

Panipan Bollería



Gb Plange Spain, S.L.U.

C/ de la Energia, nº 11-27, nave 3-4
08850 Gavà (Barcelona), Spain

Telf. 93 475 81 00 Fax: 93 370 71 96

www.ingredientespanaderia.com - info.sp@gb-plange.com

PANIPAN BOLLERÍA es un mejorante para pan, panes especiales y bollería. Está especialmente indicado para la elaboración de bollería fermentada y masas de pan enriquecidas con grasas y azúcares.

DOSIS SUGERIDA DE USO

Para pan: 1.000 a 1.500 gr. para 100 Kg. de harina

Para bollería: 2.000 a 2.500 gr. para 100 Kg. de harina

PRESENTACIÓN

Panipan Bollería se presenta en sacos de 10 Kg.

ELABORACIONES

PAN QUEMADO

Harina de fuerza	1.000 gr.
Agua	570 gr.
Levadura fresca	100 gr.

Harina de fuerza	1.000 gr.
Sal	30 gr.
Huevos	400 gr.
Aceite de oliva	400 gr.
Azúcar	500 gr.
Levadura fresca	50 gr.
Panipan Bollería	50 gr.
Ralladura de limón	al gusto.



Amasar el primer grupo de ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Dejar en reposo hasta doblar su volumen. Incorporar el resto de ingredientes excepto el aceite y amasar hasta obtener una masa elástica. Incorporar el aceite lentamente hasta la total absorción de éste. Dejar reposar en bloque durante unos 20 min. Cortar porciones de masa de unos 300-350 gr. de masa. Bolear y colocar en latas. Pintar con huevo. Dejar fermentar. Antes de cocer, poner en las piezas azúcar en forma de corona o bien clara montada y azúcar. Cocer sin vapor hasta obtener un color dorado intenso.



Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Dejar reposar 15 min. Cortar piezas y bolear. Formar los roscones con o sin relleno. Pintar con huevo. Decorar con frutas confitadas. Dejar fermentar. Antes de cocer acabar las piezas con azúcar húmedo o azúcar volado. También se puede cocer sin azúcar y, una vez fuera del horno, acabar las piezas con brillo pastelero o Nevado Glass.

ELABORACIONES

COCA DE SAN JUAN

Harina de fuerza	1.000 gr.
Agua	380 gr.
Azúcar	150 gr.
Huevos	150 gr.
Margarina	150 gr.
Levadura fresca	60 gr.
Panipan Bollería	20 gr.
Sal	18 gr.
Ralladura de limón	al gusto



Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Dejar reposar 15 min. Cortar piezas. Formar barrote y colocar encima de latas aceitadas. Dejar prefermentar. Aplanar dando forma ovalada. Pintar con huevo y decorar con fruta confitada y piñones. Dejar acabar de fermentar. Antes de poner en el horno espolvorear con azúcar. Cocer sin vapor.



CROISSANT

Harina de fuerza	5.000 gr.
Harina floja	5.000 gr.
Agua	5.000 gr.
Azúcar	1.000 gr.
Levadura fresca	400 gr.
Panipan Bollería	150 gr.
Sal	180 gr.
Margarina	c/s

Amasar hasta obtener una masa fina y elástica. Bolear ligeramente la masa. Laminar con unos 250-300 gr. de margarina por cada Kg. de masa, dando un pliegue doble y uno sencillo. Cortar triángulos y formar croissants. Pintar con huevo, dejar fermentar y cocer sin vapor.

ENSAIMADA

Harina de fuerza	1.000 gr.
Agua	310 gr.
Azúcar	250 gr.
Huevos	200 gr.
Levadura fresca	60 gr.
Panipan Bollería	20 gr.
Sal	15 gr.
Manteca de cerdo	c/s



Amasar hasta obtener una masa muy fina y elástica. Dejar reposar 10 min. Cortar piezas y bolear. Reposar 15 min. Laminar las bolas con un rodillo. Acabar de estirar hasta obtener una fina película de masa de forma triangular. Untar la superficie con manteca de cerdo y enrollar formando tiras de masa. Dejar en reposo. Colocar en latas en forma de espiral. Dejar fermentar. Cocer en horno fuerte sin vapor,. Espolvorear la superficie con Neva-