilizados. Uma vez que a maior parte da produção de padaria consiste na produção de pão, uma grande quantidade de áreas de produção e venda de padaria são também locais onde o pão é feito.
- O pão é o produto da cozedura de farinha, água, sal, leveduras e outros ingredientes. O processo básico envolve a mistura de ingredientes



até que a farinha seja fermentada e convertida numa pasta ou massa rígida seguida de cozedura da massa num pão.

- Os recentes desenvolvimentos e técnicas tecnológicas permitiram que o sector da produção de pão melhorasse as condições de higiene e aumentasse as taxas de produção com fornos modernos de alta capacidade, onde o pão é feito com condições totalmente higiénicas e métodos modernizados sem intervenção humana.
- Devem ser seguidas certas regras ao armazenar farinha. O calor, a humidade e a luz devem ser evitados no armazenamento de farinha. Pode ocorrer humidade em consequência de condições de armazenamento inadequadas. Os armazéns/despensas de farinha devem estar isentos de humidade, limpos e arejados, os sacos de farinha devem ser devidamente empilhados nas grelhas.
- É possível encontrar pão defeituoso, geralmente devido a erros na fase de produção ou imprecisões nas proporções de aditivos, é por vezes o forno, artesanato e/ou materiais utilizados. Por exemplo, podem ocorrer produtos defeituosos devido ao tipo errado de farinha, farinha fresca, utilização de sal inadequado, amassar insuficiente, fermentação excessiva, forno frio, sobrecarga, forno demasiado quente, má qualidade da matéria-prima, fórmula de produção desequilibrada, demasiado arrefecimento antes da embalagem. Todos estes elementos estão nos erros da confeção do pão, como baixo volume, volume excessivo, cor de crosta pálida ou escura, crosta espessa, descamação, estrutura de poros defeituoso, descoloração de migalhas de pão, grandes poros, camadas de cores diferentes, azedo, sabor fraco, mau cheiro.
- Antes de a massa de pão ser amassada, a farinha a ser utilizada deve ser peneirada. Este processo é para se livrar de qualquer fio, fibra de saco, etc., que possa ser encontrado na farinha, limpar a farinha de outros materiais e separar as partículas de farinha umas das outras.
- A amassar é um passo importante na confeção do pão e garante que a farinha, a água, o sal e o fermento são misturados uniformemente.
- Após o processo de amassar estar completo, a massa é cortada e pesada, e depois é-lhe dada a forma desejada. Por isso, o gás formado pelo fermento é libertado.
- Atirar uma faca na massa permite que o gás de CO₂ vá para as áreas superiores e saia abrindo canais para si mesmo. O gás de CO₂, que se expande durante a cozedura, procura um canal adequado para sair da massa e se o processo de arremesso da faca não for realizado, a superfície da massa é partida e ocorrem fissuras. Fazer uma linha sobre a massa por uma faca faz uma ligeira divisão na superfície da massa a ser cozida e isto evita que tais fissuras ocorram quando é cozida.





Co-funded by
the European Union

- A última fase da produção de pão é cozer. Os fornos modernos permitem que a massa de pão seja cozida em bandejas, panelas ou cintos móveis com a ajuda de calor e vapor. A temperatura média de cozedura do pão é de 220-245 graus de celcius, e a duração da cozedura é de 18-20 minutos, dependendo do tamanho do pão.
- Os produtos de padaria mais consumidos depois do pão são massas, biscoitos e outros produtos de padaria. Hoje, entre os produtos industriais feitos a partir de trigo, a massa é a segunda após o pão em termos de quantidade de produção e importância na nutrição.

