

Nº 40, dez/2001, p.1-3



Fabricação de Pão Francês com Farinha de Trigo e Farinha de Carimã

Flávio Araújo Pimentel¹
Solange Maria Gadelha de Oliveira²
Márcio Jander Ribeiro Damasceno³

No Estado do Acre, a mandioca assume grande importância econômica para o pequeno produtor, principalmente, quando se refere à fabricação de farinha de mesa. No entanto, outros subprodutos não vêm sendo obtidos em escala comercial, devido à falta de conhecimentos tecnológicos. A farinha de carimã ou puba é um deles (Fig. 1), sendo utilizada no uso doméstico pela população local, na fabricação de pães, massas, bolos, biscoitos e mingaus, com o objetivo de substituir de forma parcial ou integral a farinha de trigo.



Fig. 1. Farinha de carimã.

Embora já se tenha informações técnicas sobre o processamento da farinha de carimã, o seu uso na indústria de panificação necessita de tecnologias com controle de qualidade. Neste contexto, a Embrapa Acre, em parceria com a Universidade Federal do Acre (Ufac), Universidade Federal do Pará (UFPA) e o Banco da Amazônia (Basa), desenvolveu pesquisas com o objetivo de definir a melhor forma de fabricação do pão francês, utilizando a mistura de farinha de carimã com farinha de trigo (Fig. 2).

¹ Eng. agrôn., M.Sc., Embrapa Acre, Caixa Postal 321, 69908-970, Rio Branco, AC, flavio@cpafac.embrapa.br

² Eng. agrôn., B.Sc., discente do curso de Especialização em Tecnologia de Alimentos – Ufac/UFPA.

³ Nutricionista, B.Sc., discente do curso de Especialização em Tecnologia de Alimentos – Ufac/UFPA.



Fig. 2. Pão francês com a mistura de farinha de trigo e de carimã.

Para obter o pão francês devem ser realizadas as seguintes etapas de fabricação (Fig. 3):

Preparo da massa: preparar a massa contendo a seguinte proporção de ingredientes: 70% de farinha de trigo, 30% de farinha de carimã, 1,5% de sal, 1% de melhorador de farinha (produto concentrado), 4,0 % de fermento biológico instantâneo seco e 0,8 % de açúcar. Faz-se o preparo inicialmente com a mistura manual dos ingredientes, adicionando água gelada na quantidade suficiente para homogeneizar e dar consistência. Em seguida, a mistura deve ser acondicionada na masseira até, formar uma massa elástica e brilhante, com adição de pequenas quantidades de água, e colocada em cilindro até ficar bem consistente.

Divisão: a massa deve ser primeiramente dividida em pedaços com pesos iguais para ser espalhada manualmente no equipamento divisor. Esta operação tem como finalidade padronizar o tamanho do pão que é previamente estabelecido pela indústria de panificação.

Modelagem: a massa, devidamente cortada em pedaços iguais, deve ser passada pela modeladora, para ficar com a forma do pão francês.

Fermentação: a massa modelada é levada para a câmara de fermentação elétrica, onde é aquecida à temperatura de 35°C, por uma 1 hora, adquirindo volume e firmeza. O processo de fermentação deve ser interrompido ao se verificar a paralisação do aumento do volume e início de perda da consistência da massa.

Assamento: a massa modelada fermentada deve ser imediatamente levada ao forno elétrico ou aquecido a lenha, sob temperatura de 230°C, por um período de 10 a 15 minutos. O pão deve ser retirado do forno quando a crosta apresentar coloração amarela intensa e brilhante.

Pão francês: os pães assados devem ser armazenados em cestos ou balaios cobertos com tela fina ou tecido de algodão para consumo em, no máximo, 8 horas.

Preparo da massa



Divisão



Modelagem



Fermentação



Assamento



Pão francês

Fig. 3. Fluxograma de fabricação do pão francês.

