

Módulo: Confeção de pães de trigo

Carga Horária: 100 horas

Objetivos

- Confeccionar, sob supervisão, pães de trigo.

Conteúdos

- Variedades de produtos;
- Leitura - descodificação de documentos;
- Tecnologia das matérias-primas;
- Composições e utilizações;
- Matérias-primas (por exemplo farinha de trigo, água, sal, leveduras, gordura vegetal, outros);
- Tipos de fermentos, características e utilização;
- Massas pré-preparadas e congeladas;
- Seleção e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes em função do produto final pré-determinado;
- Processo de fabrico - amassadura, mistura ou batido;
- Fermentação inicial (levedação), descanso;
- Pesagem e divisão da massa;
- O enrolar;
- Fermentação (levedação) intermédia;
- O tender;
- Fermentação (levedação) final;
- O enformar/desenformar;
- Controlo de tempos e temperaturas;
- O manejar da pá ao enformar/desenformar;
- O arrefecimento e enxugo do pão;

- Controlo da qualidade dos produtos finais;
- Acondicionamento e conservação dos produtos de padaria confeccionados (por exemplo pães de trigo: bolas, tranças e alongados);
- Embalamento, processos e materiais utilizados;
- Boas práticas de higiene e segurança;