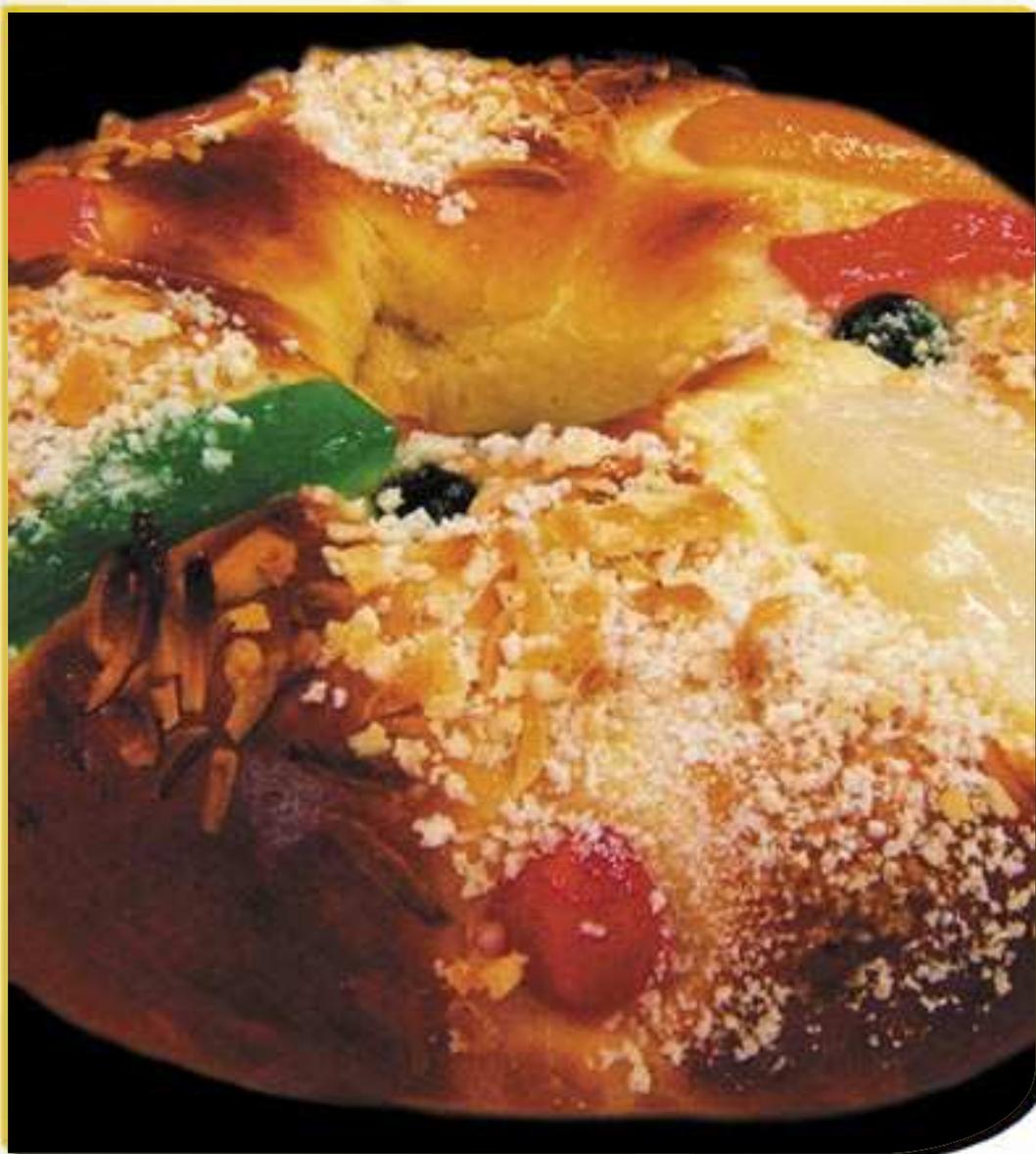




**COMPÊNDIO DE APOIO À UFCO 1750
CONFEÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS
DE PASTELARIA**





COMPÊNDIO DE APOIO À UFCD 1750

CONFEÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS DE PASTELARIA



CONFEÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS DE PASTELARIA



FICHA TÉCNICA

MANUAL

CONFEÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS DE PASTELARIA

IDEALIZAÇÃO, CONCEÇÃO, COMPOSIÇÃO E EDIÇÃO

CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR

TODOS OS DIREITOS DESTA PUBLICAÇÃO RESERVADOS POR **CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR**.

É PROIBIDA A REPRODUÇÃO, TOTAL OU PARCIAL, DA PRESENTE PUBLICAÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E POR ESCRITO DO **CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR**.

AS TRANSGRESSÕES SÃO PASSÍVEIS DE PROCEDIMENTO JUDICIAL DE ACORDO COM A LEI EM VIGOR.



	Brioche manual e a rolo	07
	Croissants franceses	09
	Folares	10
	Folar algarvio	12
	Panetones	13
	Merendeira	14
	Bolo-rei, bolo-rainha e escangalhado	15
	Babás	17
	Receitas complementares	18
	 Creme de manteiga fresca	19
	 Creme de ovos	20
	 Creme pasteleiro	21
	 Pasta de coco	22
	 Chantilly	23
	 Granito	24
	 Glace real	25
	 Calda aromatizada com rum	26



CONFEÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS DE PASTELARIA





INGREDIENTES

Fermento

Farinha de trigo tipo 55	0,250 kg
Levedura	0,050 kg
Leite	0,150 kg

Massa

Farinha de trigo tipo 55	0,750 kg
Açúcar	0,200 kg
Margarina (massas)	0,150 kg
Ovos	0,300 kg
Sal	0,015 kg
Limão (raspa)	1 unidade
Rum	0,050 kg
Leite	0,300 kg

MÉTODO DE CONFEÇÃO

Fermento

- Pese os componentes;
- Verta o leite sobre a farinha e inicie a amassadura;
- Coloque a levedura quando a farinha absorver o leite;
- Amasse até a massa fazer "véu";
- Deixe fermentar 20 a 30 minutos.

Massa (brioche manual):

- Pese os componentes;
- Amacie a margarina com o açúcar, o sal, a raspa de limão e o rum até obter um creme fofo e esbranquiçado;
- Incorpore os ovos aos poucos até a mistura ficar homogénea;
- Desfaça o fermento com a mistura anterior;
- Coloque a farinha na tina da amassadeira;
- Verta o preparado e o leite sobre a farinha;
- Amasse até obter uma massa lisa, elástica e a despegar das paredes da tina da amassadeira (faça o teste do véu);
- Deixe fermentar 20 minutos;
- Corte porções de massa com o peso pretendido;
- Enrole os pedaços de massa;



CONFEÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS DE PASTELARIA

- Tenda brioche manual:
 - o Bolas de Berlim,
 - o Brioches,
 - o Pães de Deus,
 - o Pães-de-leite,
 - o Tranças.



Massa (brioche a rolo)

- Pese 1/3 do peso da massa em margarina (meio-folhado);
- Bata com a margarina no tampo da bancada, conferindo-lhe formato quadrado;
- Abra a massa em quatro pontas com o rolo;
- Coloque a margarina no centro da massa;
- Dobre a massa em forma de envelope e ajuste o conjunto;
- Estenda a massa com o rolo em forma retangular;
- Execute 3 voltas simples (3x3);
- Estenda a massa com o rolo até obter a espessura pretendida;

- Proceda ao corte e formação das diversas tendeduras utilizando uma faca de guilhotina:
 - o Almofadas,
 - o Argentinos,
 - o Croissants (simples e recheados),
 - o Ferraduras,
 - o Caracóis.

Fritura e cozedura

- Coloque na câmara de fermentação durante 60 minutos;
- Frite as bolas de Berlim a 160°C;
- Pinte os restantes bolos com pintura de ovo;
- Prepare os bolos para cozer;
- Coza de acordo com o peso dos bolos;
- Proceda aos acabamentos;
- Arrume em bandejas.

Receitas complementares (ver páginas finais do compêndio)

- Creme pasteleiro,
- Creme de ovos,
- Creme de manteiga fresca,
- Chantilly,
- Pasta de coco.

CONFEÇÃO DE MASSAS LÉVEDAS DE PASTELARIA**Croissants Franceses** ↙**INGREDIENTES**

Farinha de trigo tipo 55	1 kg
Manteiga	0,100 kg
Levedura	0,050 kg
Sal	0,015 kg
Açúcar	0,040 kg
Água	0,600 kg
Margarina (meio-folhado)	0,400 kg

**MÉTODO DE CONFEÇÃO**

- Pese os componentes;
- Verta a água sobre a farinha e inicie a amassadura;
- Incorpore a levedura quando não houver farinha solta;
- Amacie a manteiga com o açúcar e o sal;
- Incorpore a mistura à massa;
- Amasse até obter uma massa elástica e enxuta (faça o teste do véu);
- Enrole a massa e tape;
- Deixe fermentar 10 minutos;
- Bata com a margarina no tampo da bancada, conferindo-lhe formato quadrado;
- Abra a massa em quatro pontas com o rolo;
- Coloque a margarina no centro da massa;
- Dobre a massa em forma de envelope e ajuste o conjunto;
- Estenda a massa com o rolo em forma retangular;
- Execute 3 voltas simples (3x3);
- Estenda a massa com o rolo até obter a espessura pretendida;
- Proceda ao corte e formação dos croissants utilizando uma faca de guilhotina;
- Coloque a fermentar durante 45 minutos;
- Pinte com pintura de ovo;
- Coza com a temperatura pretendida;
- Arrume em bandejas.



CONFEÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS DE PASTELARIA

↳ Folares



INGREDIENTES

Fermento

Farinha de trigo tipo 55	0,500 kg
Levedura	0,200 kg
Leite	0,300 kg

Massa

Farinha de trigo tipo 55	2 kg
Açúcar	0,400 kg
Margarina (massas)	0,500 kg
Mel	0,200 kg
Sal	0,030 kg
Ovos	0,400 kg
Leite	0,600 kg
Vanilina	q.b.
Canela	0,025 kg
Erva-doce	0,060 kg

MÉTODO DE CONFEÇÃO

Fermento

- Pese os componentes;
- Verta o leite sobre a farinha e inicie a amassadura;
- Coloque a levedura quando a farinha absorver o leite;
- Amasse até a massa fazer “véu”;
- Deixe fermentar 15 minutos.



Massa

- Pese os componentes;
- Coloque o açúcar, a margarina, o mel, o sal e a vanilina num tacho de cobre;
- Leve ao lume mexendo com varas de arame;
- Incorpore os ovos aos poucos e deixe aquecer até atingir 35° C;
- Verta sobre o fermento e desfaça-o;
- Coloque a farinha na tina da amassadeira e misture a canela e a erva-doce;
- Verta o preparado sobre a farinha e amasse até obter uma massa elástica e enxuta;
- Deixe fermentar durante 20 minutos;
- Pese porções de massa com o peso pretendido e enrole;
- Arrume em tabuleiros;
- Deixe fermentar 45 minutos;
- Coza ovos com cascas de cebola no fundo do tacho (1 ovo por cada 150 g de massa);
- Mergulhe os ovos em água fria até arrefecerem completamente;
- Coloque ovos em número adequado sobre cada folar;
- Faça tiras de massa e coloque-as sobre os folares, prendendo os ovos;
- Deixe fermentar 45 minutos;
- Pinte os folares com pintura de ovo (exceto os ovos);
- Coza à temperatura pretendida;
- Pinte com geleia de frutas depois de frios;
- Arrume-os em tabuleiros.



CONFEÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS DE PASTELARIA

📌 Folar Algarvio



INGREDIENTES

Farinha de trigo tipo 55	1 kg
Banha	0,150 kg
Azeite	0,060 kg
Açúcar	0,300 kg
Ovos	0,100 kg
Leite	0,100 kg
Chá de erva-doce	0,150 kg
Limão (raspa)	1 unid.
Levedura	0,100 kg
Margarina (massas)	q.b.
Açúcar amarelo	q.b.
Canela	q.b.

MÉTODO DE CONFEÇÃO

- Pese os componentes;
- Misture o açúcar com a farinha, na tina da amassadeira;
- Derreta a banha com o azeite e ligue à mistura anterior;
- Ligue a amassadeira na 1ª velocidade durante 3 minutos;
- Incorpore os restantes componentes;
- Amasse até a massa fazer o “teste do véu”;
- Deixe fermentar durante 10 minutos;
- Pese pedaços de massa com o peso pretendido;
- Enrole os pedaços de massa (empelos), tape-os e deixe repousar 10 minutos;
- Forme quadrados de massa com ajuda de um rolo;
- Barre os quadrados com margarina massas amolecida e polvilhe com açúcar amarelo e canela;
- Execute uma volta simples (1x3), formando assim um retângulo;
- Ajuste o conjunto com o rolo;
- Barre o retângulo de massa com margarina e polvilhe com açúcar e canela;
- Enrole no sentido do comprimento, formando um rolo;
- Coloque em forma redonda, untada e com papel vegetal;
- Deixe fermentar;
- Coza e arrume.



INGREDIENTES

Farinha de trigo T.55	1 kg
Leite	0,550 kg
Levedura	0,050 kg
Sal	0,020 kg
Aditivo	0,010 kg
Açúcar	0,250 kg
Ovos	0,200 kg
Margarina	0,150 kg
Passas de uva	0,100 kg
Miolo de amêndoa	0,100 kg
Fruta picada	0,200 kg



MÉTODO DE CONFEÇÃO

- Pese todos os componentes;
- Misture a farinha e o melhorante na tina da amassadeira.;
- Adicione o leite à farinha e inicie a amassadura;
- Num recipiente amasse a margarina, sal e açúcar até obter uma “pasta” fofa;
- Adicione os ovos aos poucos;
- Junte a levedura à massa quando não houver farinha solta;
- Incorpore a mistura de margarina, sal, açúcar e ovos a meio do tempo total de amassadura;
- Finda a amassadura, faça o “teste do véu” e misture as passas, a amêndoa e a fruta picada à massa;
- Deixe fermentar 10 minutos;
- Pese empelos com o peso pretendido e enrole-os;
- Coloque os empelos enrolados no interior das formas;
- Deixe fermentar 60 minutos;
- Coza os empelos tendidos, vaporizando ao enforar;
- Desenforne e arrume os panetones para que “enxuguem”.



CONFEÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS DE PASTELARIA

Merendeiras



INGREDIENTES

Farinha de trigo tipo 55	0,750 kg
Farinha de milho tipo 70	0,250 kg
Levedura	0,050 kg
Sal	0,020 kg
Manteiga	0,150 kg
Açúcar	0,250 kg
Limão (raspa)	1 unid.
Abóbora menina	1 kg
Figo seco	0,500 kg
Pinhão (miolo)	0,200 kg
Sultanas	0,200 kg
Nozes (miolo)	0,100 kg

MÉTODO DE CONFEÇÃO

- Pese os componentes;
- Coza a abóbora e reserve a água da cozedura;
- Coloque a abóbora a escorrer numa rede;
- Escalde a farinha de milho com igual quantidade de água da cozedura;
- Coloque a farinha de trigo na tina da amassadeira e por cima a de milho;
- Junte a abóbora e a manteiga derretida com a raspa de limão e o sal;
- Incorpore o açúcar e amasse durante 5 minutos;
- Coloque a levedura e amasse até obter uma massa lisa (teste do véu);
- Corte os figos em quartos;
- Junte os frutos secos à massa e misture em 1ª velocidade;
- Deixe fermentar 20 minutos;
- Pese e enrole empelos com o peso pretendido;
- Arrume em tabuleiros e deixe fermentar 35 minutos;
- Coza de acordo com o peso dos empelos.

CONFEÇÃO DE MASSAS LÉVEDAS DE PASTELARIA



Bolo-Rei, Bolo-Rainha e Bolo Escangalhado ↙

INGREDIENTES

Fermento

Farinha	0,250 kg
Levedura	0,100 kg
Leite	q. b.

Massa base

Farinha	0,750 kg
Açúcar	0,250 kg
Margarina para massas	0,250 kg
Ovos	0,500 kg
Sal	0,020 kg
Leite	q. b.
Bebidas aromáticas	0,05 l
Cerveja preta ou branca	0,05 l

**Bolo-rei e bolo escangalhado**

Fruta picada	0,500 kg
Frutos secos*	0,400 kg
Sultanas maceradas	0,100 kg

Bolo rainha

Frutos secos*	0,500 kg
Sultanas maceradas	0,100 kg

* pinhões, avelãs, nozes, amêndoa

MÉTODO DE CONFEÇÃO

- Num tacho, coloque a margarina, o açúcar e o sal e mexa o conjunto;
- Adicione os ovos e leve ao lume sempre a mexer com umas varas até atingir os 36° C;
- Verta o conjunto sobre o fermento e trabalhe-o até desfazer;
- Misture a farinha, ligue as bebidas e o leite e trabalhe o conjunto até ficar uma massa elástica e enxuta;

**CONFEÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS DE PASTELARIA**

- Adicione os frutos secos e escorridos para o bolo-rei e apenas os frutos secos para o bolo-rainha
- Deixe a massa levedar (\pm 20 minutos);
- Corte e pese empelos;
- Enrole;
- Proceda aos acabamentos de cada tipo de bolo:

o Bolo-rei e bolo-rainha

- Abra os bolos,
- Dê uma pintura e ponha a levedar,
- Dê uma 2.^a pintura e faça um cordão com canela (facultativo),
- Decore com fruta (só o bolo-rei),
- Polvilhe com frutos secos (só o bolo-rainha),
- Aplique granito, ou açúcar em pó (só o bolo-rei),
- Pinte com geleia (só o bolo-rainha);

o Bolo escangalhado:

- Espalme empelos, barre com creme de ovos, polvilhe com canela e espalhe gila por cima,
 - Faça um rolo de massa,
 - Execute 3 golpes sobre o rolo de massa;
- Coza de acordo com o peso e o tipo de bolo.

Receitas complementares (ver páginas finais do compêndio)

- Granito,
- Glace real.



INGREDIENTES

Levedura	0,050 kg
Água	q.b.
Ovos	6
Açúcar	0,050 kg
Farinha	0,350 kg
Margarina	0,100 g
Claras	q.b.



MÉTODO DE CONFEÇÃO

- Pese os componentes;
- Desfaça a levedura com um pouco de água;
- Adicione os ovos;
- Junte a farinha e o açúcar;
- Ligue a margarina derretida e se necessário as claras;
- Leve a levedar;
- Prepare formas e tenda;
- Leve novamente a levedar;
- Coza;
- Prepare os babás para demolhar em calda aromatizada com rum;
- Retire e guarde a tampa aos babás e aplique chantilly;
- Coloque novamente a tampa por cima do chantilly.

Receitas complementares (ver páginas finais do compêndio)

- Calda aromatizada com rum,
- Chantilly.



Receitas complementares



INGREDIENTES

Açúcar	1 kg
Claras	0,500 kg
Margarina Cremes	1 kg
Aniz	0,100 kg
Óleo alimentar	q.b



MÉTODO DE CONFEÇÃO

- Bata as claras com o açúcar até castelo firme;
- Junte a margarina;
- Adicione o aniz e deixe bater até obter um creme homogéneo;
- Se necessário adicione óleo alimentar para ligar os componentes e tornar a mistura homogénea.

**CONFEÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS DE PASTELARIA****Creme de Ovos****INGREDIENTES**

Açúcar	1,200 kg
Água	0,600 kg
Gemas	0,600 kg
Farinha	0,150 kg
Água	0,150 kg
Margarina massas	0,050 kg
Vanilina	q. b.

MÉTODO DE CONFEÇÃO

- Faça a calda de açúcar a 32° B;
- Ligue os componentes secos;
- Ligue as gemas aos componentes secos;
- Ligue de seguida a calda e coloque novamente ao lume até cozer, depois de cozinhada ligue a margarina;
- Utilize depois de frio.

CONFEÇÃO DE MASSAS LÉVEDAS DE PASTELARIA



Creme Pasteleiro ↙

INGREDIENTES

Leite	1 l
Açúcar	0,500 kg
Farinha	0,100 kg
Amido	0,020 kg
Vanilina	q.b.
Raspa de limão	q.b.
Ovos	2 unidades (100 g)
Gemas	10 unidades (200 g)



MÉTODO DE CONFEÇÃO

- Coloque mais ou menos 8 dl do leite ao lume;
- Ligue os componentes secos, com o restante leite;
- Junte os ovos;
- Ligue o leite quente e coloque novamente ao lume até cozer;
- Salpique a superfície com açúcar para não ganhar crosta.

**CONFEÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS DE PASTELARIA****↙ Pasta de Coco****INGREDIENTES**

Açúcar	1 kg
Coco ralado	1 kg
Farinha de trigo tipo 55	0,200 kg
Fermento em pó	0,020 kg
Ovos	0,900 kg

MÉTODO DE CONFEÇÃO

- Misture o açúcar com o coco ralado e o fermento em pó;
- Envolve a farinha;
- Junte os ovos aos poucos.



INGREDIENTES

Natas	1 l
Açúcar	0,250 kg
Vanilina	q.b.



MÉTODO DE CONFEÇÃO

- Bata as natas, na batedeira elétrica, durante \pm 5 minutos;
- Adicione aos poucos o açúcar e a vanilina;
- Deixe continuar a bater até obter um creme firme.

**CONFEÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS DE PASTELARIA****Granito****INGREDIENTES**

Açúcar	3 kg
Água	0,5 l
Ácido acético	q.b.
Gotas de sumo de limão	q.b.

MÉTODO DE CONFEÇÃO

- Coloque o açúcar e a água num recipiente ao lume até alcançar 140°C (ponto de caramelo fraco);
- Prepare uma glace real (ver receita a seguir);
- Verta a glace sobre o açúcar, adicione umas gotas de ácido acético ou sumo de limão e mexa o conjunto;
- Verta o conjunto para um tabuleiro revestido com uma película antiaderente;
- Parta o granito quando frio e utilize.



INGREDIENTES

Açúcar	0,250 kg
Claras de ovo	0,100 kg

MÉTODO DE CONFEÇÃO

- Bata as claras com o açúcar até obter um merengue seguro.



CONFEÇÃO DE MASSAS LÊVEDAS DE PASTELARIA

Calda Aromatizada com Rum

INGREDIENTES

Açúcar	1 kg
Água	0,7 l
Rum	q.b.

MÉTODO DE CONFEÇÃO

- Coloque o açúcar e a água num recipiente ao lume até alcançar 102°C (ponto de calda fraca);
- Aromatize com rum.

CONFEÇÃO DE MASSAS LÉVEDAS DE PASTELARIA



CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR

SEDE

Avenida 25 de Abril, nº 22
1679-015 - **PONTINHA**
Tel. 214 789 500 • Fax. 214 796 120
APARTADO 308 • 1679-901 PONTINHA



Delegação Norte

Pç. Gen. Humberto Delgado, 325 -2º
4000-288 **Porto**
Tel. 222 007 353
Fax. 222 008 749

Delegação Centro

Zona Industrial da Pedrulha
3000-317 **Coimbra**
Tel. 239 493 709
Fax. 239 822 191

Delegação Sul

Zona Industrial de Loulé
Lote 41- R/C DTº
8100-272 **Loulé**
Tel. 269 400 160
Fax. 269 400 169

www.cfpsa.pt
e-mail: cfpsa@cfpsa.pt
Nº VERDE: **800 222 210**

Centro Protocolar entre:

