



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

APOSTILA DE PANIFICAÇÃO AVANÇADA
Aulas Práticas

Profa. Larissa Laura Gonçalves Fernandes de Souza

Abril de 2022

Ficha Catalográfica preparada pela Seção de Processamento Técnico da
Biblioteca Central do Unilavras

S729a Souza, Larissa Laura Gonçalves Fernandes de.
Apostila de panificação avançada: [livro eletrônico]: aulas práticas /
Larissa Laura Gonçalves Fernandes de Souza. Lavras: Unilavras, 2022
250 Kb; Pdf.

Inclui bibliografia
ISBN. 978-65-99-7886-8-0

1. Gastronomia. 2. Práticas. 3. Panificação. I. Título.

CDD 641

SUMÁRIO

PRÁTICA 01	3
PRÁTICA 02	4
PRÁTICA 03	5
PRÁTICA 04	6
PRÁTICA 05	7
PRÁTICA 06	8
PRÁTICA 07	9

PRÁTICA 01

 <p style="text-align: center;">CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA FICHA TÉCNICA DE PREPARO</p>			
Disciplina:	Panificação		
Prof. Resp.	Larissa Fernandes		
Aula:	Panificação Avançada	Data:	

PREPARAÇÃO: Foccacia			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Farinha de trigo	2.000	GR	
Açúcar refinado	0,160	GR	
Fermento biológico seco	0,010	GR	
Água	1.200	GR	
Sal refinado	0,040	GR	
Manteiga integral sem sal	0,160	GR	
Rúcula	-	Q.B	
Tomate seco	0,200	GR	
Muçarela	0,200	GR	
Sal grosso	-	Q.B	
Alecrim fresco	-	Q.B	
Azeite	-	Q.B	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1°- Misturar previamente, a farinha de trigo, o fermento biológico seco instantâneo, o melhorador, o açúcar cristal e o sal por aproximadamente 01 minuto.</p> <p>2°-Adicionar o líquido referente à massa. Assim que todos os ingredientes estiverem completamente incorporados, acrescentar o sal e por fim a manteiga.</p> <p>3°-Dupla hidratação.</p> <p>4° - Torcionar de acordo com a orientação do professor.</p> <p>5°- Assar em forno de lastro, à temperatura 170°C por aproximadamente 25 minutos.</p>			

PRÁTICA 02

 <p style="text-align: center;">CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA FICHA TÉCNICA DE PREPARO</p>			
Disciplina:	Panificação		
Prof. Resp.	Larissa Fernandes		
Aula:	Panificação Avançada	Data:	

PREPARAÇÃO: Stromboli			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Farinha de trigo	2.000	GR	
Açúcar refinado	0,160	GR	
Fermento biológico seco	0,020	GR	
Água	1.200	GR	
Sal refinado	0,040	GR	
Manteiga integral sem sal	0,160	GR	
Manjericão	-	Q.B	
Alho picado	-	Q.B	
Muçarela	0,200	GR	
Sal grosso	-	Q.B	
Alecrim fresco	-	Q.B	
Azeite	-	Q.B	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1°- Misturar previamente, a farinha de trigo, o fermento biológico seco instantâneo, o melhorador, o açúcar cristal e o sal por aproximadamente 01 minuto.</p> <p>2°-Adicionar o líquido referente à massa. Assim que todos os ingredientes estiverem completamente incorporados, acrescentar o sal e por fim a manteiga.</p> <p>3° – Dupla hidratação.</p> <p>4° – Porcionar de acordo com a orientação do professor.</p> <p>5°- Assar em forno de lastro, à temperatura 170°C por aproximadamente 25 minutos.</p>			

PRÁTICA 03

 CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA FICHA TÉCNICA DE PREPARO			
Disciplina:	Panificação		
Prof. Resp.	Larissa Fernandes		
Aula:	Panificação Avançada	Data:	

PREPARAÇÃO: Cinnamon roll			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Farinha de trigo	2,000	GR	
Fermento biológico seco	0,020	GR	
Sal	0,040	GR	
Leite	0,821	GR	
Manteiga	0,180	GR	
Açúcar	0,180	GR	
Ovos	0,200	Q.B	
Canela (Recheio)	0,200	Q.B	
Açúcar (Recheio)	0,320	GR	
Manteiga pomada (Recheio)	0,400	Q.B	
Açúcar impalpável	-	Q.B	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1°- Realizar o método direto até obter o ponto de véu.</p> <p>2°- Porcionar a massa em 400 gr e deixar descansar por 10 minutos, rechear e levar para fermentar por 90 minutos em câmaras de fermentação de 80% U.R e 35 °C. Modelar de acordo com a orientação do professor.</p> <p>3°-Fornear em forno de lastro a temperatura de 160°C no lastro e 180°C no teto por aproximadamente 20 minutos.</p>			

PRÁTICA 04

 <p style="text-align: center;">CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA FICHA TÉCNICA DE PREPARO</p>			
Disciplina:	Panificação		
Prof. Resp.	Larissa Fernandes		
Aula:	Panificação Avançada	Data:	

PREPARAÇÃO: Brioche 60 %			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Água	0,450	GR	
Fermento biológico seco	0,045	GR	
Ovo	1.200	GR	
Açúcar refinado	0,390	GR	
Farinha de trigo	3.000	GR	
Ovo	0,900	GR	
Sal	0,045	GR	
Manteiga	1.350	GR	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1º- Em um bowl, diluir o fermento na água.</p> <p>2º- Em um outro bowl, misture com o fouet os ovos e o açúcar, até diluir o açúcar , usar os ingredientes de acordo com a ordem da ficha técnica. Misture o ovo com o açúcar refinado na mistura de fermento e água. Em seguida, acrescente a farinha da mistura e em seguida os ovos e o sal, deixe bater bem.</p> <p>3º - Acrescente a manteiga aos poucos, deixe bater até desenvolver a rede de glúten.</p> <p>4º-Fornear em forno de lastro a temperatura de 160°C no lastro e 180°C no teto por aproximadamente 20 minutos.</p>			

PRÁTICA 05

 CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA FICHA TÉCNICA DE PREPARO			
Disciplina:	Panificação		
Prof. Resp.	Larissa Fernandes		
Aula:	Panificação Avançada	Data:	

PREPARAÇÃO: Massa Semi- folhada / Croissant / Pain au chocolat / Danish/ Pain aux Raisins			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Farinha de trigo	3.000	GR	
Fermento biológico seco	0,009	GR	
Açúcar	0,300	GR	
Leite	0,600	GR	
Sal Refinado	0,030	GR	
Manteiga	0,300	GR	
Água	0,980	GR	
Malte	0,015 / Pain au Chocolat	GR	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1º- Método direto.</p> <p>2º- Dividir a manteiga para folhar em duas partes.</p> <p>3º -Fazer uma dobra simples com a manteiga, abrir a massa e realizar mais uma dobra simples, uma dobra dupla e levar a massa para gelar por 30 minutos, retirar do refrigerador e repetir esse mesmo processo.</p> <p>4º- Croissant 21 x 8/ Pain au Chocolat 16 x 8.</p>			

PRÁTICA 06

 CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA FICHA TÉCNICA DE PREPARO			
Disciplina:	Panificação		
Prof. Resp.	Larissa Fernandes		
Aula:	Panificação Avançada	Data:	

PREPARAÇÃO: Massa Semi- folhada / Croissant / Pain au chocolat / Danish/ Pain aux Raisins			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Farinha de trigo	3.000	GR	
Fermento biológico seco	0,009	GR	
Açúcar	0,300	GR	
Leite	0,600	GR	
Sal Refinado	0,030	GR	
Manteiga	0,300	GR	
Água	0,980	GR	
Malte	0,015 / Pain au Chocolat	GR	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1º- Método direto.</p> <p>2º- Dividir a manteiga para folhar em duas partes.</p> <p>3º -Fazer uma dobra simples com a manteiga, abrir a massa e realizar mais uma dobra simples, uma dobra dupla e levar a massa para gelar por 30 minutos, retirar do refrigerador e repetir esse mesmo processo.</p> <p>4º- Croissant 21 x 8/ Pain au Chocolat 16 x 8.</p>			

PRÁTICA 07

 <p style="text-align: center;">CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA FICHA TÉCNICA DE PREPARO</p>			
Disciplina:	Panificação		
Prof. Resp.	Larissa Fernandes		
Aula:	Panificação Avançada	Data:	

PREPARAÇÃO: Panetone			
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Medida Caseira
Farinha de trigo (esponja)	0,500	GR	
Água(esponja)	0,250	GR	
Fermento biológico (esponja)	0,075	GR	
Farinha de trigo	0,750	GR	
Gemas de ovos	0,250	GR	
Margarina	0,250	GR	
Açúcar	0,300	GR	
Água gelada	0,100	GR	
Sal refinado	0,015	GR	
Uvas passas	0,370	GR	
Frutas cristilizadas	0,370	GR	
Essência de laranja	0,005	GR	
TÉCNICA DE PREPARO			
<p>1º- Preparo da esponja: colocar a farinha de trigo e o fermento e deixar misturar por 3 minutos. Deixe a esponja descansar por 40 minutos.</p> <p>2º- Acrescentar os demais ingredientes secos, exceto as frutas e os ingredientes da cobertura. Bata a massa até atingir o ponto de véu.</p> <p>3º - Acrescente as frutas misturando em primeira velocidade para incorporar todas as frutas.</p> <p>4º- Dividir a massa em pesos de 500g.</p> <p>5º- Levar para fermentação por aproximadamente 60 minutos em câmaras de fermentação de 80% U.R e 35 °C.</p> <p>6º- Fornear em forno de lastro a temperatura de 180°C no lastro e 180°C no teto por aproximadamente 35 minutos.</p>			