

COLEÇÃO



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Trigo
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

Massa Fresca Tipo Capelete Congelada

Eliana Maria Guarienti
Martha Z. de Miranda

*Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2007*

Autores

Eliana Maria Guarienti

Engenheira agrônoma, doutora em
Tecnologia de Cereais e pesquisadora
da Embrapa Trigo
eliana@cnpt.embrapa.br

Martha Z. de Miranda

Farmacêutica bioquímica e industrial, doutora
em Tecnologia de Alimentos e pesquisadora
da Embrapa Trigo
marthaz@cnpt.embrapa.br

Apresentação

Por sua participação na cadeia produtiva e pelas ligações que mantém com os demais setores da economia, a agroindústria é um segmento de elevada importância econômica para o País.

Engajada nessa meta, a Embrapa Informação Tecnológica lança a *Coleção Agroindústria Familiar*, em forma de manual, cuja finalidade é proporcionar, ao micro e ao pequeno produtor ou empresário rural, conhecimentos sobre o processamento industrial de algumas matérias-primas, como leite, frutas, hortaliças, cereais e leguminosas, visando à redução de custos, ao aumento da produtividade e à garantia de qualidade quanto aos aspectos higiênicos e sanitários assegurados pelas boas práticas de fabricação (BPF).

Em linguagem prática e adequada ao público-alvo, cada manual desta coleção apresenta um tema específico, cujo conteúdo é embasado na gestão e inovação tecnológica. Com isso, espera-se ajudar o segmento em questão a planejar a implementação de sua agroindústria, utilizando, da melhor forma possível, os recursos de que dispõe.

Silvio Crestana

Diretor-Presidente da Embrapa

Sumário

Introdução	9
Definição do produto	11
Etapas do processo de produção	13
Preparo do recheio	14
Preparo da massa	18
Cilindragem e corte	20
Recheio e modelagem	22
Peneiração e preparação para congelamento	23
Congelamento	24
Embalagem e rotulagem	25
Armazenamento	26
Equipamentos e utensílios	27
Planta baixa da agroindústria	29

Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios	31
Boas práticas de fabricação (BPF)	35
Instalações	35
Pessoal	36
Procedimentos	37
Controle de pragas	39
Registros e controles	39

Introdução

O capelete é um tipo de massa fresca que pode ser recheada com carne, com queijo ou com outros ingredientes.

O nome capelete origina-se do italiano *cappelletto* (no plural, *cappelletti*), que significa “chapeuzinho”.

Registros históricos informam que os diferentes formatos de massas frescas foram adotados com a finalidade de identificar os vários tipos de recheios. Inicialmente, foi criado o ravióli, que apresenta formato quadrado e é recheado com queijo. Posteriormente, convencionou-se usar o formato triangular para identificar a massa fresca com recheio de carne, surgindo, então, o capelete.

Atualmente, conhece-se o capelete pelo formato característico de um chapéu, disponível em vários tipos de dobra e com muitos tipos de recheio.

O objetivo desta publicação é passar informações técnicas básicas sobre a fabricação de capelete.

Nossa expectativa é que o leitor faça o melhor uso destas informações e que tenha muito sucesso em seu empreendimento.