
Tecnologia de Farinhas Mistas

Uso de Farinhas Mistas na Produção
de Bolos

Volume 7



Ministério da Agricultura do Abastecimento e da Reforma Agrária
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA
Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial
de Alimentos - CTAA

Tecnologia de Farinhas Mistas

Uso de Farinhas Mistas na Produção
de Bolos

Volume 7

Editores

*Ahmed El-Dash, Ph.D.
Rogério Germani, Ph.D.*

EMBRAPA-SPI
Brasília, DF
1994

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:

EMBRAPA - Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial
de Alimentos

Av. das Américas, 29501

Guaratiba

23020-470 Rio de Janeiro, RJ

Telex: (021) 33267

Fax: (021) 410.1090

Fone: (021) 410.1353

Tiragem: 1.000 exemplares

CIP-Brasil. Catalogação-na-publicação.

Serviço de Produção de Informação (SPI) da EMBRAPA.

Tecnologia de farinhas mistas : uso de farinhas mistas na
produção de bolos / Editores Ahmed El-Dash, Rogério
Germani ; Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária,
Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de
Alimentos. – Brasília : EMBRAPA-SPI, 1994.
v.7, 31p.

ISBN 85-85007-45-1.

1. Farinha mista - Tecnologia. 2. Bolo – Produção – Farinha
mista. I. El-Dash, Ahmed. II. Germani, Rogério. III. EMBRAPA.
Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de
Alimentos (Rio de Janeiro, RJ).

CDD 664

© EMBRAPA 1994

Capa: Die Presse Editorial Ltda

Designer: Ewandro Magalhães Junior

Sumário

1. Introdução	9
2. Noções gerais sobre a produção de bolos	9
2.1. Ingredientes.....	9
2.1.1. Farinha	10
2.1.2. Açúcar	10
2.1.3. Gordura	11
2.1.4. Leite	11
2.1.5. Ovos	11
2.1.6. Fermento	12
2.1.7. Sal	13
2.1.8. Cacau/chocolate.....	13
2.2. Métodos de mistura	13
2.2.1. Processos convencionais.....	13
2.2.1.1. Método da cremeação	13
2.2.1.2. Método da massa	14
2.2.1.3. Método direto.....	14
2.2.1.4. Variações	15
2.2.2. Processo contínuo	17
2.3. Cozimento da massa	18
2.4. Principais defeitos encontrados em bolos.....	19
2.4.1. Volume muito pequeno.....	19
2.4.2. Defeitos na textura	19
2.4.3. Defeitos na crosta	19
2.4.4. Irregularidades na estrutura	20
3. Utilização de farinhas mistas na produção de bolos	20
3.1. Farinhas amiláceas.....	21
3.2. Farinhas proteínáceas	22
4. Avaliação dos bolos produzidos com farinhas mistas	23
4.1. Avaliação tecnológica.....	23
4.1.1. Bolos Industriais	23
4.1.2. Pré-misturas para bolos	24
4.1.3. Bolos convencionais	28
4.2. Avaliação sensorial.....	28
4.2.1. Bolo Industrial	29
4.2.2. Bolos com pré-mistura.....	29
4.2.3. Bolo convencional	30
5. Referências bibliográficas	31

1. INTRODUÇÃO

Bolos são produtos de panificação bastante apreciados, quer como sobremesa como no lanche. Apresentam-se em diferentes formatos, sabores e textura, variando com a formulação ou com o método empregado na fabricação.

Os bolos, em geral, requerem o uso de farinha mais fraca que a farinha utilizada em pães e permitem o emprego de ampla variedade de ingredientes, possibilitando assim o uso de farinhas sucedâneas ao trigo.

Apresentaremos uma visão geral sobre o processamento de bolos, incluindo-se a função dos ingredientes, os métodos mais empregados, os defeitos mais comuns, as influências e as modificações necessárias para a substituição parcial da farinha de trigo por farinhas de milho, mandioca, sorgo ou soja em bolos.

2. NOÇÕES GERAIS SOBRE A PRODUÇÃO DE BOLOS

A qualidade de um bolo depende de alguns fatores como a escolha de uma formulação bem balanceada e de procedimentos de mistura e cozimento adequados ao tipo de bolo que se quer produzir. Cada aspecto será comentado mais detalhadamente.

2.1. Ingredientes

Os ingredientes exercem diversos tipos de funções nos bolos, atuando principalmente como agentes estruturadores, amaciadores, umidificadores, retentores de umidade ou aromatizantes.

Cada ingrediente provoca um efeito distinto nas características gerais dos bolos e, por isso, a mudança em qualquer dos ingredientes