

## OFICINA DE PÃES DECORADOS: EMBELEZANDO O BALCÃO

**Carolina Contini Brum, Rutt Salatierl Müller Marion**

Coordenação: Prof. Odoaldo Ivo Rochefort Neto – IFRS - Campus Porto Alegre

E-mail: [odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br](mailto:odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br)

**PÃO PIRULITO**  
Odoaldo Ivo Rochefort Neto



**PÃO COLOMBINA**  
Rutt Salatierl Müller Marion



**PÃO GUIRLANDA**  
Carolina Contini Brum



### FORMULAÇÃO PARA OS PÃES DECORADOS

#### INGREDIENTES:

1,2 kg Farinha de trigo Tipo 1(1)

600 g Água

12 g Fermento Biológico Instantâneo

25 g Sal refinado

12 g Açúcar refinado

72 g Azeite extravirgem

#### MODO DE FAZER:

Higienização: Dos equipamentos, mesa e utensílios.

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



Amassadeira: Velocidade 1- Ingredientes secos, 80 % da água e a água com sal. Velocidade 2 – Adição da gordura e ajuste da textura da massa. Bater até alisamento (ponto de véu).

Descanso: 15 minutos.

Divisão: Peças variadas.

Fermentação: 1 hora ou até dobrar de tamanho, 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, até dourarem. O tempo pode variar em função do forno, do formato do pão e do tamanho da peça.

#### NOTA:

(1) Para fazer as massas coloridas, substitua de 200 g a 500 g de farinha por cenoura em pó, espinafre em pó, beterraba em pó, cacau em pó, curry, colorau, açafraão da terra, etc.

#### AGRADECIMENTOS:

Um agradecimento muito especial aos nossos apoiadores que entendem que a qualificação profissional com um ensino público, gratuito e de qualidade é a chave para o progresso do Brasil e nos ajudaram com os insumos para a execução das oficinas. Agradecemos também, aos nossos Técnicos e Técnicas em Panificação formados no curso que abrilhantam as oficinas da Arena IFRS desta edição. Por fim, agradecemos a equipe de servidores do IFRS e os alunos do Curso Técnico em Panificação pelo apoio na execução desta atividade de extensão.

