

RA1: *Compiere la spezzatura e la formatura dei prodotti di panetteria artigianale, a partire dal tipo di impasti realizzati, curando il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione e le successive operazioni di lievitazione dei semilavorati.*

1 –Metodi di impasto
2 –Tipi di pani e impasto
3 –Tipi di pani e formatura
4 –Fasi di lievitazione
5 -Valutazione
1.4 - Diretto a lunga lievitazione

Realizzare un impasto con gli ingredienti necessari decidendo quali ingredienti (sale e lievito) mettere prima dell'impasto durante o dopo (per evitare lo sfaldamento), impostando l'opportuno tempo di riposo in macchina prima della formatura e della seconda lievitazione.

1.3 - Indiretto con preimpasto

Realizzare un preimpasto (detto biga e composto da acqua, lievito e farina) a cui aggiungere dopo la fase di fermentazione tutti gli altri ingredienti per completare l'impasto.

1.2 - Impasto diretto

Progettare un menù per un buffet interno alla struttura e che tenga conto del tipo di offerta (quantitativi, piatti freddi/caldi) e di servizio (in piedi o da seduti).

1.1 – Tecnica del freddo

Preparare l'impasto utilizzando particolari accorgimenti operativi (ribilanciamento delle ricette; uso di lieviti specifici; uso della cella di ferma lievitazione) al fine di bloccare e controllare temporalmente la lievitazione dell'impasto agevolando così l'orario di produzione del pane.

2.3 – Pani gastronomici

Produrre pani farciti con ingredienti (es. patate, pomodoro, zucca, spinaci) che richiedono particolare cura nel bilanciamento dell'acqua in fase di impastamento e nella miscelatura degli ingredienti.

2.2 – Pani croccanti

Produrre pani croccanti (es. zoccolotti, pugliese, ciabatte) caratterizzati da impasto indiretto con preimpasto e paste molli (con elevata % di acqua nell'impasto) avendo cura di miscelare attentamente gli ingredienti e di impostare gli opportuni tempi della macchina di impasto.

2.1 - Pani con ingredienti specifici

Produrre pani con ingredienti ricchi di grassi e/o con farine a basso tenore proteico (es. pane al burro, all'olio, integrale, al kamut) e che prevedono un impastamento a più fasi.

3.3 – Sfogliati aromatizzati

Realizzare prodotti sfogliati e aromatizzati (es. grissini sfogliati o attorcigliati e cracker di gusti vari) caratterizzati da elevata difficoltà delle lavorazioni di formatura a mano.

3.2 – Pani senza glutine (Per Intolleranze)

Produrre pani con farine senza glutine (es. sorgo, mais, grano saraceno) che rendono difficili le fasi di impastamento e di formatura dei pani stessi.

3.1 - Pani conditi

Produrre pani conditi (es. pane cornetto, Ferrarese, montasù, pane fantasia) caratterizzati da impasti addizionati di grassi e richiedenti lavorazioni di formatura complessa (es. formatura con sovrapposizioni, nodi, intrecci, fiori).

4.3 – Lievitazione finale

Determinare l'ambientazione ottimale delle celle di lievitazione (umidità, temperatura, ecc.) e avviare il processo di lievitazione finale (appretto), riconoscendo comportamenti e trasformazioni fisico-chimiche del prodotto, valutando la consistenza del prodotto di panificazione, determinando il tempo complessivo di lievitazione, rilevando anomalie e facendo gli interventi correttivi necessari.

4.2 – Fermentazione a freddo

Programmare razionalmente i tempi di produzione del pane, controllando con il freddo la fermentazione, mettendo l'impasto formato in celle di fermalievitazione, gestendo al loro interno la temperatura e l'umidità relative alle varie fasi di conservazione a freddo (abbattimento della temperatura, conservazione, prefermentazione, fermentazione) e tenendo sotto controllo i fattori che influenzano la fermentazione controllata (qualità della farina e del lievito, aggiunta di malto, quantità d'aria, ecc.).

4.1 – Pre fermentazione

Predisporre l'impasto dosando il livello di lievito in funzione dei tempi di lievitazione richiesti dal prodotto e dalle fasi di produzione in corso (messa in temperatura del forno, formatura, ecc.)

5.3 – Autovalutazione

Apportare migliorie al processo a partire da una valutazione del prodotto (assenza di imperfezioni crosta, assenza di buchi nel taglio, colore appropriato, gusto rispondente ecc.) individuando quale fase del processo di lavorazione occorra migliorare e quali accorgimenti futuri sia importante adottare.

5.2 – Scelta impastatrice

Scegliere la macchina per l'impasto (forcella, spirale, tuffante) che occorre predisporre, impostando le temperature e la velocità dell'impasto tenendo conto delle condizioni di temperatura ed umidità esistenti.

5.1 – Valutazione materie prime

Valutare le materie prime in ingresso (acqua, sale, lievito, grassi e oli, emulsionanti, miglioranti), in funzione del tipo d'impasto che si vuole realizzare (tenace, estensibile, corto, debole, collante), curando un loro controllo qualitativo (fisico, tecnologico, legale) ed organolettico.

Ambiti Tipologici
di Esercizio

ADA.2.144.429 - Produzione di prodotti di panetteria artigianale

Vers. 1.0
del 21/09/18

RA2: Realizzare la cottura dei prodotti di panetteria artigianale, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento.

1- Tipi di pane e cottura

2- Fase di lavorazione

2.5 - Intervento in caso di anomalie

Leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno in relazione ai diversi gradi di temperatura, all'evaporizzazione eccessiva dell'acqua, allo sviluppo anomalo del volume del pane, ecc., rilevando anomalie nel processo di cottura, mettendo in atto interventi e procedure correttivi anche di tipo tecnologico (temperatura, tempo, ecc.).

2.4 - Surgelamento applicato al pane

Surgelare i prodotti di panificazione precotti, aggiungendo nei loro impasti alcuni ingredienti come il glutine vitale, il tuorlo d'uovo, i grassi e il miele per migliorare la stabilità degli impasti dei pani da congelare; confezionare sottovuoto i prodotti di panificazione precotti, per lasciare il completamento della cottura al rivenditore, dopo lo scongelamento, in forni nei quali prevalga la trasmissione di calore per irraggiamento, per permettere la formazione della crosta.

1.1 - Pani soffici e morbidi

Realizzare particolari cotture di pani soffici (Es. pane al latte, pane in cassetta) e pani morbidi (Es. pane arabo, panini tipo hamburger, panini mignon).

1.2 - Pani con lavorazioni manuali

Realizzare prodotti (es. grissini stirati, cracker sfogliati) caratterizzati da impasti molli, sfogliatura sottile e cotture atte a salvaguardare le caratteristiche del prodotto.

2.1 - Programmazione dei forni di cottura

Determinare l'ambientazione ottimale dei forni (a camere, rotativi, a tunnel) in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate del prodotto finale (consistenza, forma, peso, ecc.), regolando la temperatura e il tempo di cottura, sulla base della natura dell'impasto (più o meno consistente), della forma del pezzo (rapporto superficie/volume) e del peso del pezzo.

2.2 - Cottura del prodotto

Impostare il piano di infornamento secondo la tipologia, quantità e pezzatura dei pani da produrre, mettere in temperatura il forno e infornare il pane, utilizzando strutture meccaniche per mezzo di telai (il tappeto continuo se disponibile), leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno verificandone colore, consistenza, friabilità, sapore, ecc.

2.3 - Raffreddamento del prodotto

Disporre il prodotto cotto per il raffreddamento valutando le temperature e l'umidità presenti nell'ambiente e considerando il tempo necessario per un suo completo raffreddamento prima dell'insaccamento o confezionamento.

RA3: Eseguire le finiture e le decorazioni dei prodotti di panetteria artigianale, preparando preventivamente i complementi di rifinitura.

1- Fasi di lavorazione

1.3 Eseguire finiture

Realizzare tagli – incisioni o posizionare il prodotto in modo che assuma la forma finita desiderata, utilizzando le modalità e procedure che consentano la riconoscibilità del prodotto finito.

1.1 Esecuzione delle decorazioni

Realizzare guarnizioni superficiali con varie tipologie di semi (es. sesamo, girasole, papavero), pennellando preventivamente la superficie da guarnire con sostanze che favoriscono l'adesione dei semi (es: acqua, latte, albume, tuorlo, ecc.) o di pizza aggiungendo a fine cottura gli ingredienti a crudo (es. olio, basilico, rucola, scaglie di parmigiano, pomodorini, salumi, ecc.).

1.2 Preparazione dei prodotti di guarnizioni

Preparare i prodotti di guarnizione, anche con molto anticipo, lavorandoli a seconda della finitura da produrre (es. Affettare, tagliare, tritare, ecc.) e conservarli in contenitori preferibilmente di vetro o ceramica, controllando la temperatura di conservazione.

Fonti bibliografiche

Regione FVG, Repertorio Regionale delle qualificazioni “Produzione artigianale di pane, grissini, cracker”, 2015;
Aspetti tecnologici di panetteria e pasticceria” in Servizi e Tecniche di Enogastronomia-cucina, Franco Lucisano Editore;
Regione ER, Sistema Regionale delle Qualifiche dell’Emilia Romagna, “Operatori di Panificio e Pastificio”;
Regione Piemonte, “Disciplinare per l’eccellenza dell’impresa artigiana alimentare della panificazione”;
Associazione studenti di Agraria Sassari, “Pane e panificazione”;

Sitografia

Wikipedia, enciclopedia libera, “il pane”, <https://it.wikipedia.org>;
Marco di Lorenzo, Il pane e il processo di panificazione, <http://www.pianetapane.it>
“Le fasi importanti della panificazione” - pastamadrelover.it;
“Pane per le feste, rose di pane in bouquet” - Arte in Cucina (Sito internet)