

# Scones



## Ingredientes:

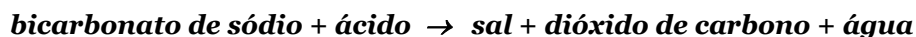
225 g de farinha com fermento  
1 colher de chá de fermento para bolos  
50 g de manteiga  
20 gr de açúcar  
125 ml de leite  
umas gotas de sumo de limão

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:



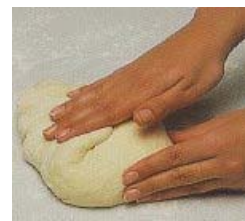
O dióxido de carbono formado vai contribuir para tornar os scones mais leves.

### A manteiga...

A manteiga, além do sabor agradável que dá, têm essencialmente duas funções nos scones. Torna-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**