

Scones



Ingredientes:

225 g de farinha com fermento
1 colher de chá de fermento para bolos
50 g de manteiga
20 gr de açúcar
125 ml de leite
umas gotas de sumo de limão

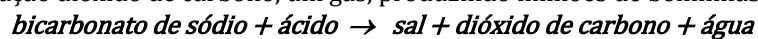
1 - Misture bem a farinha com o fermento. Deite a manteiga, fria, partida em pedacinhos. Com as pontas dos dedos, ou umas varas, trabalhe a mistura até ficar com um aspecto de areia.



A farinha e o fermento...

A farinha de trigo tem diferentes componentes, nomeadamente amido, açúcares, proteínas, gorduras, sais minerais e água. Diferentes farinhas têm diferentes proporções destes componentes. Vamos considerar o caso das proteínas, a sua presença na farinha pode ter valores bastante variáveis, de cerca de 8% até cerca de 14%. Quando se junta um líquido, como água ou leite, à farinha estas proteínas vão ligar-se entre si e formar como que uma rede (gluten) forte e elástica. Consoante a preparação culinária que estamos a fazer é desejável ou não que esta rede se forme. Ela é desejável quando fazemos pão, ou massa folhada, mas não é desejável quando fazemos um bolo, uma massa de tarde, crepes ou scones, pois torná-los-ia duros. A farinha que se vende com fermento, que normalmente é usada para bolos, tem um baixo conteúdo em proteínas o que vai dificultar a formação desta rede.

A farinha nesta receita já tem fermento, no entanto vamos aumentar um pouco a quantidade a usar juntando uma colher de chá de fermento em pó. Este é formado por bicarbonato de sódio (uma base) e um ácido em quantidade suficiente para reagirem entre si. O fermento em pó ainda tem amido que serve para manter estes dois componentes separados e os manter secos, pois vai absorver a humidade do ar, impedindo assim que reajam entre si. Quando se mistura o fermento com um líquido contendo água dá-se uma reacção química entre o bicarbonato e o ácido e novos produtos se formam. Neste caso o mais importante é a formação dióxido de carbono, um gás, produzindo milhões de bolhinhas:



O dióxido de carbono formado vai contribuir para tornar os scones mais leves.

A manteiga...

A manteiga, além do sabor agradável que dá, têm essencialmente duas funções nos scones. Tornam os mais macios, pois vai envolver as proteínas da farinha, impedindo que elas se liguem entre si, e cria camadas de massa, funcionando com separador. Pedacos de manteiga fria, portanto firme, mantêm as camadas de massa separadas no forno quente tempo suficiente para elas começarem a ficar firmes. O vapor que se forma quando a massa coze separa essas camadas. Diferentes tipos de gordura – manteiga, margarina, banha ou óleo – tendo consistências diferentes e fundindo de forma variada, têm diferentes capacidades de envolver as proteínas e servir de separador.

Podem-se deixar pedacos relativamente grandes de manteiga, já que contribuem para uma melhor textura, pois facilitam a formação de camadas de massa. É conveniente que a manteiga esteja tão fria quanto possível quando vai para o forno, para que as camadas de massa tenham tempo de começar a endurecer antes que a manteiga derreta, assim deve-se mexer na massa só o necessário. O uso das varas contribui para que a manteiga se mantenha o mais fria possível.

2 – Junte o açúcar e mexa bem. Deite no leite, bem frio, umas gotas de sumo de limão e deite-o na mistura de farinha, mexendo com uma faca. Quando tudo estiver misturado, deite sobre a mesa e trabalhe com as mãos o mínimo tempo possível, só até ficar ligado.



O açúcar, além de adoçar, também vai fazer com as proteínas da farinha tenham mais dificuldade em se ligar, pois vai ligar-se a estas, por isso também vai contribuir para uma textura mais macia. O sumo de limão, sendo ácido, também vai reduzir a ligação entre proteínas e é mais um contributo para tornar a massa mais macia. Vai fazer também com que a massa se torne firme mais rapidamente ao cozer.

Alimentos em que se pretende que se forme a rede de gluten devem ser demoradamente amassados, pois deste modo vai promover-se a aproximação das moléculas de proteína e a formação da sua rede. Quando esta não é desejável os alimentos não devem ser muito amassados, é o que se passa neste caso em que a massa deve ser apenas amassada até ficar homogénea. Além deste aspecto, outra razão para a massa ser pouco amassada, é evitar que o calor das mãos aqueça a massa e assim manter a manteiga tão fria quanto possível. É também por esta razão que o leite deve estar bem frio quando se deita.

3 – Deite a massa sobre a mesa polvilhada de farinha e com um rolo levemente enfarinhado estenda a massa até ficar com cerca de 2 cm de altura. Com um corta bolachas com cerca de 5cm de diâmetro corte os scones. Polvilhe-os com farinha e arrume-os num tabuleiro de ir ao forno, também polvilhado de farinha.



Para obter uns bons scones a massa nunca deve ser estendida com menos de 2 cm de altura. Antes de cortar cada scone passe o corta-bolachas com um pouco de farinha e empurre-o até ao fundo da massa sem o rodar.

A massa que fica depois de cortar os scones devem ser de novo amassada até ficar ligada e repete-se o processo.

4- Leve imediatamente ao forno a 220°C, colocando o tabuleiro na parte superior do forno, coza cerca de 12-15 minutos.



O calor vai fazer com que os scones adquiram uma textura firme devido à coagulação das proteínas e gelificação do amido na massa. A parte exterior vai ficar estaladiça devido à evaporação da água e quando cozidos os scones ficam dourados. Esta cor é o resultado de uma série de reacções químicas complexas, chamadas reacções de Maillard, que a estas temperaturas se dão entre açúcares e proteínas presentes nos scones. Estas reacções produzem moléculas que, além da cor, dão também um sabor agradável.

Bibliografia

S. O. Corriher, "CookWise", Morrow, 1997

A. Gardiner, S. Wilson and the Exploratorium, "The Inquisitive Cook", Owl Books, 1998

Paulina Mata