

TOSCANA



COMPLEMENTO PANARIO



TOSCANA

TOSCANA

Características:

- Permite ser agregado a una masa de pan común y convertirla en una masa de pan rústico en un proceso corto.
- Incrementa la absorción de agua en la masa ayudando a alargar la frescura y a la rentabilidad.
- Incremento del alveolo en la miga.
- Incrementa notablemente el sabor y aroma.
- Ayuda a mantener el pan crujiente por más tiempo comparándolo con el mismo pan sin este ingrediente.

Dosis: 2-3% sobre el peso de la harina.

Receta Longuet

Harina panadera	10 Kg
Agua	6 l
Sal	0,180 Kg
Levadura fresca	0,300 Kg
Megaleci	0,060 Kg
GB TOSCANA	0,200 Kg
Total masa	16,740 Kg (Tª 23°C)



Proceso

• Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. • Dividir la masa en porciones de 2 Kg. • Formar barrote alargados y reposar durante 10'. • Aplanar los barrote y cortar transversalmente porciones de 75 gr. + / -. • Depositar las piezas con la parte fina hacia arriba en telas con harina. • Fermentar hasta doblar el volumen. • Practicar un corte profundo. • Hornear en horno de pisos (horno fuerte durante 15') sin vapor.

Receta espiga

Harina panadera	10 Kg
Agua	6,7 l
Sal	0,180 Kg
Levadura fresca	0,300 Kg
Megaleci	0,060 Kg
GB TOSCANA	0,200 Kg
Total masa	17,440 Kg (Tª 25°C)



Proceso

• Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. • Dividir piezas de 250 gr. • Heñir sin apretar en exceso. • Prefermentar 10' y formar (baguettes). • Fermentar hasta doblar el volumen. • Decorar con harina y practicar cortes (con tijera) de izquierda a derecha sucesivamente. • Cocción con horno medio-fuerte con algo de vapor.

Receta baguette rústica

Harina panadera	10 Kg
Agua	6,7 l
Sal	0,180 Kg
Levadura fresca	0,300 Kg
Megaleci	0,060 Kg
GB TOSCANA	0,200 Kg
Total masa	17,440 Kg (Tª 25°C)



Proceso

• Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. • Dividir piezas de 250 gr. • Heñir sin apretar en exceso. • Prefermentar 10' y formar baguettes con puntas. • Fermentar hasta doblar el volumen. • Decorar con harina y cortar. • Cocción con horno medio-fuerte con algo de vapor.

Receta Moña Gallega

Harina panadera	10 Kg
Agua	6,7 l
Sal	0,180 Kg
Levadura fresca	0,300 Kg
Megaleci	0,060 Kg
GB TOSCANA	0,300 Kg
Total masa	17,540 Kg (Tª 25°C)



Proceso

• Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. • Dividir piezas de 750 gr. • Heñir bien apretado. • Fermentar hasta doblar el volumen. • Formar la moña en la parte superior de la pieza. • Hornear con horno suave sin vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Receta Hogaza

Harina panadera	10 Kg
Agua	6,7 l
Sal	0,180 Kg
Levadura fresca	0,300 Kg
Megaleci	0,060 Kg
GB TOSCANA	0,300 Kg
Total masa	17,540 Kg (Tª 25°C)



Proceso

- Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
- Dividir piezas de 750 grs.
- Heñir y prefermentar durante 10'.
- Aplanar ligeramente la pieza, y fermentar hasta doblar el volumen.
- Poner harina sobre la pieza y practicar cortes.
- Hornear con horno suave sin vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Receta Chapata

Harina 250 W(2+2)	10 Kg
GB TOSCANA	0,300 Kg
Sal	0,200 Kg
Maxipan Top	0,060 Kg
levadura fresca	0,300 Kg
agua 15 °	7,5 l
Total masa	18,360 Kg (Tª 26°C)



Proceso

- Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
- Reposo en bloque 60 min.
- Pasar la masa por chapatera, o divisora hidráulica.
- Cortar piezas tipo barras con puntas de unos 300 gr.
- Fermentar 45 minutos.
- Decorar con harina y cortar.
- Cocción con horno medio-fuerte con algo de vapor.

Receta Rosca

Harina panadera	10 Kg
Agua	6,7 l
Sal	0,180 Kg
Levadura fresca	0,300 Kg
Megaleci	0,060 Kg
GB TOSCANA	0,300 Kg
Total masa	17,540 Kg (Tª 25°C)



Proceso

- Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
- Dividir piezas de 750 gr.
- Heñir y prefermentar durante 10'.
- Practicar un agujero en el centro de la pieza y formar la rosca.
- Fermentar hasta doblar el volumen.
- Poner harina sobre la pieza y practicar cortes.
- Hornear con horno suave sin vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.



