



Território & Aroma

**Receitas exclusivas com
Lavanda de Morro Reuter**

Organizadores:

Dra. Vera Lúcia Milani Martins

Dr. André Rosa Martins

Dr. Cláudio Vinícius Silva Farias

Dra. Giandra Volpato

Agradecimento:

Instituto Federal do Rio Grande do Sul - Campus Porto Alegre
Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência
de Tecnologia para Inovação (PROFNIT)
Curso de Panificação e Lavandário Enzweiler

Formulações e execução:

Amanda Coelho Schaider
Eduarda da Silva Nascimento
Fernanda Hartmann Rodrigues
Sandro Alberto Dumke
Dr. André Rosa Martins

Técnica de Laboratório:

Me. Renata Geni Barbosa Martins

Análise de Composição centesimal:

Dra. Giandra Volpato

T327

Território & Aroma: receitas exclusivas com lavanda de Morro Reuter. / organizadores Vera Lúcia Milani Martins ... [et al.]. - Porto Alegre: [s.n.], 2025.

18 p. ; il. color.

ISBN 978-65-01-74435-3

Demais organizadores: André Rosa Martins, Cláudio Vinícius da Silva Farias, Giandra Volpato.

1. Lavanda. 2. Morro Reuter -RS. 3. Receitas culinárias. I. Título II. Martins, Vera Lúcia Milani. III. Martins, André Rosa. IV. Farias, Cláudio V. S. V. Volpato, Giandra.

CDU 641.5

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Ficha elaborada pela bibliotecária Suanny C. Coronel - CRB10/1884



Nesta obra, o leitor é convidado a uma imersão sensorial que une ciência, tradição e criatividade. Território e Aroma nasceu de uma parceria inspiradora entre o Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação (PROFNIT), a disciplina de Análise Sensorial do curso técnico em Panificação do IFRS e a Associação de Produtores de Lavanda de Morro Reuter e Região.

O livro apresenta o desenvolvimento de formulações culinárias inovadoras que valorizam ingredientes locais e revelam o potencial da lavanda como símbolo de identidade territorial. Por meio da integração entre pesquisa aplicada, saberes comunitários e práticas gastronômicas, a obra destaca a importância da valorização dos produtos regionais e da transferência de conhecimento entre universidade, produtores e comunidade.

Mais do que um registro de receitas, este trabalho é um convite para explorar aromas, histórias e conexões que traduzem o sabor de um território em sua forma mais autêntica.

The top half of the page features several sprigs of lavender flowers with green stems and small purple blossoms. A large, purple wax seal with a scalloped edge is positioned in the lower right, embossed with a lavender sprig. The title 'SUMÁRIO' is written in large, bold, purple capital letters, with the 'R' in 'RIO' partially overlapping the wax seal.

SUMÁRIO

Brioche de Lavanda	6
Pão Alemão de Lavanda	7
Pão Integral aromatizado com Lavanda	10
Massa fresca de Lavanda	14
Rosca de Lavanda	16

BRIOCHE DE LAVANDA

Prof. Dr. André Martins

Ingredientes	Quantidade (g)
Farinha de trigo branca	250
Ovos inteiros	60
Sal marinho	5
Açúcar demerara	15
Mel de Lavanda	25
Fermento fresco	15
Leite integral	100
Manteiga sem sal	50



MODO DE PREPARO

Adicionar em um recipiente a farinha, o sal e o açúcar até formar uma mistura seca;
Adicionar em outro recipiente os ovos, o leite e o mel até formar uma mistura líquida;
Fragmentar o fermento fresco e homogeneizar na mistura líquida;
Incorporar a mistura seca sobre a mistura líquida e formar a massa;
Após a massa estar homogênea, adicionar a manteiga e sovar até o ponto de véu;
Bolear e cobrir a massa, deixando descansar por 30 minutos;
Após o descanso, pressionar a massa suavemente com os dedos para retirar os gases;
Sovar suavemente a massa em formato de envelope, cuidando para não a rasgar;
Untar formas de 250g;
Cortar a massa em pedaços de 50g cada e bolear cada pedaço;
Posicionar 6 pedaços na forma, dispondo 2 na face menor e 3 na maior;
Colocar a massa para fermentar em câmara fechada até que dobre de volume;
Pincelar delicadamente a massa com ovo batido;
Levar ao forno de lastro a 160°C até que asse inteiramente.

PÃO ALEMÃO DE LAVANDA

Fernanda Hartmann Rodrigues

Ingredientes	Quantidade (g)
Farinha de trigo branca	200
Leite	120
Manteiga	20
Açúcar	6,6
sal	3,4
Fermento	2
Lavanda	1 colher rasa de café



MODO DE PREPARO

- Adicionar a farinha e o fermento homogeneizando a mistura;
- Adicionar o açúcar, o sal e homogeneizar a mistura seca;
- Adicionar o leite aos poucos até homogeneizar bem;
- Levar para a bancada e sovar por 5 min.;
- Abrir a massa com os dedos formando um disco e adicionar a manteiga aromatizada com as folhas secas de lavanda e amolecida;
- Encapsular e sovar a massa novamente por mais 10min., incorporando toda a manteiga;
- Colocar a massa em uma bacia untada e coberta com plástico filme, para descansar por 30min.;
- Colocar a massa sobre a bancada, retirando os gases suavemente;
- Divida a massa em 6 partes iguais, modelando bolinhas;
- Acomodar em uma forma untada, levar para a fermentadora até dobrar de volume;

PÃO ALEMÃO DE LAVANDA

Fernanda Hartmann Rodrigues

MODO DE PREPARO



Nos últimos minutos de fermentação, você poderá escolher entre levar diretamente ao forno para cocção ou preparar um banho de bicarbonato como segue abaixo, para realçar cor e casquinha crocante;

Caso opte por ele, prepare o banho;

Em uma panela colocar a água, o bicarbonato e o sal e levar ao forno até ferver, neste momento baixar o fogo;

Colocar os pãezinhos na panela (sendo no máximo de 3 unidades por vez), deixando-os por aproximadamente 30 segundos;

Retirá-los com uma escumadeira e acomodá-los na forma untada ou forrada com papel manteiga;

Pincelar os pães com ovo batido e com uma faca faça um corte no formato de cruz;

Dentro dos cortes acrescentar manteiga amolecida aromatizada com folhas secas de lavanda, cobrindo os cortes QB;

Levar para assar em forno, pré-aquecido, 180 °C, por 20 a 25 min, deixando-os com a superfície bem dourada;

Após a cocção, deixar esfriar completamente antes de realizar o corte.

PÃO ALEMÃO DE LAVANDA

Fernanda Hartmann Rodrigues

NOTAS:

Banho pré-cozimento:

1 litro de água, 25 g de bicarbonato de sódio,
5g de sal;

Manteiga Aromatizada:

15 g de manteiga amolecida, meia colher de café de folhas secas de lavanda;
Misture bem até homogeneizar completamente.



ADICIONAIS :

Espalhe a manteiga aromatizada para cobrir cada pãozinho, dividindo bem para que nenhum fique sem:

Após colocar a manteiga aromatizada e antes de levar ao forno, poderá acrescentar gergelins ou sal de parrilha

A quantidade de lavanda está descrita em colher, pois devido a pouca quantidade e estrutura

da folha seca da planta, não obtive medida em gramas.

PÃO INTEGRAL AROMATIZADO COM LAVANDA

Sandro Alberto Dumke

Ingredientes	Quantidade (g)
Farinha de trigo branca	250
Farinha de trigo integral	250
Fermento biológico	8
Sal refinado	10
Água filtrada	338
Açúcar refinado	15
Gordura (manteiga/óleo)	20
Lavanda seca	10g



MODO DE PREPARO

Preparo inicial:

Pesar todos os ingredientes com precisão. Reservar a água gelada e a gordura separadamente.

Moer ligeiramente no pilão ou moedor manual a lavanda seca para liberar melhor o aroma. Se optar por infusão concentrada, substitua até 50 ml da água total por essa infusão, já resfriada.

Preparar o local de trabalho limpo, com bancada levemente enfarinhada.

Mistura e autólise:

Em um bowl grande, misturar as farinhas, a alfavema, o fermento biológico, o açúcar e o sal. Misturar bem a seco com uma colher ou espátula.

PÃO INTEGRAL AROMATIZADO COM LAVANDA

Sandro Alberto Dumke

MODO DE PREPARO



Adicionar 70% da água (cerca de 240 ml), misturando até formar uma massa seca e irregular. Se desejar fazer autólise, cubra com um pano e deixe descansar por 20 a 30 minutos. Essa etapa melhora a hidratação e facilita a sova posterior.

Adição da gordura e água restante

Após a autólise (ou após a mistura inicial, caso pule essa etapa), incorporar o restante da água aos poucos enquanto sova a massa manualmente. Use movimentos de empurrar, dobrar e girar.

Por fim, adicionar a gordura (manteiga amolecida ou óleo vegetal). Continue sovando por 10 a 15 minutos até obter uma massa elástica, ligeiramente pegajosa, mas homogênea.

A massa final deve formar o chamado "ponto de véu" quando esticada entre os dedos.

PÃO INTEGRAL AROMATIZADO COM LAVANDA

Sandro Alberto Dumke

MODO DE PREPARO



Primeira fermentação (também conhecida como bulk fermentation)

Colocar a massa em um recipiente levemente untado e cobrir com filme plástico ou um pano úmido.

Deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos em local abafado (ideal entre 24 °C e 28 °C). Realizar duas dobras na massa a cada 30 minutos, para reforçar a estrutura.

Modelagem e segunda fermentação

Transferir a massa para a bancada levemente enfarinhada.

Dividir em duas porções de 445 g, ou modelar um único pão de 890 g.

Modelar como forma, filão ou bola (boule). Acomode em forma untada ou cesto de fermentação enfarinhado.

Cobrir e deixar fermentar por 30 a 45 minutos, ou até crescer cerca de 50%.

PÃO INTEGRAL AROMATIZADO COM LAVANDA

Sandro Alberto Dumke

MODO DE PREPARO



Forneamento

Pré-aquecer o forno a 200 °C por pelo menos 20 minutos. Se desejar, coloque uma assadeira com água no fundo do forno para criar vapor.

Fazer cortes superficiais com lâmina de panificação.

Levar ao forno e assar por 30 a 40 minutos. O pão estará pronto quando a crosta estiver dourada e o som ao bater na base for oco.

Resfriamento e embalagem

Retirar os pães do forno e deixar resfriar sobre grade por pelo menos 1 hora antes de fatiar ou embalar.

Para melhor conservação, armazenar em saco de papel por até 2 dias ou congele após totalmente frio.

Adicionais:

Substitua a manteiga por óleo vegetal para versão sem lactose;

Pode ser combinada com frutas secas (uva passa, damasco) ou nozes para agregar textura.

Pode ser produzido sem a fase de Mistura e autólise



MASSA FRESCA DE LAVANDA

Amanda Coelho Schaider

Ingredientes	Quantidade (g)
Farinha de trigo branca	100
Ovos inteiros	50
Sal marinho	q.b
Lavanda seca	1 colher de chá



MODO DE PREPARO

Higienizar a área de trabalho e utensílios que serão utilizados.

Colocar a farinha sobre uma superfície e fazer um buraco no meio (como se fosse um vulcão).

Em um recipiente, misturar os ovos com a lavanda e o sal.

Despejar os ovos com a lavanda e o sal dentro da abertura feita nas farinhas. Utilizando um garfo, envolver a farinha com os ovos, de dentro para fora, misturando bem.

Quando começar a ficar difícil de misturar com o garfo, comece a misturar a massa com as mãos.

Sove até o ponto em que a massa não grude nas mãos.

Se você perceber que a massa está muito seca, molhe levemente as mãos e sove até que a massa fique no ponto desejado. Caso esteja grudando muito, acrescentar um pouco de farinha.

MASSA FRESCA DE LAVANDA

Amanda Coelho Schaider

MODO DE PREPARO



Enrolar em papel filme e deixar descansar por pelo menos 30 minutos.

Depois de deixar a massa descansar, abra a massa com um rolo de macarrão ou utilizando um cilindro.

Utilizar um cortador em formato de talharim ou faça cortes na faca de 2 a 3mm de largura.

Ferver um litro de água e adicionar uma colher de sal.

Cozinhar por 2 a 3 minutos ou até que a massa esteja um ponto antes de al dente.

Finalizar o cozimento da massa em uma frigideira com manteiga.

Servir a massa e finalize com um fio de azeite de oliva por cima.

Adicionais:

Utilize 50g de manteiga para a finalização do cozimento e azeite de oliva para a finalização do empratamento.



ROSCA DE LAVANDA

Eduarda da Silva Nascimento

Ingredientes	Quantidade (g)
Polvilho azedo para escaldo	50
Polvilho azedo	450
Açúcar	50
Sal refinado	9
Água fervida	120
Infusão de lavanda	160
Ovos	44
Nata	25
Banha	25
Lavanda seca para infusão	3

MODO DE PREPARO

Fazer uma infusão da lavanda com a água de 50 a 60 °C e deixar esfriar totalmente, se possível até um dia antes e deixar na geladeira;
Juntar o sal, o açúcar e o polvilho para escaldo, com a água fervida e mexer até incorporar tudo;

Em outro recipiente acrescentar a nata, a banha e os ovos e misturar;

Acrescentar o polvilho azedo e o escaldo;

Adicionar a infusão de lavanda até dar ponto;

Modelar em bolas circulares de 250g;

7. Colocar em uma forma untada e levar ao forno a 200 °C, de um jato de água no forno logo após pôr as roscas e regular a temperatura do forno para 180 °C;

Assar no tempo de 35 minutos, dando mais dois jatos de água durante este período;

Retirar do forno após corada e deixar esfriar.

Adicionais:

Para o escaldo de polvilho, diluir 50g de polvilho, sal, açúcar e 120ml água fervente. Este processo ajuda a criar uma textura mais leve e crocante além de auxiliar na incorporação de gordura.





ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL

Produto	Massa fresca de lavanda	Pão alemão de lavanda	Pão integral aromatizado com lavanda	Brioche de lavanda	Rosca de lavanda
Umidade (%)	30,23	28,65	37,02	30,27	18,11
Proteínas (%)	0,97	15,80	11,35	16,57	3,24
Lipídeos (%)	2,92	4,65	3,73	4,38	2,26
Minerais (%)	0,99	2,32	2,09	1,58	1,81
Carboidratos (%)	64,89	48,58	45,81	47,2	74,58
Valor calórico (100 g do produto)	289,72	299,37	262,21	294,5	331,62

*valores aproximados





Território & Aroma



Mestrado Profissional em Propriedade Intelectual
e Transferência de Tecnologia para Inovação



**INSTITUTO
FEDERAL**
Rio Grande
do Sul