



**CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS**  
**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**APOSTILA DE PANIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA**  
**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 intermediária: [livro eletrônico]: aulas práticas /  
Larissa Laura Gonçalves Fernandes de Souza. Lavras: Unilavras, 2022  
315 Kb; Pdf.

Inclui bibliografia  
ISBN. 978-65-997886-2-8

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

CDD 641

## SUMÁRIO

<b>PRÁTICA 01</b> .....	<b>3</b>
<b>PRÁTICA 02</b> .....	<b>5</b>
<b>PRÁTICA 03</b> .....	<b>6</b>
<b>PRÁTICA 04</b> .....	<b>7</b>
<b>PRÁTICA 05</b> .....	<b>8</b>


## PRÁTICA 01

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

<b>PREPARAÇÃO: Rosca Flor</b>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>	<b>Medida Caseira</b>
Farinha de trigo	1	GR	
Água gelada	0,300	GR	
Sal	0,015	GR	
Gordura vegetal	0,080	GR	
Melhorador	0,005	GR	
Fermento biológico instantâneo	0,030	GR	
Açúcar cristal	0,200	GR	
Leite em pó	0,040	GR	
Ovos	0,150	GR	
Creme de baunilha	0,300	GR	
Leite condensado	0,300	GR	
Ovos para pintar	-	GR	
Coco seco ralado	0,100	GR	
<b>TÉCNICA DE PREPARO</b>			


- 1°- Misturar previamente, a farinha de trigo, o fermento biológico seco instantâneo, o melhorador, o açúcar cristal e o sal por aproximadamente 01 minuto.
- 2°- Adicionar, os ovos aos poucos, a gordura e por último a água.
- 3° – Bater a massa até atingir ponto de véu.
- 4° – Dividir a massa em peças de 0,350 kg e deixar a massa descansar por 10 minutos. Abrir a massa com o auxílio de um rolo de polietileno a uma espessura de aproximadamente 03 mm Com o auxílio de uma espátula de plástico, espalhar o creme na superfície da massa. Enrolar a massa tipo rocambole e cortar os pedaços. Colocar em formas de 20 cm de diâmetro. Levar à câmara de fermentação por aproximadamente 80 minutos (35°C / 80% U.R).
- 5°- Pintar as roscas com ovos. Assar em forno turbo, fornear à temperatura de 170°C por aproximadamente 25 minutos. Em forno de lastro, fornear á temperatura de 200°C no lastro e 190°C no teto sem vapor por aproximadamente 25 minutos. Passar o leite condensado e coco na rosca ainda morna.

## PRÁTICA 02

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


<b>PREPARAÇÃO: Pão de Hambúrguer</b>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>	<b>Medida Caseira</b>
Farinha de trigo	1	KG	
Água gelada	0,550	GR	
Sal	0,020	GR	
Gordura vegetal	0,060	GR	
Melhorador	0,005	GR	
Fermento biológico instantâneo	0,015	GR	
Açúcar cristal	0,080	GR	
Leite em pó	0,040	GR	
Gergelim	0,100	GR	
<b>TÉCNICA DE PREPARO</b>			
<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, os ovos aos poucos, a gordura e por último a água.</p> <p>3° – Bater a massa até atingir ponto de véu.</p> <p>4° – Dividir a massa em peças de 2.400 kg e deixar a massa descansar por 10 minutos. Dividir as peças na divisora e bolear, pressionar a superfície no gergelim. Levar à câmara de fermentação por aproximadamente 90 minutos (35°C / 80% U.R.).</p> <p>5°- Assar em forno turbo, fornear à temperatura de 160°C por aproximadamente 15 minutos. Em forno de lastro, fornear à temperatura de 210°C no lastro e 200°C no teto sem vapor por aproximadamente 15 minutos.</p>			

## PRÁTICA 03

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

<b>PREPARAÇÃO: Pão de Batata</b>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>	<b>Medida Caseira</b>
Farinha de trigo	1	KG	
Água gelada	0,250	GR	
Sal	0,015	GR	
Gordura vegetal	0,060	GR	
Melhorador	0,010	GR	
Fermento biológico instantâneo	0,030	GR	
Açúcar cristal	0,150	GR	
Leite em pó	0,040	GR	
Ovos	0,100	GR	
Batata cozida	0,300	GR	
<b>TÉCNICA DE PREPARO</b>			
<p>1° - Cozinhar as batatas, amassar e deixar esfriar. 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, aos poucos os ovos, a batata amassada, a água aos poucos até total absorção e em seguida a gordura vegetal.</p> <p>3° – Bater a massa até atingir ponto de véu.</p> <p>4° – Dividir a massa em peças de 1100 g e deixar a massa descansar por 15 minutos. Dividir a massa na divisora e modelar. Levar à câmara de fermentação por aproximadamente 90 minutos (35°C/80% U.R.).</p> <p>5° - Assar em forno turbo, fornecer à temperatura de 160°C por aproximadamente 18 minutos. Assar em forno de lastro, fornecer à temperatura de 200°C no lastro e 190°C no teto sem vapor por aproximadamente 18 minutos.</p>			


## PRÁTICA 04

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

<b>PREPARAÇÃO: Pão Sovado</b>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>	<b>Medida Caseira</b>
Farinha de trigo (ESPONJA)	0,875	KG	
Água gelada (ESPONJA)	0,450	GR	
Fermento biológico (ESPONJA)	0,013	GR	
Massa Fermentada	1.338	GR	
Farinha de trigo	0,375	GR	
Açúcar cristal	0,187	GR	
Ovos	0,075	GR	
Gordura vegetal	0,050	GR	
Sal	0,025	GR	
<b>TÉCNICA DE PREPARO</b>			
<p>1° - Misturar previamente, a farinha de trigo, o fermento biológico seco instantâneo, colocar a água e formar a massa. Deixar a esponja fermentar por duas horas.</p> <p>2° - Colocar a esponja na masseira e acrescentar a farinha, os ovos, o melhorador, o açúcar, o sal, a gordura vegetal.</p> <p>3° – Levar a massa para cilindrar, retirar tiras de 12 cm de largura e 0,5 cm de espessura. Colocar as tiras na bancada e dar uma dobra de 03. Dividir a dobra em 10 gomos de 55 g cada. Levar à câmara de fermentação por aproximadamente 90 minutos (35°C/ 80% U.R.). Fazer o corte com o auxílio do bisturi no sentido do comprimento.</p> <p>4° – Assar em forno turbo, fornecer à temperatura de 170 °C por aproximadamente 40 minutos.</p>			



## PRÁTICA 05

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

<b>PREPARAÇÃO: Pão de alho/ tomate</b>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>	<b>Medida Caseira</b>
Farinha de Trigo	2.000	KG	
Açúcar Refinado	0,040	GR	
Melhorador	0,020	GR	
Fermento Biológico Seco	0,040	GR	
Água	1.040	GR	
Sal Refinado	0,040	GR	
Manteiga sem Sal	0,080	GR	
Manteiga sem Sal (Recheio)	0,600	GR	
Muçarela (Recheio)	0,360	GR	
Sal Refinado (Recheio)	0,010	GR	
Salsa (Recheio)	0,030	GR	
Alho in natura (Recheio)	0,120	GR	
Tomate Seco	0,080	GR	
<b>TÉCNICA DE PREPARO</b>			

1°- Misturar previamente, a farinha de trigo, o fermento biológico seco instantâneo, o melhorador, o açúcar cristal e o sal por aproximadamente 01 minuto.

2°- Adicionar, aos poucos a água e bater.

3° – Bater a massa até atingir ponto de véu.

4° – Dividir a massa em peças de 75 g e deixar a massa descansar por 15 minutos. Modelar a massa. Levar à câmara de fermentação por aproximadamente 90 minutos (35°C/80% U.R.).

5°- Assar em forno turbo, fornear à temperatura de 160°C por aproximadamente 18 minutos. Assar em forno de lastro, fornear à temperatura de 200°C no lastro e 190°C no teto sem vapor por aproximadamente 18 minutos.

6°- Preparo do creme de alho: Processar o alho e parte da manteiga. Adicionar o sal e a salsa desfolhada, incorporar a manteiga restante. Envolver a muçarela ralada em ralo grosso. Após assado os pães, rechear com o creme de alho e finalizar com parmesão ralado em ralo fino.