

SABOREAR O SABOR DO PÃO

(Lic. Briceida Sanchez)

Ao chegar-se em uma padaria um dos seus grandes atrativos, à parte do grato cheiro que exala a farinha em contato com o fogo, é a cor do pão e o alveolado do mesmo, existem desde os mais dourados até os mais brancos, todos dispostos a satisfazer o gosto e as exigências de um público consumidor que desde muito cedo se dispõe a buscá-los.

Os fatores que determinam que o pão tenha uma correta coloração, tanto em sua casca como em seu miolo e o tipo alveolado dessa última, tem muito a ver com a matéria-prima que se utiliza (farinha, açúcares, produtos lácteos, melhoradores, sal e água) e, ocorrendo sua correta condução, o tempo de mistura, o volume do pão, sua temperatura final, e a fermentação também lhe dão elegância e cor para torná-lo mais vistoso e atraente para todos os visitantes de uma padaria, além do formato e a cocção.

Ao falar da cocção se deve realçar que a massa se vê submetida a um perfil de temperatura diferente segundo o tipo de forno. Que a temperatura seja a mesma durante essa etapa o que varia decrescendo do princípio ao fim e vice-versa, tem efeitos claros sobre as características específicas do produto final.

Segundo Francisco Tejero, especialista na área de panificação, os fornos rotativos, de onde a transmissão do calor se realiza fundamentalmente por conversão do calor mediante circulação de ar quente forçado por uma ventilação intensiva, o perfil é decrescente. Inicia-se a uma temperatura da câmara de 250°C, e vai diminuindo progressivamente até que se estabiliza em torno dos 190° e 200°C.

Em fornos de lastro refratário predomina a transmissão do calor por radiação, e o perfil da temperatura é plano, isto é, desde o início até o fim se mantém na mesma temperatura.

A após a entrada do produto no forno, aplicamos vapor para frear o encasamento superficial que se produzia ao entrar uma massa fresca no forno, com temperatura entre 35/ 40°C, em um ambiente com tão alta temperatura, possibilitando assim que ela se mantenha flexível por mais tempo, e não prejudicando através do encasamento prematuro, a expansão desta massa no forno, através da dilatação dos gases, formados durante a fase de fermentação / crescimento .

Fatores que influenciam na cor

Quando se trata da farinha, e quanto mais escura for a farinha, como por exemplo as integrais, isso ajudará na alteração de cor da casca e do miolo, as fará mais escura se é branca, pois serão mais claras, outra característica é a granulometria, é o grau de amido danificado ou o conteúdo de amilases. Em particular, quando o conteúdo de alfa -amilases é excessivo, podem se obter cores de cascas avermelhadas. A ausência das amilases dará cores muito mais pálidas ao produto final.

O sal é outro elemento que junto com os açúcares retarda a fermentação e se passa da quantidade necessária aumenta a cor da casca, além da modificação do sabor. Por isso é tão importante seguir as instruções passo a passo. Os açúcares assim como os produtos lácteos que contém açúcar como lácteos, reduzem a coloração e mais ainda dão produtos de casca flexível, não crocantes como se costuma comer na maioria dos locais.

Como dado curioso, quanto mais sal a coloração da casca será mais escura e ao contrário, massas duras como as dos pães doces, dão cascas de coloração mais atenuadas. Uma baixa intensidade de fermentação favorece o tom avermelhado da casca, chegando a produzir manchas escuras quando o volume da peça é pequeno. A cocção e o tipo de forno são outros grandes fatores.

Quanto ao miolo

As farinhas e a cor das mesmas serão agentes primordiais para a coloração do miolo. Quando na massa há excesso de amilases, os miolos se convertem em brandos e escuros. Por outro lado, vale a pena ressaltar que a presença de um agente oxidante como ácido ascórbico ou bromato de potássio, nos poucos países onde estão autorizados, fazem a massa levantar mais rapidamente e dão como resultado um miolo branco, porém insípido e inodoro.

E assim que na casca a quantidade de água e sal são fatores determinantes de sua cor, assim como a cocção e o tipo de forno.

O tipo de mistura, sua intensidade, a temperatura final da massa, o volume do pão e a fermentação, também dão elegância e cor ao pão, para fazê-lo mais vistoso e chamativo a todos os visitantes de uma padaria. E ainda que pareça mentira, os alvéolos dos mesmos, com “buraquinhos” que conformam o miolo, são fatores característicos que fazem dar valor e valorização ao pão, no momento de expô-lo a um público tão exigente de todos os países apreciadores do pão.

TRADUÇÃO DO ARTIGO: “ SABOREAR EL COLOR DO PAN”

REVISTA: FEVIPAN Nº 15- JUNHO DE 2004- P.64.

AUTOR: BRICEIDA SÁNCHEZ

ELABORADO PELA EQUIPE TÉCNICA DO I.D.P.C.