



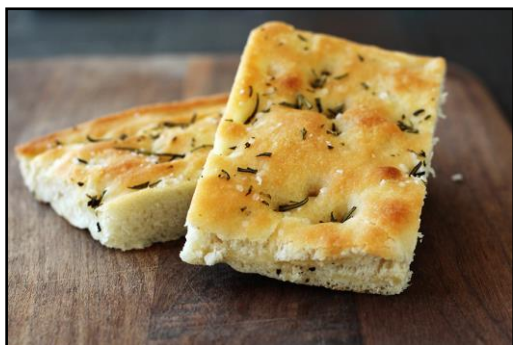
Jornadas de Pastelería Salada

19 de Octubre 2017



Jose Luis Ripoll
Técnico Comercial Murcopan

FOCACCIA MEDITERRANEA



Gran Mediterráneo:	2000 gr.
Agua:	1100 gr.
Aceite Oliva:	100 gr.
Levadura:	80 gr.

Amasar durante unos 12 minutos todos los ingredientes hasta obtener una textura lisa. Dejar reposar las piezas ya pesadas (1,2 Kg. para bandejas de 60x40) directamente en las bandejas ya aceitadas durante unos 20 minutos.

Extender la masa de manera uniforme en las bandejas. Poner en cámara de fermentación a 30°C con una tasa de humedad relativa del 80%.

Antes de hornear marcar otra vez con los dedos, aceite de oliva, salar y a placer decorar con romero. Cocer a 230°C durante 15-20 minutos.

Focaccia de Espencat

Pimiento rojo	3 Uds.
Berenjena	1 Uds.
Ajos	2 Uds.
Aceite Oliva suave	c/s
Sal	c/s

Limpiar pimiento y berenjena, pintar con aceite Oliva la superficie y cocer en el horno durante unos 45 minutos dependiendo tamaño piezas. Dar la vuelta a las piezas cada quince minutos. Dejar enfriar un poco y retirar la piel y semillas, trocear en tiras con la mano, añadir el ajo picado con cuchillo y añadir aceite de Oliva y sal al gusto. Reservar en nevera tapado.

Rellenar las piezas de Focaccia a medio fermento, acabar de fermentar y cocer sobre 200 °C dependiendo tamaño y horno. Una vez fuera del horno decorar con una anchoa.



Focaccia de Mestall

Extender sobre la pieza de Focaccia antes de fermentar cebolla frita como base, colocar al gusto tiras de Panceta (Bacón), longaniza y morcilla. Acabar de fermentar y cocer sobre 200 °C dependiendo tamaño y horno. Antes de hornear espolvorear sal gruesa.

PANE&LATTE SALMON Y QUESO



Pane&Latte 50%:	1000 gr.
Harina:	1000 gr.
Agua:	1000 gr.
Levadura:	80 gr

Amasar durante unos 15 minutos todos los ingredientes hasta obtener una textura lisa. Pesar piezas de 90 grs y dejar reposar unos veinte minutos. Bolear y formar las piezas. Decorar con Decorgain.

Fermentar 50 minutos aproximadamente a 30°C con humedad relativa del 70-80%. Cocer sobre 200°C con vapor, tiempo dependiendo tamaño de la pieza y del horno.

Una vez fríos rellenamos con una capa de crema de queso fresco, espolvoreamos unas nueces picadas trozos y acabamos con una capa de salmón ahumado y albahaca.

PANE&LATTE TOMATE CON POLLO AL CURRY

Pane&Latte 50%:	1000 gr.
Harina:	1000 gr.
Curry en polvo:	½ cuch.
Agua:	600 gr.
Tomate frito trit.:	500 gr.
Levadura:	80 gr

Amasar durante unos 15 minutos todos los ingredientes hasta obtener una textura lisa. Pesar piezas de 90 grs. y dejar reposar unos veinte minutos. Bolear y formar las piezas. Decorar con Mais Decó.

Fermentar 50 minutos aproximadamente a 30°C con humedad relativa del 70-80%. Cocer sobre 200°C con vapor, tiempo dependiendo tamaño de la pieza y del horno.

Una vez fríos rellenamos con una capa de crema de queso fresco y un relleno abundante de pollo al curry.

RELLENO POLLO AL CURRY:

Hervir dos pechugas medianas en agua con sal hasta que estén cocidas, aparte sofreír una cebolla cortada en juliana y reservar.

Una vez la pechuga fría, desmenuzarla en tiras con la mano, añadir la cebolla picada, 100 grs. de maíz, 2 cucharadas de Curry en polvo y piñones al gusto. Mezclar todo bien y reservar en nevera.

QUICHE LORRAINE CEREALES



Cereal'eat Frolla	1000 gr.
Harina floja:	100 gr.
Mantequilla:	350 gr.
Huevos:	100 gr.

Amasar todos los ingredientes juntos hasta conseguir una masa fina. Amasado corto para conseguir una masa que se deshaga al comer. Una vez amasado reservar tapado en nevera unas horas.

Una vez reposada la masa, laminar y forrar los moldes adecuados.

QUICHE DE ESPINACAS: Espinacas, cebolla frita, champiñones, nuez moscada, pasas y piñones.

QUICHE DE BACÓN: Cebolla frita, bacón tiras, queso emmental.

CREMA DE RELLENO: Mezclar 500 grs. de leche, 500 grs. de nata con 175 grs. de **Speedy Snack**. Añadir especias y sal. Utilizar al momento.

Rellenar los moldes forrados previamente con el sabor escogido. Una vez relleno, cubrir hasta el borde con la crema de relleno y antes de entrar al horno espolvorear queso rallado para gratinar. Cocer sobre 190 °C, tiempo de cocción según tamaño pieza y tipo de horno.

MUFFINS SALADOS



Wondermuffin Savory	1000 gr.
Aceite semillas:	350 gr.
Agua:	400 gr.

Mezclamos todos los ingredientes a velocidad baja con la pala durante unos cuatro minutos. Incorporamos los diferentes rellenos y escudillamos en moldes correspondientes.

Cocer en horno sobre 190 °C, tiempo de cocción depende tamaño pieza y tipo de horno.

RELLENOS POR KG DE MASA:

- 200 grs. de Espencat
- 150 grs. de Salami y 100 queso Emmental a daditos
- 200 grs. de gambas peladas hervidas y media cucharadita de curry en polvo

CHUPITO PIMIENTO Y BRANDADA



CHUPITO PIMIENTO:

- Pimiento del piquillo 300 grs.
- Nata UHT (tibia) 200 grs.
- Speedy Snack 40 grs.
- Pimienta Blanca c/s

Pasar por el turmix el pimiento rojo, aparte mezclar la nata con el Speedy Snack y la pimienta blanca. Incorporar al pimiento y triturar todo junto con el turmix. Rellenar los vasitos y reservar en nevera.

CHUPITO BRANDADA:

- Bacalao desalado 250 grs.
- Leche (tibia) 200 grs.
- Speedy Snack 20 grs.

Pasar por el turmix el bacalao desalado, aparte mezclar la leche con el Speedy Snack. Incorporar al bacalao y triturar todo junto con el turmix. Acabar de rellenar los vasitos con la base de pimiento y decorar.

CHUPITO GUACAMOLE Y SALMON



CHUPITO GUACAMOLE:

- Crema Guacamole 300 grs.
- Leche (tibia) 200 grs.
- Speedy Snack 40 grs.

Pasar por el turmix el guacamole, aparte mezclar la leche con el Speedy Snack. Incorporar al guacamole y triturar todo junto con el turmix. Rellenar los vasitos y reservar en nevera.

CHUPITO SALMON:

- Salmón Ahumado 200 grs.
- Leche (tibia) 200 grs.
- Speedy Snack 20 grs.

Pasar por el turmix el salmón ahumado, aparte mezclar la leche con el Speedy Snack. Incorporar al salmón y triturar todo junto con el turmix. Acabar de rellenar los vasitos con la base de guacamole y decorar.

FALSO COULANT

ANCHOA Y CALABAZA:

Wondermuffin Savory	1000 gr.
Aceite semillas:	400 gr.
Agua:	400 gr.
Anchoas:	120 gr.

Mezclamos todos los ingredientes, excepto las anchoas, a velocidad baja con la pala durante unos cuatro minutos. Incorporamos la anchoa escurrida y a trozos. Escudillamos en moldes correspondientes intercalando en el centro un núcleo de pulpa de calabaza congelada.

Cocer en horno sobre 180 °C, tiempo de cocción depende tamaño pieza y tipo de horno.

No se ha de cocer en exceso, pues buscamos una textura cremosa del núcleo y una miga jugosa.

Aconsejamos tapar con papel sulfurizado y una lata hasta media cocción para que no desarrolle en exceso.

GUACAMOLE Y TOMATE SECO:

Wondermuffin Savory	1000 gr.
Aceite semillas:	400 gr.
Agua:	400 gr.
Tomate seco:	75 gr.

Mezclamos todos los ingredientes, excepto el tomate seco, a velocidad baja con la pala durante unos cuatro minutos. Incorporamos el tomate seco a trozos. Escudillamos en moldes correspondientes intercalando en el centro un núcleo de crema de guacamole congelado.

Cocer en horno sobre 180 °C, tiempo de cocción depende tamaño pieza y tipo de horno.

No se ha de cocer en exceso, pues buscamos una textura cremosa del núcleo y una miga jugosa.

Aconsejamos tapar con papel sulfurizado y una lata hasta media cocción para que no desarrolle en exceso.