

MONOGRAFICO

BOLLERIA DE NAVIDAD Y PANES ARTEANOS



MASAS ENRIQUECIDAS

Masas enriquecidas:

Se consideran masas enriquecidas aquellas que en su preparación se emplea azúcar, grasa, leche, huevos, semillas, frutos secos, especias etc.

Los productos elaborados con este tipo de masas son suaves, brillantes, con corteza fina y blanda, miga blanca y tupida y con una muy buena conservación.

El índice de hidratación se sitúa entre un 60/65 por 100.

Su elaboración, normalmente, se hará con harinas fuertes y con buena proteína, que permita un buen desarrollo de las piezas, tanto en la fermentación como en la cocción.

Entre las piezas tradicionales, tenemos el pan de molde, pan de mantequilla, pan de hamburguesa, pan de perrito, pan de leche y pan de Viena, roscón de reyes, estollen, etc.

Los ingredientes utilizados en este tipo de masas, principalmente, son: harina, agua, masa madre, levadura, sal, grasa (mantequilla, margarina, aceite, manteca, etc.), huevos, azúcar y leche.....

Harina:

Las masas enriquecidas que en su composición llevan ingredientes como: , el azúcar, huevos, leche, saborizantes, colorantes, etc. Estos ingredientes debilitan la fuerza de la harina, con lo que tendremos que dotar a estas masas con harinas más fuertes para compensar esa debilidad.

Agua:

El agua es uno de los ingredientes más importantes de la masa. Se dosifica dependiendo del tipo de masa. Debemos recordar que el agua no es el único ingrediente que se puede variar la temperatura para modificar la temperatura final de la masa, en este tipo de masas tenemos los huevos, grasa, leche, etc. Que junto con el agua nos sirven para modificar la temperatura final del amasado.

Masa madre:

La esponja es la masa madre más aconsejable para este tipo de masa que consiste en elaborar una masa con parte de la harina del total de la fórmula, agua proporcional a esa cantidad de harina para conseguir una masa de una consistencia media, levadura para que tenga un tiempo

correcto de fermentación para dar tiempo al desarrollo del sabor, aromas que contribuirán al desarrollo de la masa final y con una temperatura de la masa y de fermentación controlada para que el producto final tenga unas condiciones óptimas.

Funciones de la Esponja (recordatorio):

- Ahorrar levadura, ya que, durante el tiempo de la fermentación de la esponja se desarrolla multitud de levaduras que luego son transportadas a la masa final.
- Producir masas con más fuerza.
- Producir masas más tenaces.
- Mayor volumen en el producto final.
- Migas más blancas y más porosas.
- Corteza más fina.
- Masas con mayor consistencia y mayor tolerancia de la fermentación.
- Alargar la vida al producto final.
- Posibilidad de no adicionar mejorante, aunque, este caso la decisión en gran medida será del tipo de producto que se pretenda fabricar, las costumbres del cliente al que vaya destinado el producto.

Sal (Cloruro Sódico):

Sustancia muy extendida en la naturaleza en estado sólido o en solución en el agua del mar. La sal más recordable para utilizar en panadería es la sal fina.

-A recordar- Según los últimos estudios realizados sobre los efectos de la sal en la salud, es recomendable no superar la dosis de 18 gramos por kilogramo de harina.

La sal mejora las propiedades plásticas de la masa, aumentando su tenacidad y fuerza. Permite una hidratación superior de la masa, estabiliza y frena la acción de las células de la levadura, favorece la coloración de la corteza, mejorando el aspecto del pan. Mejora el sabor del pan y permite obtener una corteza más fina y coloreada. Finalmente, aumenta la conservación del pan.

Mejorante:

El mejorante corrige las anomalías de la harina y permite acortar los tiempos de fermentación. Por otro lado, aumenta el volumen del pan.

Azúcar:

El comportamiento del azúcar en la masa es como si fuese el de un líquido.

Con la incorporación de azúcar en la masa, ésta se hace más blanda, perdiendo consistencia y estabilidad. Durante la fermentación, con dosis pequeñas de azúcar la fermentación será más rápida. Al contrario, con dosis más altas de azúcar, el proceso de fermentación será más lento. Durante la cocción, si el azúcar es superior al 2.5% con respecto a la harina, parte de esta misma no habrá sido consumida por las levaduras. Este azúcar participará directamente sobre la cocción, coloreando la corteza.

Se puede sustituir parte del azúcar de la formulación por miel o azúcar invertido, con el fin de conseguir más conservación, más sabor dulce y más coloración en la corteza de producto acabado.

Huevos:

Los huevos proporcionan sabor a los productos, los mantienen más tiernos, mejoran la textura y la miga, dan color a la miga y la corteza y, adicionalmente, sirven para pintar y barnizar algunos productos antes de hornearlos.

Leche:

La leche colorea la corteza por efectos de la lactosa al caramelizarse en el horno, suaviza la miga, realza el sabor e incrementa el valor nutritivo del producto.

Grasas:

Las grasas que se utilizan en bollería son de origen animal (mantequilla y manteca de cerdo) y de origen vegetal (aceites y margarinas).

Las grasas aumentan el volumen de la pieza, tienen un efecto ablandador, retrasan el endurecimiento del producto, dan flexibilidad al gluten, aportan aroma y sabor, hacen que el producto tenga una corteza suave y el alveolado de la miga sea más pequeño y su aroma más agradable.

Cuando la dosis de materia grasa es alta, no conviene incorporarla al principio del **amasado**, sino ir añadiéndola poco a poco para facilitar la hidratación del gluten.

Proceso de elaboración

En la elaboración de bollería se pueden utilizar varios procesos de elaboración.

Proceso directo



Consiste en: hacer un amasado, dividir en piezas, formar las piezas, fermentar, y hornear. En este proceso se hace necesaria la utilización de mejorantes o aditivos.

Proceso esponja

Consiste en hacer una masa previa a la masa final con parte de la harina, el agua necesaria y un porcentaje de levadura y incorporarla a la masa final. Con el proceso esponja nos permite poder prescindir de mejorante.



Proceso fermentación en bloque

Consiste en fermentar la masa en bloque y hacer pliegues

La fermentación puede ser a temperatura ambiente hasta que doble el volumen inicial, dividir formar y terminar de fermentar.

También se puede fermentar en bloque a temperatura ambiente hacer un pliegue e introducir al frío, es conveniente hacer un pliegue en frío, para que se regule la temperatura del interior con la exterior y reducir la velocidad de fermentación de la levadura.

En este proceso se puede prescindir de mejorante.

Se consigue una buena esponjosidad



ROSCÓN DE REYES

Resto de masa:

Harina fuerte	5000gr
Sal	75gr
Levadura	200gr
Azúcar	1000ge
Aceite de oliva	300gr
Mantequilla	700gr
Huevos	20und
Yemas	10 und
Limones (rayadura)	6und
Naranjas	6und
Ron	100gr
Agua de azahar	al gusto.



Proceso de elaboración:

1. Amasar todos los ingredientes juntos menos la grasa que la añadiremos al final del amasado.
2. Reposar la totalidad de la masa 30 minutos dar un pliegue, introducir al frio a 4° C, a las 2 horas volver a dar un pliegue en frio y dejar en frio para el día siguiente.
3. Dividir, dejar que pierda el frio, bolear, formar y dejar fermentar.
4. Hornear a 200° C, tiempo depende del tamaño

STOLLEN

ESPONJA

Harina fuerte (manitoba)	1,5kg.
Agua	900ml. Triplicar el volumen inicial
Levadura	50mg.



RESTO DE FORMULACIÓN

Harina fuerte (Manitoba)	2,5kg.
Mantequilla	1,250gr.
Agua	700ml.
Sal	40gr.
Azúcar	500gr.
Levadura	160gr.



Esta cantidad de levadura está indicada para dejar la masa en frio 16horas

A una temperatura de 10°C

Vainilla cristalizada	una pizca.
Cañamones molidos	unos pocos.

INGREDIENTES PARA AÑADIR AL FINAL DEL AMASADO

Pasas (amaceradas en ron)	2,5kg.
Almendra en grano	600gr.
Fruta confitada	600gr



PROCESO DE ELABORACIÓN

- 1.- Amasar la esponja, y dejar reposar hasta que triplique el volumen
- 2.- Mezclar la esponja con el resto de la formula y amasar. Añadir la mantequilla poco a poco, En el último minuto del amasado añadir las pasas, almendra, fruta confitada.
- 3.- Fermentar en bloque hasta que doble el volumen inicial. Dividir en piezas de 600gr y bolear.
- 4.- Formar barras sin punta, reposar, con un rodillo estirar y doblar sobre si mismo. Dejar en fermentación controlada para el día siguiente
- 5.- Hornear a 185°C. Tiempo aproximado de 25 minutos. Pintar con mantequilla y rebozar de azúcar en grano, luego espolvorear con azúcar glas, y envolver para una buena presentación



TORTA DE NATA GALLEGA

INGREDIENTES

Harina fuerte (manitoba)	5000gr
Huevos	15
Mantequilla	250gr
Nata	1500gr
Agua	840gr
Azúcar	1000gr
Sal	100gr
Levadura	200gr



INGREDIENTES DEL BAÑO

Nata	600gr
Azúcar	225gr
Almidón	25gr

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Amasar todos los ingredientes juntos menos la sal y la grasa que la iremos añadiendo cuando la masa se empieza a formar.
2. Fermentaremos en bloque hasta que doble el volumen dividimos en piezas de 400gr y boleamos y en frio a 4° C para el día siguiente,
3. Atemperar la masa, estirar con el rodillo en forma redondo, dejar fermentar hasta que doble el volumen, a la hora de introducir al horno pinchar y llenar los agujeros de nata.
4. Hornear a 185° C. Tiempo aproximado 8 minutos.



PAN DE ACEITUNAS

COMPOSICON DE LA MASA

Harina fuerte (Manitoba)	500gr
Harina de media fuerza	400gr
Harina de centeno	50gr
Harina de piedra	50gr
Agua	600gr
Sal	20gr
Levadura	10gr
Masa madre	100gr
Aceitunas verdes	312gr
Aceite de oliva	30gr
Orégano y tomillo	10gr



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Amasar todos los ingredientes juntos, menos el aceite que lo incorporaremos cuando se empiece a formar el gluten y las aceitunas en los últimos minutos de amasado. Temperatura de la más 22/24°C.
2. Reposar la totalidad de la masa en bloque 40 minutos, hacer un pliegue e introducir al frio entre 0/4° C, para el día siguiente.
3. Dividir, dejar atemperar la masa, formar, terminar de fermentar.
4. Hornear con vapor.



TRITURDEUM

COMPOSICION DE LA MASA

Harina de triturdum	1000gr
Agua	650gr
Sal	20gr
Levadura	10gr
Masa madre de cultivo natural	200gr



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Amasar todos los ingredientes juntos, temperatura de la masa al finalizar el amasado 23/24° C.
2. Reposar la totalidad de la masa 45 minutos, hacer un pliegue, y dejar fermentar hasta que doble el volumen inicial.
3. Dividir, reposar 15 minutos, formar y dejar fermentar 45/50 minutos.
4. Hornear con vapor.

TORTA DE ACEITE

COMPOSICIÓN DE LA MASA

Harina de media fuerza	1000gr	
Sal	25gr	
Agua	600gr	
Levadura	15gr	
Aceite de oliva	90gr	9%
Masa madre	150gr	



PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Reposar la totalidad de la masa en bloque 40 minutos hacer un pliegue, e introducir a 4° C al frio.
2. Dividir, en piezas de 40gr, dejar fermentar hasta que doble el volumen inicial, pintar de aceite, marcar con los dedos.
3. Hornear con vapor,