Pão Francês

Tempo de preparo

120 minutos

Rendimento

114 unidades

Sobre a Receita

O Pão Francês, também conhecido como pão de sal ou cacetinho, é um dos pães mais populares no Brasil. Com uma crosta dourada e crocante e um miolo macio e leve, é perfeito para ser consumido no café da manhã ou em lanches. Sua versatilidade permite que seja acompanhado por manteiga, geleias, frios ou até mesmo utilizado em sanduíches.

O Pão Francês tem suas origens na França, onde é conhecido como "baguette". No Brasil, ele foi adaptado ao gosto local e se tornou um item essencial nas padarias. A receita brasileira difere um pouco da original francesa, incorporando ingredientes e técnicas que resultam em um pão com uma crosta mais fina e um miolo mais macio. Essa adaptação fez com que o Pão Francês se tornasse um símbolo da panificação brasileira.

Versatilidade: Pode ser consumido em diversas refeições ao longo do dia, desde o café da manhã até o jantar.

Rendimento: Com um rendimento de 114 unidades por receita, é uma opção eficiente para produção em larga escala.

Tempo de Preparo: Relativamente rápido, com 2 horas de preparo (não inclui processo de fermentação), permitindo uma alta rotatividade na produção.

Congelamento: A possibilidade de congelar a massa facilita a logística e o planejamento da produção, garantindo sempre pão fresco para os clientes.

Ingredientes

Ingredientes

- Farinha Suprema Extra Clara: 25,000 kg
- Água (parte em gelo): 14,500 L
- Sal refinado: 0,500 kg
- Fermento biológico fresco: 0,500 kg (ou ~165 g de seco instantâneo)
- Reforçador Suprema: 0,250 kg

Ingredientes opcionais

- Margarina: 0,250 kg (até 500 g) – mais maciez e vida útil
- Açúcar refinado: 0,250 kg (até 500 g) – mais cor e sabor

Modo de Preparo

Massa

1. Pesar todos os ingredientes separadamente; usar gelo se necessário para a massa ficar entre 26–30 °C.
2. Na masseira, misturar farinha, reforçador (e açúcar, se usar) por 1 min em velocidade lenta.
3. Adicionar ~90% da água e misturar em lenta por 3–4 min.
4. Adicionar o fermento e ajustar a consistência com o restante da água, se a massa estiver dura.
5. Adicionar o sal (e a margarina, se usar) e misturar em lenta até incorporar.
6. Passar para velocidade rápida e bater até o ponto de véu (6–10 min).
7. Cobrir a massa e deixar descansar 10 min.

Modelagem

1. Dividir em blocos de 1,8 kg na divisora de 30 partes (peças de ~60 g) e bolear levemente.
2. Modelar no formato de pão francês e colocar nas assadeiras com a emenda para baixo.
3. Fermentar a 26–30 °C e umidade acima de 70% até crescer 2,5 a 3 vezes (~2–3 h).
4. Fazer um corte longitudinal, firme e superficial.

Assamento

1. Assar com vapor: lastro a 200–220 °C ou turbo a 170–180 °C, por 15–20 min, até dourar.

Finalização

1. Esfriar em grades, sem empilhar e sem embalar quente.