

É Fermento?

Por Paul Luecke

Agentes de levedura

Fermento: é qualquer agente que produz fermentação e faz com que massa de farinha cresça, em virtude do dióxido de carbono se acumular em bolhas que se espalham por toda a massa. Isto alcança-se quimicamente por intermédio de bicarbonato de sódio, ou biologicamente com fermento.

- ☞ Bicarbonato de sódio: é um sal cristalino e alcalino que expelle gás quando lhe é adicionado um ácido. Há tipos diferentes de sodas para cozinhar:
 - O bicarbonato de soda também é conhecido por “Potássio”.
 - O bicarbonato de potássio por potassa.
 - O carbonato de amónio, ou “amónia de padeiro”.
 - O bicarbonato de amónio também é conhecido por “hartshorn”
- ☞ Fermento em Pó (bicarbonato de soda + ingredientes acidíferos + amido)
- ☞ Fermento de fornada (fermento resultante da mistura de farinha com água para fazer pão).
- ☞ Levedura (um fungo de uma só célula usado para levedar).

Não leveduras

- ☞ Levedura por autólise: é como espuma que se ‘auto desfaz’ e é estéril — incapaz de fermentar. É uma transformação espontânea dos tecidos orgânicos pela acção das próprias enzimas.
- ☞ Levedura de Cerveja: é forma de levedura morta que não fermenta pão. É uma levedura ‘nutricional’.
- ☞ Levedura de Tórula: é uma levedura que não fermenta pão e é considerada ‘nutricional’.
- ☞ Extracto(s) de Levedura: são derivados de levedura e são estéreis e não fermentam pão.
- ☞ Cremor de Tártaro: Ácido Tartárico — potássio tartarato ou hidrogénio tartarato. É um ácido usado para se combinar com bicarbonato de soda. Por si próprio não leveda.
- ☞ Tartarato em Pó: Fosfato em pó ou sulfato em pó — usado vulgarmente com cremor de tártaro. Não leveda por si só.
- ☞ Alume: é um sal metálico duplo vulgarmente adicionado ao cremor de tártaro. O mais comum é o sulfato de alumínio de sódio (SAS ou sulfato de pó), e o sulfato de alumínio de potássio (ou o alumínio de potassa). Não leveda por si só.
- ☞ Sorbitan monosterato: Um enriquecedor de paladar e de textura.. Não leveda por si próprio.
- ☞ Polysorbate 60: é um agente conservante. Não é fermento.
- ☞ Clara de ovo: não fermenta. Conquanto possa ser batida em castelo ela não expande como a massa de uma fornada de pão e não fermenta.
- ☞ Vapor ou ar (como nos bolos “popover” e “comida de anjos”). O mesmo que com clara de ovo; não há agente a fermentar a massa.