
RECEITAS

PÃES DECORATIVOS



Pães decorativos: Seleção de receitas

- 1/ **Em coroa**
com CIAPLUS e MALTA AROMA
- 3/ **Entrelaçado**
com MALTA AROMA, MASA MADRE ROGGEN, MALTA TOSTADA X-70,
MALTA PANIMALTIN e IREKS UNI PLUS
- 5/ **Em nó**
com REX DURUM e MALTA CAMELIZADA DE TRIGO
- 7/ **Enroscado**
com MASA MADRE ROGGEN e PERFORMANCE PLUS
- 8/ **Ramificado**
com MASA MADRE ROGGEN e IREKS UNI PLUS
- 9/ **Fundido**
com CIAPLUS e MALTA AROMA
- 11/ **Apaixonado**
com CIAPLUS e EXTRACTO DE MALTA
- 13/ **Espalhado**
com CIAPLUS e EXTRACTO DE MALTA
- 14/ **Eterno**
com MASA MADRE ROGGEN e PERFORMANCE PLUS
- 15/ **Perplexo**
com MASA MADRE PIE, EXTRACTO DE MALTA e IREKS UNI PLUS
- 16/ **Disfarçado**
com CIAPLUS e EXTRACTO DE MALTA
- 18/ **Unido**
com CIAPLUS e EXTRACTO DE MALTA



Em coroa



Entrelaçado



Em nó



Enroscado



Ramificado



Fundido



Apaixonado



Espalhado



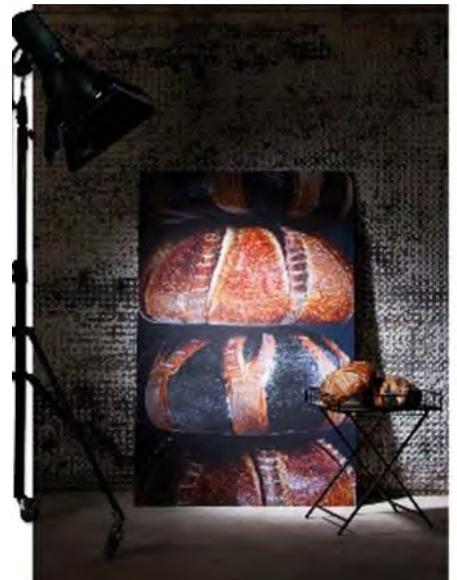
Eterno



Perplexo



Disfarçado



Unido

Pão decorativo “em coroa” com CIAPLUS e MALTA AROMA

Massa para as tiras

Farinha de trigo	0,900 kg
Sêmola de trigo duro	0,100 kg
CIAPLUS	0,050 kg
MALTA AROMA	0,030 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,015 kg
Água (aprox.)	0,700 kg
Total	1,815 kg

Margarina ou manteiga para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Dar duas voltas em livro com a margarina ou a manteiga deixando repousar uns minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura, cortar tiras de 1,5 x 1,5 cm e guardar no frigorífico.

Massa

Farinha de trigo	9,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
MALTA AROMA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,000 kg
Total	18,150 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir peças de 0,500 kg e bolear com farinha de trigo.
- Colocar oito tiras de massa em bannetons redondos e polvilhar ligeiramente com farinha de centeio.
- Humedecer e decorar as peças com sementes de papoila, colocá-las com a enroladura para cima nos bannetons e unir as tiras.
- Deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 30 minutos.



Pão decorativo “entrelaçado” com MALTA AROMA, MASA MADRE ROGGEN, MALTA TOSTADA X-70, MALTA PANIMALTIN e IREKS UNI PLUS

Massa para a malha

Farinha de trigo	1,200 kg
Farinha de centeio	0,800 kg
MALTA AROMA	0,060 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,040 kg
MALTA TOSTADA X-70	0,030 kg
MALTA PANIMALTIN	0,030 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,020 kg
Água (aprox.)	1,400 kg
Total	3,620 kg

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 29 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos a 5 °C.
- Com um rolo da massa texturado, fazer uma malha de 10 x 15 cm e polvilhar com amido de trigo. Seguidamente, colocá-la uniformemente sobre bannetons alongados deixando-a sobressair sobre a borda.

Massa

Farinha de trigo	6,000 kg
Farinha de centeio	4,000 kg
MALTA AROMA	0,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,050 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,300 kg
Total	18,100 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 29 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir peças de 1,000 kg e bolear com farinha de trigo.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar peças alongadas e colocá-las com a enroladura para cima nos bannetons forrados com a malha. Por último, unir a malha.
- Fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, virar as peças.
- Cozer de entrada a 250 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 50 minutos. Decorridos 2 minutos, deixar sair o vapor.



Pão decorativo “em nó” com REX DURUM e MALTA CAMELIZADA DE TRIGO

Esponja

Farinha de trigo	2,000 kg
Levedura	0,040 kg
Água (aprox.)	2,000 kg
Total	4,040 kg

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até obter uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco 3 horas à temperatura ambiente.
- Deixar fermentar a 3 °C durante a noite.

Massa

Farinha de trigo	6,000 kg
Esponja	4,040 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
MALTA CAMELIZADA DE TRIGO	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	5,400 kg
Total	18,090 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos em cubas com tampa.
- Dividir peças de 3,000 kg (30 peças) ou de 0,100 kg (6 peças) e bolear.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Dividir as peças na divisora, cortar tiras de aprox. 20 cm de comprimento e polvilhar ligeiramente com farinha de trigo.
- Formar um nó Winston com 6 tiras, colocar em tabuleiros para fermentação e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 35 minutos.



Pão decorativo “enroscado” com MASA MADRE ROGGEN e PERFORMANCE PLUS

Farinha de trigo	8,800 kg
Farinha de centeio	1,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,130 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,130 kg
Água (aprox.)	7,200 kg
Total	17,710 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir peças de 1,200 kg e bolear com farinha de centeio.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar barras com ponta deixando a parte central mais abaulada. Enroscar formando uma espiral, juntar as duas pontas e pressionar.
- Polvilhar as peças com muita farinha, colocá-las em tabuleiros para fermentação com a parte enfarinhada para cima e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Com a parte enfarinhada para cima, cortar as peças e cozer de entrada a 250 °C (com pouco vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 60 minutos.



Pão decorativo “ramificado” com MASA MADRE ROGGEN e IREKS UNI PLUS

Farinha de trigo	8,500 kg
Farinha de centeio	1,500 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,350 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
Total	18,300 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 29 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos em cubas com tampa.
- Dividir peças de 1,000 kg e bolear com farinha de centeio.
- Formar peças alongadas, colocá-las com a enroladura para cima em bannetons alongados e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Virar as peças, polvilhar com uma mistura de amido de trigo e farinha de trigo (1·1) e cortar formando uma espiga.
- Cozer de entrada a 250 °C (com vapor), baixando para 190 °C durante cerca de 50 minutos com o registo fechado.



Pão decorativo “fundido” com CIAPLUS e MALTA AROMA

Lâminas de massa

Farinha de trigo	2,700 kg
Sêmola de trigo duro	0,300 kg
CIAPLUS	0,150 kg
MALTA AROMA	0,090 kg
Sal	0,060 kg
Levedura	0,045 kg
Água (aprox.)	2,100 kg
Total	5,445 kg

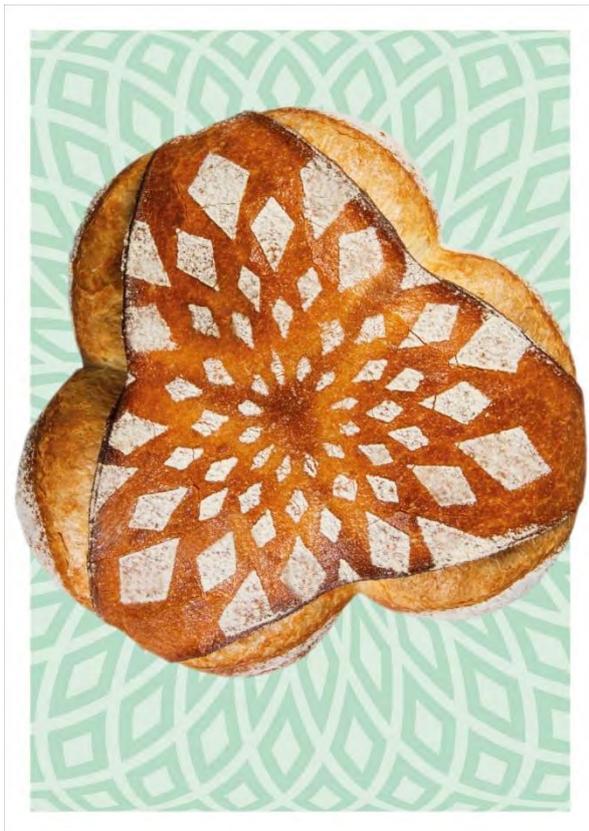
- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos a -18 °C.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura, cortar em lâminas triangulares de 15 x 15 cm (0,100 kg) e arrefecer novamente.

Massa

Farinha de trigo	9,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
MALTA AROMA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,000 kg
Total	18,150 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos em cubas com tampa.
- Dividir peças de 0,200 kg, bolear com farinha de trigo e juntar cada três peças formando um triângulo.
- Polvilhar com farinha de centeio, colocar uma lâmina triangular em cima e fixá-la por trás.
- Colocar as peças com a lâmina para cima em tabuleiros para fermentação e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Humedecer ligeiramente com água, colocar o desenho sobre a lâmina e peneirar com farinha de trigo.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 30 minutos.



Pão decorativo “apaixonado” com CIAPLUS e EXTRACTO DE MALTA

Massa para as estrelas

Farinha de trigo	0,900 kg
Sêmola de trigo duro	0,100 kg
CIAPLUS	0,050 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,030 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,015 kg
Água (aprox.)	0,700 kg
Total	1,815 kg

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos a -18 °C.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura, cortar com corta massas com forma de estrela de três tamanhos diferentes e polvilhar com farinha de centeio.

Massa

Farinha de trigo	9,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,000 kg
Total	18,150 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos em cubas com tampa.
- Dividir peças de 0,500 kg, bolear com farinha de trigo e deixar repousar 10 minutos com a enroladura para baixo.
- Colocar as estrelas de maior a menor em cima das peças e pressionar ligeiramente.
- Colocar as peças com as estrelas para baixo em bannetons e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Colocar as peças com as estrelas para cima no descarregador. Com uma faca, cortar o pão formando uma estrela ao redor da estrela inferior e pressionar ligeiramente no centro.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 30 minutos.



Pão decorativo “espalhado” com CIAPLUS e EXTRACTO DE MALTA

Farinha de trigo	9,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	6,700 kg
Total	17,850 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos em cubas com tampa.
- Dividir peças de 0,500 kg e bolear com farinha de trigo.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- De cada peça, laminar um terço de massa com um rolo de massa para formar uma lingueta. Cortar a lingueta em forma de folha com a ajuda de um corta massas redondo e polvilhar com farinha de centeio. Colocar a lingueta sobre a peça.
- Colocar as peças com a folha para cima sobre um pano enfarinhado, polvilhar com uma mistura de farinha de centeio e amido de trigo (1·1) e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Colocar as peças no descarregador, voltar a polvilhar ligeiramente com farinha de centeio e amido de trigo (1·1) e cortar desenhando uma folha.
- Cozer a 240 °C (com vapor) durante cerca de 30 minutos.



Pão decorativo “eterno” com MASA MADRE ROGGEN e PERFORMANCE PLUS

Farinha de trigo	8,800 kg
Farinha de centeio	1,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,175 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Sal	0,220 kg
Levedura	0,130 kg
Água (aprox.)	7,200 kg
Total	17,775 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir peças de 1,200 kg e bolear com farinha de trigo.
- Colocar as peças com a enroladura para cima em bannetons redondos enfarinhados e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Com cuidado, virar as peças no descarregador e fazer quatro cortes decorativos nos lados exteriores.
- Cozer de entrada a 250 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 60 minutos.



Pão decorativo “perplexo” com MASA MADRE PIE, EXTRACTO DE MALTA e IREKS UNI PLUS

Farinha de trigo	8,500 kg
Farinha de centeio	1,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,075 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
Total	18,625 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 29 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos em cubas com tampa.
- Dividir peças de 0,750 kg, bolear com farinha de centeio e deixar repousar 5 minutos.
- Para a cabeça de touro, dobrar o terço inferior de uma peça como um triângulo e alisar o terço superior.
- Para os cornos, formar uma barra com ponta, colocá-la no centro da parte superior da cabeça de touro (a que está plana) e dobrar a língua de massa para a frente.
- Depois de montadas as peças, colocá-las viradas para baixo sobre um pano ligeiramente enfarinhado e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Virar as peças e colocá-las no descarregador. Seguidamente, colocar o desenho por cima e polvilhar ligeiramente com farinha de trigo. Com uma faca, cortar com cuidado um Y na cabeça de touro e fazer cortes nos cornos.
- Cozer de entrada a 250 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 50 minutos.



Pão decorativo “disfarçado” com CIAPLUS e EXTRACTO DE MALTA

Massa

Farinha de trigo	9,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Óleo de sementes de abóbora	0,400 kg
Sementes de abóbora em pedaços	0,800 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,000 kg
Total	19,350 kg

Topping

Decoração tigrada e sementes de abóbora

Decoração tigrada

Farinha de arroz	2,000 kg
Açúcar	0,120 kg
Óleo vegetal	0,120 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,100 kg
Água a 30 °C	2,000 kg
Total	4,380 kg

- Misturar os ingredientes e deixar repousar no mínimo 20 minutos.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos em cubas com tampa.
- Dividir peças de 0,500 kg e bolear com farinha de trigo.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Colocar as peças com a enroladura para cima em bannetons redondos ligeiramente enfarinhados e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Retirar as peças dos bannetons, mergulhar na decoração tigrada (ou pintar) e polvilhar com sementes de abóbora.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 30 minutos.



Pão decorativo “unido” com CIAPLUS e EXTRACTO DE MALTA

Massa para as tiras

Farinha de trigo	0,900 kg
Sêmola de trigo duro	0,100 kg
CIAPLUS	0,050 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,030 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,015 kg
Água (aprox.)	0,700 kg
Total	1,815 kg

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos a -18 °C.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura, cortar tiras de 2 x 15 cm e guardar no frigorífico.

Massa clara

Farinha de trigo	9,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,000 kg
Total	18,150 kg

Massa escura

Farinha de trigo	9,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Farinha de carvão vegetal ativado	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,000 kg
Total	18,350 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos em cubas com tampa.
- Dividir peças de 0,500 kg e bolear com farinha de trigo.
- Colocar uniformemente quatro tiras de massa sobre a borda dos bannetons e polvilhar com farinha de centeio.
- Colocar as peças com a enroladura para cima nos bannetons, unir as tiras e deixar fermentar a 5 °C durante a noite (12 – 16 horas).
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças 50 – 60 minutos.
- Virar as peças no descarregador e pressionar no centro. Para as peças escuras, cortar ligeiramente as tiras na metade do terço superior.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 30 minutos.



