



MASSAMADRE

Mapa de Farinha

O QUE CADA MASSA EXIGE DA SUA FARINHA

Tiago Ishikawa

O guia completo de observação e decisão

Como usar este mapa

Não existe farinha boa. Existe farinha certa para o que você quer que aconteça com a sua massa. Este mapa organiza as aplicações mais comuns de uma padaria e de uma confeitaria e mostra o que cada uma exige.

Antes de consultar a tabela, responda duas perguntas sobre a massa que você vai fazer:

PERGUNTA 1

Quanto tempo ela vai passar em fermentação?

Quanto mais longo o processo, mais a rede de glúten precisa resistir à degradação.

Tempo cobra força.

PERGUNTA 2

Quanto enriquecimento ela carrega?

Gordura, açúcar, ovos e leite dificultam a formação e a sustentação da rede.

Enriquecimento também cobra força.

**Some as duas respostas e você tem a exigência da massa.
Panetone é o extremo superior das duas. Biscoito é o extremo inferior.**

Parte 1

A tabela

Aplicação	Exigência dominante	Faixa orientativa de força (W)	Ponto crítico
Pão de processo direto	Estrutura moderada	Faixa média	A farinha raramente é o gargalo. Investigue temperatura, ponto de fermentação e forno primeiro.
Pão de fermentação longa	Força e, principalmente, estabilidade	A partir de ~280	A rede precisa resistir às horas, não só ao amassamento. O momento em que a massa cede é a informação.
Pizza	Varia com o tempo de maturação	Média para processo direto; alta para maturação longa	Extensibilidade na abertura. Disco que retrai indica tenacidade ou repouso insuficiente.
Folhado e massa laminada	Força com extensibilidade	Moderada a alta	Massa que rasga indica falta de força; massa que retrai entre as voltas indica tenacidade excessiva.
Panetone e massas enriquecidas	Força máxima	Acima de ~350	A rede precisa se formar apesar da gordura, do açúcar e dos ovos, e sustentar uma estrutura pesada.
Bolo	Pouca formação de rede	Abaixo de ~170	Mistura excessiva depois da entrada da farinha. A estrutura vem do amido e do ovo, não do glúten.
Biscoito e massa quebradiça	Ausência de rede	Abaixo de ~170, sem tenacidade acentuada	O método pesa tanto quanto a farinha. Envolver a gordura antes do líquido limita a formação de glúten.

As faixas acima são orientação de mercado, não especificação. Elas variam entre moinhos, entre metodologias de ensaio e entre estilos. Confirme os valores com o seu fornecedor e valide na sua bancada.

Parte 2

O que observar na bancada

Se você não tem acesso à ficha técnica do seu fornecedor, a leitura passa a ser de observação. Estes são os sinais que mais dizem sobre a farinha que está na sua mão.

Sinal	O que costuma indicar	Como confirmar
A massa demora a fechar e rompe no véu	Rede frágil, força insuficiente para o processo	Compare com uma fermentação mais curta. Se resolve, é questão de tempo, não de força.
A massa cede ao longo da fermentação	Falta de estabilidade, não de força	Refaça com metade do tempo. Se o resultado melhora, a farinha não sustenta a maturação escolhida.
A massa gruda e não fecha	Hidratação acima da absorção, ou atividade enzimática alta	Reduza a hidratação em cinco pontos. Se fecha, era absorção. Se piora com o tempo, suspeite da atividade enzimática.
A massa resiste e encolhe ao abrir	Tenacidade alta ou repouso insuficiente	Amplie o descanso. Se relaxa, era tensão. Se continua brigando, é característica da farinha.
O miolo sai úmido e gomoso	Atividade enzimática alta degradando amido	Reduza o tempo de fermentação mantendo o resto igual.
O bolo sai firme, com buracos compridos	Glúten desenvolvido por mistura excessiva	Repita misturando apenas até a farinha desaparecer.
O fundo de torta encolhe na forma	Tensão da rede retornando no calor	Refrigere depois de reunir e depois de forrar. Se melhora, era tensão.
O resultado varia entre lotes sem causa aparente	A farinha mudou: safra, moagem ou blend	Só o registro responde. Sem histórico, não há como separar variação de farinha de variação de processo.

Parte 3

Registro de fornada

Três meses de anotação dizem mais sobre a sua farinha do que qualquer ficha técnica, porque medem o comportamento dela na sua bancada, no seu clima e com o seu processo. É também o que permite conversar com o fornecedor em termos concretos quando algo muda.

Imprima esta página e preencha a cada produção.

Farinha / lote	Data	Temp. ambiente	Temp. final de massa	Hidratação real	Comportamento observado

Três hábitos que valem mais que qualquer tabela

HÁBITO 1

Peça a ficha técnica ao seu fornecedor.

Se você compra em volume e nunca pediu, esse é provavelmente o ganho mais barato disponível no seu processo hoje.

HÁBITO 2

Isole uma variável por vez.

Trocar farinha e hidratação no mesmo teste não produz aprendizado, produz opinião.

HÁBITO 3

Anote o momento da falha, não só o fato de ter falhado.

Massa que cede na segunda dobra tem um problema diferente de massa que cede na modelagem.

Massa Madre · massamadreblog.com.br

Conteúdo da Temporada 2, com participação do Chef Tiago Ishikawa.

- 
-  massamadreblog.com.br
 -  [@massamadreblog](https://www.instagram.com/massamadreblog)
 -  [/massamadreblog](https://www.facebook.com/massamadreblog)
 -  [Massa Madre](https://www.whatsapp.com/channel/01234567890)
 -  [@massamadreblog](https://www.pinterest.com/massamadreblog)
 -  [@massamadreblog](https://www.tiktok.com/@massamadreblog)
 -  [/@massamadretv](https://www.youtube.com/@massamadretv)
 -  [Massa Madre Talks](#)

MASSAMADRE