

2 - Fermento Biológico Fresco



1. Qual a matéria-prima do fermento fresco Itaiquara?

A matéria-prima do fermento fresco Itaiquara é a levedura *Saccharomyces cerevisiae*.

2. O fermento químico em pó pode ser utilizado no lugar do fermento fresco?

Não. Os dois tipos de fermentos possuem funções diferentes. O Fermento em Pó Químico é mais indicado para bolos e tortas enquanto o fermento biológico fresco é mais indicado para panificação.

3. A temperatura ambiente interfere no crescimento da massa?

Sim, se a temperatura ambiente estiver alta o crescimento da massa será mais rápido, porém se a temperatura ambiente estiver baixa a fermentação tende a ser mais lenta, porém isso vai depender da quantidade de fermento adicionada na massa.

Continuação: Fermento Biológico Fresco

4. Por que vem escrito na embalagem do fermento fresco Itaiquara a palavra Forte? O que significa?

A palavra Forte significa que o fermento fresco Itaiquara tem um arranque (crescimento inicial) mais rápido em relação a outros fermentos frescos do mercado.

5. Por que às vezes o pão não cresce se o fermento fresco Itaiquara está em boas condições de uso?

Neste caso podem ter ocorrido dois erros no preparo da massa: erro no balanceamento da receita ou erro no processo.

6. Como saber se o fermento fresco Itaiquara está próprio para o uso?

Para o fermento fresco Itaiquara estar próprio para o uso deve ser acondicionado aproximadamente entre 5°C a 7°C de temperatura, apresentar coloração creme, textura quebradiça e odor característico.

7. O fermento fresco Itaiquara pode ser congelado?

Não. O congelamento pode afetar a eficácia do fermento fresco Itaiquara.