

Ciência para todos

Agradecemos sua ajuda para conservar este texto que também está disponível em www.ufmg.br/ciencianoar

NÃO ABRA O FORNO!

Não há nada melhor do que comer um bolo caseiro bem fofinho! Mas, ao fazê-lo, nem sempre tudo dá certo. O bolo - que deveria estar fofinho - não cresce, fica murcho e solado como se fosse um pudim. A causa desse desastre pode ser uma receita errada, a qualidade dos ingredientes, o método de preparo ou abrir o forno antes do tempo mínimo necessário.

Ao abrir o forno muito cedo, o ar quente de dentro do forno - que é menos denso que o ar frio de fora do forno - sai pela parte superior da área que foi aberta e o ar frio entra pela parte inferior ocupando o espaço deixado pelo ar quente. No momento em que o ar frio entra, as moléculas de ar, incluindo aquelas que estão no próprio bolo, tendem a encolher.

Diminuindo a pressão das bolhas de gás carbônico - formadas por ação do fermento químico presente no bolo - o ar frio inibe o crescimento da massa. Como o bolo tem uma consistência fluida, o gás carbônico pode escapar desse meio fazendo com que a massa murche e o bolo se torne solado.

Assim, para termos um bolo fofinho, devemos manter o forno fechado até o tempo mínimo de cozimento indicado na receita ou até que ele comece a corar, pois a parte corada funciona como uma película que dificulta a saída de ar quente da massa.

O segredo do bolo fofinho é seguir uma receita e ser bem paciente!

Texto escrito por Caroline Miranda de Lima para o programa Pitadas de Ciência, da Rádio UFMG Educativa 104,5FM e adaptado por Gabriel Rodrigues.



Ilustrado por Nicolas de Melo Maia

04 - 12ª etapa