

**PRESENTACIÓN
INNOVACIONES 2.013**

Gb Plange



**Gb Mix 5 Semillas, Gb Toscana, Hellas
Lazarus y Rustic 2 %**

Fecha: 16 de octubre de 2013

LECICONTROL (Pan en directo o pan precocido) Mejorante panario

CARACTERÍSTICAS

Mejorante todoterreno: pan directo, precocido,..... con excelentes resultados en procesos de precocido congelado. Alta rentabilidad. Buena extensibilidad de las masas. Pan de corteza fina, buen volumen y greña. Ayuda a alargar la vida del elaborado final.

RECETA CHAPATA

Harina 180 w 10 Kg.
Sal 200 g.
Lecicontrol..... 50 g.
Agua 6 l.
Levadura 200 gr.

- Nos debe quedar una masa fina y elástica a temperatura de 22°C.
- Cortar piezas de 300 g. o del peso deseado, bolear y reposo de 15 min.
- Fermentar 28° C y 75% de humedad, durante 90-110 min.
- Cocer para pieza 300 g. entrada 220° C vapor ¿? con caída 180° C durante 35 min.
- Precocido para pieza 300 gr. entrada 240° C vapor ¿? Con caída 180° C durante 12/14 min.

-Precocido, Conservación en frío positivo 3 días máximo o en congelación hasta 6 meses.

OBSERVACIONES:





Gb 5SEMILLAS (Sésamo, Lino marrón, Lino dorado, Pipa girasol y trigo sarraceno)
Mezcla de semillas para añadir en la masa o decorar

CARACTERÍSTICAS

Preparado listo para usar. Ideal para decorar pan, panecillos y elaborados salados. Excepcional como ingrediente para mezclar en la masa. Permite convertir una masa de pan común en un pan especial de semillas. También apto para bollería fermentada. Se puede incluir en batidos tipo muffins o cakes. Confiere al elaborado un excelente sabor. Fácil aplicación.

RECETA

Masa Lecicontrol 2 Kg.
Gb 5 Semillas 300 g.
Agua 150 g.

- Solo mezclar masa Lecicontrol con Gb 5 Semillas + agua hasta que esté ligada.
- Nos debe quedar una masa fina y elástica a temperatura de 23° C.
- Cortar pieza 280 g. o del peso deseado, bolear y reposo de 15 min.
- Fermentar 28° C y 75% de humedad, durante 90-110 min.
- Cocer para pieza 280 g. entrada 220° C vapor ¿? con caída 170° C durante 35 min.
- Precocido para pieza 280gr. entrada 220° C vapor ¿? Con caída 170° C durante 12/14 min.

-Precocido, Conservación en frío positivo 3 días máximo o en congelación hasta 6 meses.

OBSERVACIONES:





GB TOSCANA
Complemento Panario

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.

RECETA CHAPATA

Harina 250 w (2+2)	10 kg.
Gb Toscana	300 g.
Sal	200 g.
Maxipan Top	60 g.
Levadura fresca	300 g.
Agua 15°	7,5 l.

PROCESO CHAPATA

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

OBSERVACIONES:





GB TOSCANA
Complemento Panario

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.

RECETA BAGUETTE RÚSTICA

Harina panadera.....	10 Kg.
Agua	6,7 l.
Sal	180 g.
Levadura fresca	300 g.
Mega Leci	60 g.
Gb Toscana	200 g.

PROCESO BAGUETTE RUSTICA

- Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
- Dividir piezas de 250 g.
- 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.

OBSERVACIONES:



HELLAS LAZARUS (Pan de maíz con pipas de girasol)
Formatos barra rústica, chapata, torta de aceite, payés, etc...

CARACTERÍSTICAS

Exime de la operación de escaldar el maíz. Se puede aplicar en pan y/o bollería. Confiere al pan excelente sabor y aroma, característicos de los panes con semillas y maíz. Excelente estructura de la miga y corteza crujiente. Muy buen volumen. Gran regularidad y alta rentabilidad. Apto tanto para procesos artesanales como para procesos con alto grado de mecanización.

RECETA

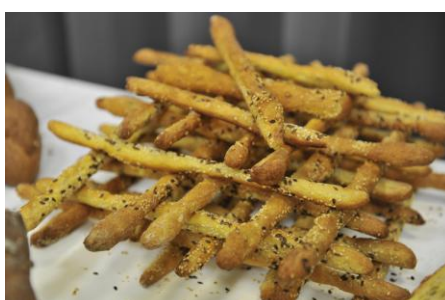
Harina 140 w 5 Kg.
Hellas Lázarus 5 Kg.
 Agua 6,2 l.
 Levadura 250 g.

- Amasado intenso hasta conseguir una masa estable. Nos debe quedar una masa fina y elástica a temperatura de 22° C- 23° C.
- Pesar piezas del tamaño deseado.
- Bolear sin apretar.
- Dar una prefermentación entre 15-20 min.
- Formar con los rodillos abiertos sacando la pieza por la primera vuelta.
- Fermentar 80-90 min.

-Para elaborar chapata proceso de chapata.

-También se puede elaborar colines, pan tierno, galletas etc.

OBSERVACIONES:



RUSTIC 2% (receta Baguette rústica)
Complemento para la elaboración de panes rústicos

CARACTERÍSTICAS

Mejorante / complemento para la elaboración de todo tipo de panes rústicos, desde panecillos hasta panes rústicos de gran tamaño. Indicado para panes hidratados y barras artesanas en donde se busque miga de grandes alveolos. Aumenta la absorción de agua, favorece la formación de una buena corteza. Aporta excelente sabor y aroma con una ligera tonalidad en función de la dosificación empleada. Gran rentabilidad.

RECETA BAGUETTE RÚSTICA

Harina 200 w 25 Kg.
 Agua 15 l.
 Sal 450 g.
Rustic 2% 500 g.
Gb Leci Top 125 g.
 Levadura fresca 500 g.

- Amasar intensamente hasta obtener una masa estable con la máxima absorción de agua.
- Pesar piezas de 300 g. y bolear sin apretar, preferentemente durante 30-60 min.
- Formar barras. Dejar fermentar hasta un punto óptimo.
- Enharinar las piezas antes de cortar. Hornear a temperatura media con poco vapor.

OBSERVACIONES:





This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.





MURCOPAN, S.L.
Avda. de Las Américas, s/n.
Parc. 9-11, mod. B3 Pol. Ind. Oeste
30820 ALCANTARILLA (Murcia)
Tel. 968 893 934

Gb PLANGE, S.L.U.
Pol. Ind. La Post (Barnasud)
C/. De l'Energia, 11-27, nave 3-4
08850 GAVÁ (Barcelona)
Tel. 93 475 81 00