



Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Panificação e Confeitaria

Docente: Chef. Pedro G. S. C. Inojosa

02/2022

I44p Inojosa, Pedro Gustavo Sponton Campana.

Panificação e confeitaria / Pedro Gustavo Sponton Campana
Inojosa. — São Paulo, 2022.

13 p.

1. Gastronomia. 2. Culinária. 3. Pão. I. Universidade Santo Amaro. II. Título.

PLANEJAMENTO PEDAGÓGICO - PRODUÇÕES

1º dia	2º dia	3º dia	4º dia
Pão de Hambúrguer Pão de forma branco Pão de Hot dog	Massa doce básica Trança Sonho Pão de queijo	Ciabatta Pão de ervas Pão de cebola	Crepe Suzette Brownie

PRODUÇÕES

PÃO DE HAMBÚRGUER/ CACHORRO QUENTE

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida	Porcentagem
Farinha de trigo	250	Gramas	100
Manteiga	30	Gramas	12
Sal	5	Gramas	2
Açúcar	22,5	Gramas	9
Fermento biológico fresco	10	Gramas	4
Leite em pó	7,5	Gramas	3
Água	120 - 140	Gramas	48 – 56
Melhorador para pães	2,5	Gramas	1
Gergelim (decoração)	5	Gramas	
Óleo para untar	15	Mililitros	

Modo de preparo:

1. Bater a massa no método direto. Dar o ponto com a água.
2. Bater até formar rede de glúten, por cerca de 10 minutos.
3. Deixar a massa descansar por 15 minutos em superfície untada com óleo e coberta com um plástico.
4. Dividir em peças de 70g cada. Modelar e se for o caso colocar cobertura de gergelim.
5. Acondicionar em assadeira untada com óleo.
6. Fermentar até dobrar o volume.
7. Assar a 190°C de 12 a 15 minutos, calor seco.
8. Resfriar sobre uma grelha.

PÃO DE FORMA BRANCO

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida	Porcentagem
Farinha de trigo	250	Gramas	100
Água	150	Gramas	60
Manteiga	30	Gramas	12
Fermento biológico fresco	10	Gramas	4
Açúcar refinado	10	Gramas	4
Sal refinado	5	Gramas	2
Leite integral em pó	15	Gramas	6
Melhorador para pães	2,5	Gramas	1
Oleo para untar	50	Mililitros	

Modo de preparo:

1. Bater a massa usando método direto, colocando a água aos poucos até dar ponto. Bater por aproximadamente 10 minutos.
2. Colocar a massa sobre superfície untada com óleo, deixar descansar por 15 minutos, coberta com filme plástico.
3. Modelar. Untar a forma com óleo e colocar a massa com as pontas viradas para baixo. Deixar fermentar até dobrar de volume.
4. Assar a 180°C, calor seco, por aproximadamente 30 minutos. (atingir 100° C no seu interior ou ao bater no fundo fazer barulho de oco)

MASSA DOCE BÁSICA

Ingredientes	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem
Farinha de trigo	500	Gramas	100
Leite	225	Gramas	45
Manteiga sem sal	40	Gramas	8
Açúcar refinado	50	Gramas	10
Sal refinado	5	Gramas	1
Fermento biológico fresco	10	Gramas	4
Ovos	50	Gramas	10
Melhorador	2,5	Gramas	1
Raspas de limão	1,25	Gramas	0,25

RECHEIO E FINALIZAÇÃO

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
Farinha de amêndoas	100	Gramas
Nozes picadas	150	Gramas
Clara de ovos	100	Gramas
Açúcar refinado	45	Gramas
Canela em pó	1	Gramas
Óleo para untar	20	Mililitros

Modo de preparo da massa:

1. Fazer uma esponja com a farinha, o fermento e o leite.
2. Deixar fermentar até dobrar de volume por cerca de 30 minutos.
3. Incorporar os ovos misturados com a manteiga e acrescentar os demais ingredientes.
4. Bater por 5 minutos em 1ª velocidade e por mais 5 minutos em 2ª velocidade.
5. Deixar descansar coberta por 25 minutos.
6. Dividir a massa em duas partes.
7. Retirar o gás e abrir um retângulo.
8. Sobre o retângulo, espalhar o recheio, deixando uma borda de aproximadamente 2 cm por toda a volta.
9. Pincelar as bordas com clara de ovo e enrolar.

Sonho:

1. Porcionar em 70 gramas.
2. Pré assar a 180°C por aproximadamente 12 minutos.

CRÉME PÂTISSIÈRE

Ingrediente	Quantidade	Unidade de medida
CRÉME PÂTISSIÈRE		
Leite longa vida integral	500	Gramas
Creme - Finesse	200	Gramas
DEMAIS INGREDIENTES PARA AS DEMAIS VARIAÇÕES DE PÃES		
Açúcar impalpável	50	Gramas

Modo de Preparo do creme:

1. Ferver o leite;
2. Acrescente a mistura do creme confeiteiro, com o auxílio de um batedor de arame.
3. Voltar ao fogo e cozinhar até engrossar, mexendo sempre.
4. Desligar o fogo.
5. Colocar o creme em um recipiente e cobri-lo imediatamente com filme plástico (colocar em contato direto com o creme).

PÃO DE QUEIJO

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida	Porcentagem
Polvilho azedo	300	Gramas	100
Polvilho doce	498	Gramas	166
Sal	9	Gramas	3
Óleo	42	Gramas	14
Leite	207	Gramas	69
Ovos	75	Gramas	25
Queijo meia cura	165	Gramas	55
Queijo parmesão	84	Gramas	28

Modo de Preparo:

1. Num bowl coloque os polvilhos e mais o sal.
2. Em uma panela coloque o óleo e o leite, deixe ferver.
3. Coloque lentamente sobre a mistura dos secos.
4. Bata até esfriar totalmente a massa.
5. Adicione os ovos, até incorporar totalmente.
6. Por ultimo acrescente a mistura dos queijos.
7. Porcione em 40 gramas e coloque nas assadeiras.
8. Leve ao forno pré-aquecido a 180° C por aproximadamente 18 minutos.

PÃES RÚSTICOS

PÃO DE CEBOLA

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida	Porcentagem
Farinha de trigo	300	Gramas	100
Sal refinado	6	Gramas	2
Manteiga sem sal	24	Gramas	8
Leite em pó integral	4,5	Gramas	1,5
Açúcar refinado	9	Gramas	3
Cebola picada e refogada no azeite de oliva	120	Gramas	40
Fermento biológico fresco	12	Gramas	4
Água	99	Gramas	33
Melhorador de pães	3	Gramas	1
Manteiga para decoração (congelada)	50	Gramas	

Modo de Preparo:

1. Preparar a massa usando o método direto (juntar todos os ingredientes a cebola refogada por último) e dar o ponto com a água. Bater em velocidade baixa por 5 minutos, aumentar a velocidade e bater por mais 5 minutos.
2. Bolear a massa e deixar descansar em superfície untada por cerca de 20 minutos. Cobrir com filme plástico.
3. Dividir a massa em pedaços de 30 ou 40 gramas.
4. Modelar. Colocar 1 pedacinho de manteiga (congelada) em cada pão e fechar delicadamente com a ponta dos dedos, tomando cuidado para não fechar muito (apenas beliscar).
5. Acondicionar os pães em assadeira untada virados com a manteiga para baixo.
6. Levar para fermentar até dobrarem de volume.
7. Antes de assar, desvirar os pães, colocando a manteiga para cima para que abram durante a cocção.
8. Assar em forno 190° C com vapor por cerca de 10 minutos.
9. Retirar do forno e resfriar sobre uma grelha.

CIABATTA

BIGA PARA CIABATTA

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida	Porcentagem
Farinha de trigo	200	Gramas	50
Fermento biológico fresco	6	Gramas	1,5
Água	120	Gramas	30

CIABATTA

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida	Porcentagem
Biga (dia anterior)	1	Receita	
Farinha de trigo	200	Gramas	50
Fermento biológico	6	Gramas	1,5
Sal	8	Gramas	2
Água	140 a 160	Gramas	35
Azeite extra virgem	6	Gramas	4
Açúcar	6	Gramas	1,5
Azeite extra virgem para untar	30	Gramas	
Farinha para polvilhar	100	Gramas	

OBS: Partimos do total de farinha da formulação para o cálculo das porcentagens. Pinçamos os ingredientes para começar um pré-fermento no dia anterior (biga). A farinha total da receita e que guia os respectivos cálculos é 400g

Modo de preparo:

1. Com o gancho bater a massa, colocando água aos poucos até o final do batimento.
2. A massa deve ficar mole, porém deve desgrudar do bowl enquanto bate (massa bem elástica).
3. Bater em velocidade baixa por 5 minutos até que todos os ingredientes estejam bem incorporados, depois aumentar a velocidade e bater por mais 10 minutos.
4. Colocar em um bowl bem untado com azeite, cobrir com bastante farinha, cobrir com filme plástico e fermentar até dobrar de volume.
5. Virar sobre uma superfície polvilhada com bastante farinha, dobrar a massa ao meio e esticar cuidadosamente (espessura de 2cm).
6. Acondicionar em assadeiras polvilhadas com farinha e deixar fermentar novamente por 20 a 30 minutos.
7. Assar a 200° C, com vapor, por aproximadamente 20 minutos.
8. Retirar do forno e resfriar sobre uma grelha.

PÃO DE ERVAS

Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida	Porcentagem
Farinha de trigo	500	Gramas	100
Água	265-300	Gramas	53 - 60
Sal refinado	10	Gramas	2
Fermento fresco	25	Gramas	5
Açúcar refinado	15	Gramas	3
Manteiga sem sal	25	Gramas	5
Melhorador	5	Gramas	1
Gema de ovos	20	Gramas	4
Manjericão	5	Gramas	1
Cebola desidratada	5	Gramas	1
Alho laminado e frito	5	Gramas	1
Orégano fresco	2,5	Gramas	0,5
Tomilho fresco	2,5	Gramas	0,5
Óleo para untar	30	mililitros	

Modo de Preparo:

1. Bater a massa usando método direto.
2. Deixar a massa descansar por cerca de uma hora, ou até dobrar de volume.
3. Fazer um degassing, dividir a massa em porções de 70 gramas e bolear.
4. Acondicionar em assadeiras untadas.
5. Fermentar.
6. Pincelar egg wash e assar a 170° C por cerca de 15 a 20 minutos.
7. Resfriar sobre grelhas.

Ficha Técnica

Preparação: **CRÊPE SUZETTE**

Classificação:

Código:

Data:

Rendimento:

Tempo de Preparo:

Ingredientes

Quantidade

Unidade de Medida

PÂTE À CRÊPE

Leite integral	100	Mililitros
Farinha de trigo	35	Gramas
Açúcar refinado	5	Gramas
Manteiga integral sem sal derretida	10	Gramas
Ovo tipo extra	½	Unidade
Sal refinado	1	Pitada
Grand Marnier	5	Mililitros

CALDA

Raspas de laranja	2	Unidade
Açúcar refinado	130	Gramas
Suco de laranja	400	Mililitros
Gomos de laranja (sem pele)	2	Unidade
Grand Marnier	60	Mililitros

Utensílios/Equipamentos: 2 bocas de fogão / geladeira / bowl pequeno / fouet / peneira / concha / 2 frigideiras / panela pequena / espátula frigideira / espátula de silicone / faca

Modo de Preparo:

1. Para o preparo da p \hat{a} te \grave{a} crepe, misturar com o batedor todos os ingredientes, a manteiga derretida por \acute{u} ltimo.
2. Em frigideira levemente untada com manteiga, fogo m \acute{e} dio, despejar aproximadamente $\frac{1}{2}$ concha de massa, espalhar por toda a frigideira, formando crepes. Dourar levemente e ent \tilde{a} o virar, deixando por alguns segundos.
3. Virar sobre um prato e reservar.
4. Para o preparo da calda, misturar o a \acute{c} ucar com o suco e as raspas de laranja em uma panela pequena. Levar ao fogo at \acute{e} atingir ponto de fio (106 $^{\circ}$ C). Retirar do fogo e acrescentar os gomos de laranja.
5. Numa frigideira, aquecer a calda e colocar os crepes dobrados como um tri \grave{a} ngulo. Flambar no momento de servir e decorar com os gomos de laranja.

Montagem:**Observa \tilde{c} oes:**

Ficha Técnica		
Preparação: BROWNIE		
Classificação:	Código:	Data:
Rendimento:	Tempo de Preparo:	
Ingredientes	Quantidade	Unidade de Medida
Chocolate ½ amargo	250	Gramas
Manteiga integral sem sal	140	Gramas
Ovos tipo extra	4	Unidade s
Açúcar refinado	300	Gramas
Sal refinado	1	Gramas
Farinha de trigo	120	Gramas
Nozes picadas	200	Gramas
Utensílios/Equipamentos: uma boca de fogão / forno / batedeira com globo / bowl médio / espátula de silicone / faca / tábua / assadeira retangular pequena / papel manteiga		
Modo de Preparo:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Derreter em banho-maria o chocolate e a manteiga; 2. Bater os ovos e acrescentar o açúcar aos poucos; 3. Misturar delicadamente ao chocolate. 4. Adicionar as nozes picada; 5. Espalhar em forma untada e forrada de papel manteiga; 6. assar em forno pré-aquecido à 180° c por 20 minutos. 		
Montagem:		
Observações:		

REFERÊNCIAS

CAUVAIN, S. P., YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação**. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.

COSTA, L. **Confeitaria básica**. Porto Alegre: Sagah. 2018.

ELEUTÉRIO, H. GALVES. M. C. P. **Técnicas de confeitaria**. São Paulo: Érica. 2014.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5. ed. Barueri: Manole, 2015.

SUAS, M. **Panificação e viennoiserie: abordagem profissional**. São Paulo: Cengage, 2012.