

OFICINA DE PANCS

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, Maíra Terres Gaffree.

Agradecimento ao aluno Everton Sanches Blumberg que confeccionou a receita de Bolotιά com Ganache De Butiá.

Agradecimento especial para Silvana Bohrer e Luciana da Silva - Produtoras Rurais do Sítio Capororoca (<http://www.sitiocapororoca.com.br>), bem como, Stella Maris Bruscato e César Bruscato, Produtores Rurais Certificados do Sítio Laboratório de Sabores (stellabruscato@hotmail.com).

BOLOTIÁ COM GANACHE DE BUTIÁ

Ingredientes para a massa

250 g farinha de trigo tipo 1

220 g açúcar refinado

150 g ovos

120 g leite integral

110 g óleo de girassol

100 g polpa de butiá

12 g fermento químico

Apoio:



Ingredientes para a cobertura

200 g chocolate branco

70 g nata

40 g polpa de butiá

10 g glucose de milho

Modo de Preparo

1. Peneirar separadamente a farinha de trigo e o açúcar.
2. Misturar os ovos e o açúcar refinado numa batedeira, com batedor de globo, em velocidade baixa até homogeneizar.
3. Aumentar para a velocidade máxima até dar ponto de fita.
4. Baixar a velocidade da batedeira e acrescentar o óleo de girassol, o leite integral e a polpa de butiá, tornando a aumentar a velocidade para a máxima, por alguns segundos, para incorporar os ingredientes líquidos.
5. Retirar da batedeira a mistura e incorporar, aos poucos, a farinha de trigo e o fermento químico, em 3 partes, misturando com o auxílio de um fouet, cuidando para não perder a aeração e para que não fique farinha de trigo ao fundo do recipiente.
6. Levar ao forno pré-aquecido, a uma temperatura de 180 graus, em uma forma untada. Assar por 30 minutos ou até que a massa fique dourada.
7. Após assado, reservar o bolo até esfriar.
8. Em uma panela, aquecer a nata e a glucose de milho, mexendo sempre, até que inicie uma a formação de pequenas bolhas nas laterais.
9. Retirar do fogo e verter a mistura sobre o chocolate branco ralado, misturando bem.
10. Reservar por 2 minutos para que o chocolate derreta por inteiro e acrescentar a polpa de butiá. Homogeneizar até que fique um creme liso e sem grumos.
11. Cubra o bolo com a ganache e sirva.

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

PIZZA DE URTIGA ESCONDIDA

Ingredientes para a massa da pizza:

- 500 g de farinha de trigo tipo 1
- 240 g de água
- 30 g de azeite de oliva
- 20 g de açúcar refinado
- 10 g de sal marinho
- 5 g de fermento biológico instantâneo
- 40 g de folhas de urtiga (+/- 30 folhas)

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 de pizza:

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.

Divida conforme o tamanho de pizza que deseje fazer e boleie. Cada pizza necessitará de duas bolas.



Reserve as bolas cobrindo-as com um plástico e deixe-as fermentar por volta de 40 a 60 minutos.

Após esse tempo, abra duas bolas em formato de discos. Uma um pouco maior do que a outra. Disponha o disco maior sobre uma forma de pizza. Depois distribua as folhas de urtiga branqueadas e frias no centro da massa, deixando um ou dois dedos da borda. Cubra as folhas com a outra massa e faça uma borda na pizza.

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

Asse a pizza em forno de lastro preaquecido a 250 °C.

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 PANCS

Ingredientes:

500 g de farinha de trigo tipo 1

140 g de água

25 g de manteiga sem sal

100 g ovos

20 g de açúcar mascavo

10 g de sal marinho

15 g de fermento biológico fresco

100 g de folhas de pancs picadas (ora-pro-nóbis, capuchinha, bertalha, etc.) combinados ao seu gosto.



Modo de preparo:

- 1) Para a dissolução, coloque o fermento fresco **(I)** em um pouco de água (A temperatura ideal da água para pães feitos à mão é entre 25 °C e 30 °C) sem mexer. Aguarde um minuto para melhorar a hidratação do fermento fresco e, depois, o dissolva misturando bem. Reserve.
- 2) Disponha a farinha de trigo peneirada, o sal e o açúcar num recipiente. Misture tudo muito bem **(II)**.
- 3) Abra o centro desta mistura (como se fosse um vulcão) e adicione toda a água contendo o fermento dissolvido.
- 4) Incorpore a água, aos poucos, girando o líquido central com os dedos, indo do centro para as bordas, até formar uma massa macia, mas consistente. Para isso, coloque a água restante, aos poucos, não deixando o centro secar muito. Faça isso, enquanto tiver água e a massa permitir a incorporação, não ficando pegajosa. Não se esqueça de que ainda falta o azeite, que também é líquido.
- 5) Por fim coloque todo o azeite de oliva, no centro do vulcão, e continue mexendo sempre.
- 6) Sove a massa por 10 minutos, ou até ela ficar lisa. Amasse e levante, empurrando a massa para frente, com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma. Se for necessário, adicione mais água para deixar a massa mais maleável e macia.
- 7) Forme uma única bola de massa e coloque, cubra com um plástico (para não ressecar a massa) e deixe descansar por 15 minutos.
- 8) Divida a bola de massa em quatro porções iguais, boleie e coloque numa assadeira untada ou com manta de silicone.
- 9) Deixe fermentar por uma hora, ou até que a massa modelada dobre de volume, para depois fornear. Se quiser, antes de colocar os pães fermentados no forno, faça cortes na superfície superior dos pães com o auxílio de um bisturi.
- 10) Asse os pães no forno de lastro pré-aquecido a 190 °C, durante 6 minutos. **(III)**
- 11) Retire os pães do forno, deixe esfriar em lugar fresco e seco, antes de servir. Isto é para não comprometer a consistência da casca.

Apoio:



Notas:

(I) Se você estiver usando o fermento instantâneo use apenas 5 g, colocando-o diretamente com os demais ingredientes secos. **CUIDADO:** Neste caso, o sal deve ser dissolvido em parte da água que será usada na formulação.

(II) Se preferir pode utilizar o tampo de uma mesa para fazer a mistura.

(III) O tempo de cozimento varia conforme o tamanho do pão e o forno. Quanto maior o pão, menor a temperatura de cocção, e vice versa. Se for forno de lastro ou de casa é a temperatura indicada na formulação. Se for um forno turbo ou combinado, baixar a temperatura em 30 °C, ou seja, assar no turbo a 160 °C.

BOLO DE ORA-PRO-NÓBIS

Ingredientes:

- 100 g de manteiga sem sal
- 225 g de açúcar refinado
- 100 g de ovos
- 70 g de amido de milho
- 170 g de farinha de trigo tipo 1
- 10 g fermento químico
- 1 g de sal marinho
- 110 g de leite integral
- 15 g de folhas de ora-pro-nóbis

Ingredientes para a cobertura

- 200 g chocolate branco

Apoio:





100 g creme de leite

Modo de preparo da massa do bolo:

Realizar uma cremagem (margarina + açúcar) até que a mistura fique cremosa, agregar os ovos um a um e continuar batendo. Colocar os ingredientes secos peneirados, intercalando com o leite batido no liquidificador com as folhas de ora-pro-nóbis. Terminar sempre com os ingredientes secos. Colocar a massa em uma forma untada e enfarinhada e assar em forno pré-aquecido de 170 °C a 180 °C de 30 a 40 minutos.

Modo de preparo da cobertura:

Misture o chocolate branco com o creme de leite em um recipiente de vidro e leve ao micro-ondas para derreter na potência média, parando de 20 em 20 segundos para mexer.

Essa cobertura pode ser usada pura ou misturada com alguma geleia.

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.

