

Escolha do preparo ideal ajuda a definir sabor de um bom panetone

Algumas enzimas fornecem açúcares que proporcionam volume, coloração e sabor

02/09/2016 15:29:58

Uma variedade de panetones está disponível no mercado, mesmo fora do período natalino. São opções tradicionais com frutas cristalizadas, passando pelos trufados, recheados com doce de leite, de alfajor e salgados com queijos e condimentos. De acordo com a técnica química Daniele Macan, da Romanus Ingredientes, de Campo Largo-PR, independente da versão e preço, o consumidor procura saborear um panetone que tenha excelentes características sensoriais. “Uma casca dourada, sem excesso de gordura, com um aroma agradável e textura elástica, macia e úmida”, lembra.

Segunda ela, algumas enzimas, presentes nos preparados, favorecem a qualidade dos panetones, como por exemplo, a alfa amilase fúngica, que fornece açúcares diretamente fermentescíveis à massa, proporcionando volume, coloração e sabor.

“A utilização de emulsificantes amaciadores de miolo, como os monoglicerídeos, conservam a maciez do miolo e também aumentam o shelf-life(validade) As gomas, polissacarídeos obtidos de cereais, são ingredientes naturais, que tem propriedades espessantes e emulsificantes, aumentando a capacidade de absorção de água na receita , estabilizando a massa formada, melhorando a textura, maciez e conservação dos panetones”, detalha a técnica.