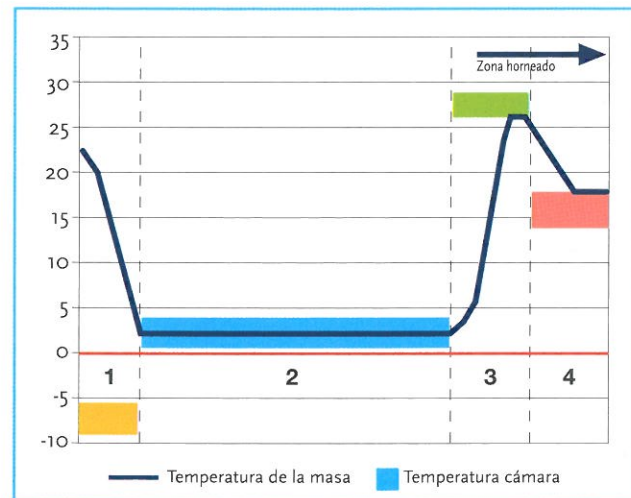




Fermentación controlada:

La fermentación controlada nos permite regular el proceso natural de fermentación a través de cámaras, frenando la fermentación de la levadura en el momento adecuado (bloqueo), manteniendo la masa sin actividad y sin dañar la levadura (mantenimiento) y provocando el arranque de la fermentación cuando lo deseamos, sin que la masa pierda su tolerancia y asegurando una buena calidad de pan.

Dormilón: Es un proceso que tiene como objetivo mantener la masa en estado "horneable" durante un período de tiempo. Se utiliza cuando no se puede cocer a la hora programada inicialmente o cuando se requiera ampliar el intervalo en que la masa está lista para hornear. Temperatura $< 18^{\circ}\text{C}$



1: Bloqueo
2: Mantenimiento

3: Fermentación
4: Dormilón

Ventajas

- Permite organizar el trabajo de los obradores, evitando el trabajo nocturno.
- Se dispone de mayor cantidad de pan recién hecho en el punto de venta.
- Pan de mejor calidad: Mejora el sabor y el aroma, la corteza será más crujiente, la miga será más suave y húmeda y el pan se conservará mejor.

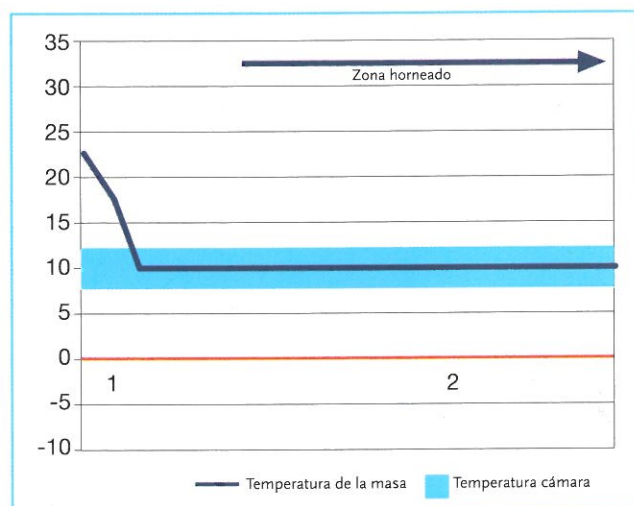
Recomendaciones

- Amasado intenso (no excesivo) y rápido.
- No recomendado el uso de masa madre ácida.
- Se precisan masas consistentes ($22-23^{\circ}\text{C}$).
- Controlar la adición de agua.
- Fermentación- temperatura de 23 a 27°C dependiendo del % de levadura y tiempo de fermentación.
- Humedad ha de ser baja ($< 70\%$).



Fermentación retardada:

No existe bloqueo. El pan fermenta de forma muy lenta a temperaturas muy bajas, alrededor de 10°C , durante varias horas.



1: Retardación 2: Fermentación

Ventajas

Además de las ventajas de la fermentación controlada tiene las siguientes:

- Se puede disponer de pan a punto de hornear durante largos períodos de tiempo.
- No hay necesidad de modificar los parámetros de la cámara de fermentación, lo que permite solapar trabajos.
- La cámara de fermentación es más económica, por no tener necesidad de trabajar con temperaturas negativas.
- Mayor rendimiento: ahorro en levadura y no hay posibilidad de obtener masas sobrefermentadas.

Recomendaciones

- No usar masa madre.
- Bajar ligeramente la temperatura del horno.
- Debe ajustarse la temperatura de fermentación y la dosis de levadura con el fin de conseguir que el pan esté en el intervalo de tiempo más adecuado.