

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE PONTA GROSSA
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
PROJETO DESPERTANDO PARA A CIÊNCIA

OFICINA DE ELABORAÇÃO DO BISCOITO DE GENGIBRE

Prof^a. Dr^a. Mareci Mendes de Almeida

Jennifer Santos Ramos

PONTA GROSSA

2018

ATIVIDADE PRÁTICA

Ingredientes:

Proporção dos ingredientes em relação à farinha de trigo (100%).

INGREDIENTES	PORCENTAGEM (%)	PESAGEM (g)
Farinha de trigo	100	
Bicarbonato de sódio	0,53	
Sal	0,08	
Gengibre em pó	0,34	
Cravo	0,31	
Canela	0,42	
Acúcar mascavo	20	
Achocolatado	1,79	
Manteiga	21,36	
Ovo	7,21	
Mel	20	

Tabela – Proporção dos ingredientes

Modo de preparo:

Biscoito:

Pesar todos os ingredientes;

Bata a manteiga com o açúcar;

Adicione o mel;

Acrescente o ovo e misture;

Peneire todos os secos e acrescente de uma só vez;

Misture tudo com as mãos;

Abrir a massa utilizando um rolo e a tábua de apoio;

Levar a geladeira por no mínimo 1 hora;

Preaqueça o forno a 180°C por 10 minutos;

Corte a massa com a ajuda dos cortadores;

Retire as rebarbas e arrume em uma forma untada;

Asse a 180°C por aproximadamente de 15 à 20 minutos;

Tire da forma e deixe esfriar;

Decore apenas quando a massa estiver fria;

Glacê:

Bater 60g de clara.

300g de açúcar de confeiteiro.

Modo de preparo:

Em uma batedeira, bata as claras até que forme clara em neve.

Coloque aos poucos o açúcar de confeiteiro.

Adicione o suco de limão.

Depois de enfeitar, coloque 10 minutos no forno para que o glacê endureça.

Análise de umidade

Levar a placa de porcelana à estufa 105°C por uma hora.

Retirar da estufa em dessecador para resfriar.

Pesar aproximadamente 5g de amostra na cápsula resfriada e tarada.

Levar a placa com amostra à estufa a 105°C e ir pesando até que a mesma atinja peso constante.

Cálculo:

$$\text{Massa seca g(\%)} = \frac{P_{ca} - P \times 100}{P_a}$$

$$\text{Umidade g(\%)} = 100 - \text{Massa seca}$$

P = peso da cápsula vazia.

P_{ca} = peso da cápsula com amostra após a estufa.

P_a = peso da amostra.