PANADERIA ARTESANAL 4.4

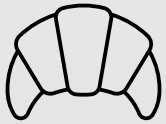
CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

Al finalizar este tema y subtemas del capítulo 4.4 del Técnico Superior Universitario, en la especialidad de Chef Pastelero y Panadero Internacional, el alumno será capaz de:

1.-Conocer lo que es la panadería artesanal.



2. Saber porque es conveniente en pan artesanal.

3. Conocer los diferentes panes artesanales.

4. Familiarizarse con los insumos y equipos de una panadería artesanal.

PANADERÍA ARTESANAL 4.4

PLAN DE ESTUDIOS

TEMA: EL PAN ARTESANAL

4.4.1 Que es el pan artesanal.

4.4.2 Características del pan artesanal.

4.4.3 Tipos de pan artesanal.

4.4.4 Pan artesanal vs industrial.

4.4.5 El equipo que se requiere para abrir una panadería.

4.4.6 Tipos de hornos para panadería artesanal.

4.4.7 Ventajas de incorporar el pan artesanal en tu negocio.

4.4.8 Ventajas y desventajas de hornear con leña.

4.4.9 La piedra para hornear.

4.4.10 La artesa, la mesa de amasijo, la pala, el gancho y la escoba parte del artesano panadero.

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

PANADERÍA ARTESANAL 4.4

CLASE #1 TEMA: EL PAN ARTESANAL

4.4.1 QUE ES UN PAN ARTESANAL

Proceso de elaboración del pan artesanal

¿QUÉ ES UN PAN ARTESANAL?

La panadería artesanal se basa en el respeto por las características y la integridad de las masas pre-fermentadas y/o masa madre, así como al uso de fermentación prolongada. Mediante este proceso se consiguen panes con ingredientes más naturales y de intenso sabor y olor.

Es decir, el pan artesanal no está ligado al trabajo manual, sino a cómo se debe llevar a cabo cada etapa del proceso. Así que no se puede encontrar directamente salido de una planta de fabricación o envuelto en plástico para alargar su vida útil.

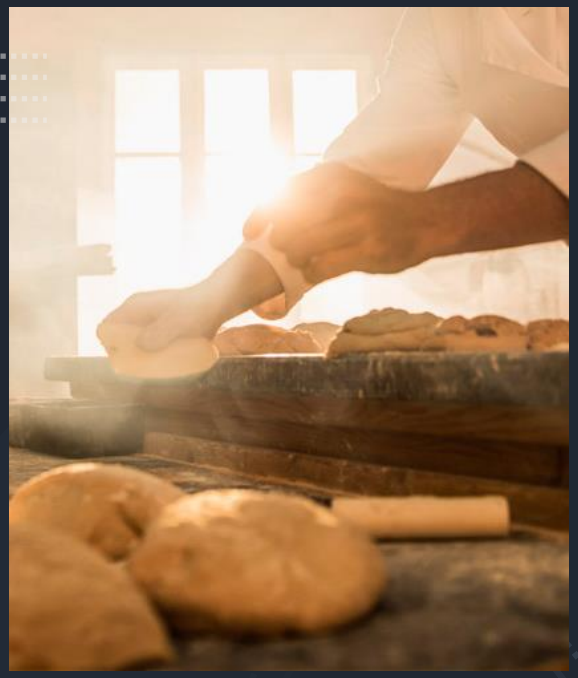
El pan artesanal, en su modalidad más básica, está elaborado a partir de cuatro ingredientes: harina, agua, sal y levadura. En ocasiones, se utiliza la masa madre en lugar de la levadura, y se le pueden añadir algunos elementos a estos panes para darle variedad, como queso, frutas, nueces, hierbas, especies, etc.

No obstante, la principal diferencia entre un pan artesanal y uno que no lo es, está en la técnica que se utiliza para elaborarlos.

Para decribir un pan artesanal revisamos caracteristicas como sabor, aroma, miga suave, alveolada, corteza crujiente, valor nutricional y la digestibilidad.

Son masas supremamente hidratadas (60-80% de absorción) lo que implica la adición gradual del agua durante el proceso de amasado y un tiempo de desarrollo prolongado a baja velocidad.

Para elaborar un buen pan artesanal se requiere del uso de prefermentos naturales (masa madre, masa prefermentada, Esponja, Poolish, biga, entre otros). Los prefermentos son una porción de masa fermentada que afecta positivamente las propiedades reológicas de la masa (fuerza, elasticidad y extensibilidad), la fermentación y la calidad del pan en cuanto a sabor y aroma.



La forma de elaborarlos, el tiempo que transcurre desde que se elabora hasta su uso, la temperatura en que se ha mantenido, así como la cantidad incorporada a la masa, son algunos de los factores que influyen en la calidad del pan.

La fermentación controlada también es fundamental en el proceso de elaboración del pan y fuente de sabor natural. Por lo tanto, el resultado final va a depender en buena forma de que la masa haya sufrido un buen proceso de fermentación.

El aroma y el sabor son los principales indicadores de la calidad de los panes artesanales, confirman el desarrollo de los ácidos orgánicos responsables de estas características, resultado de un buen proceso fermentativo.

Finalmente, para lograr la característica de la corteza crujiente y dorada se requiere de hornos con inyección de vapor que caramelizan los azúcares de la superficie del pan.

EL PANADERO PTY
VIANEI REIS
COMO AMASAR Y FORMAR EL
PAN ARTESANAL?

Pan tradicional

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PAN ARTESANAL

Las etapas utilizadas en el proceso de elaboración tradicional de pan son: amasado, división, boleado, formado, fermentación, reposo y horneado.

- Amasado: Se trata de mezclar de forma homogénea los ingredientes básicos (agua, harina, sal y levadura) hasta formar una masa flexible y elástica.
- Reposo - 1ª fermentación: Se deja la masa un tiempo hasta doblar su volumen.
- División: Consiste en pesar y cortar la masa en partes homogéneas.
- 2ªFermentación: La masa se deja reposar de nuevo hasta doblar el volumen.
- Cocción - horneado: La masa continúa inflándose hasta que se alcanzan los 55º C. Internamente se forma la miga y a medida que aumenta la temperatura.

La producción de pan artesanal, tal y como su nombre lo indica, es un arte , que requiere de especial atención , para la fabricación de un pan de calidad, a la hora de elegir ingredientes y procedimientos.

El pan artesanal tiene un origen netamente casero, ya que los productos involucrados en la elaboración del mismo son naturales; además el panadero artesano utiliza sólo las manos desde el amasado hasta la formación de las figuras de pan.

Un pan artesanal es el resultado del trabajo arduo.

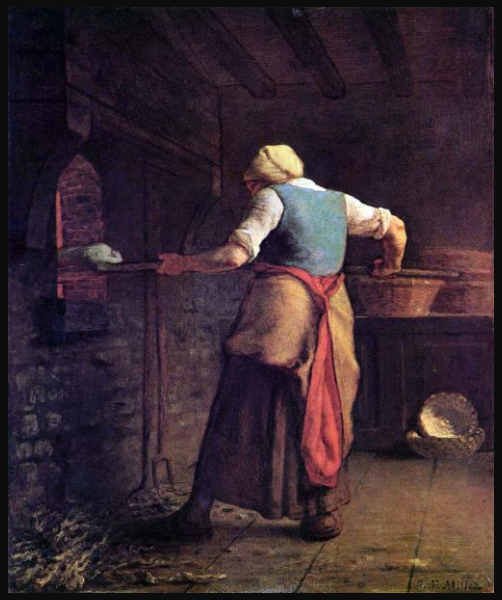
Requiere ingredientes naturales y de calidad, trabajo y paciencia. Como consecuencia de ello, el pan es más fácil de digerir, dura más tiempo fresco y lo más importante, está buenísimo.

No debemos dejarnos engañar por la vista: la harina espolvoreada y el aspecto de hogaza rústica no son garantía de que el pan sea artesanal. El pan además de verlo, hay que tocarlo, olerlo, oírlo y sentirlo.

El pan es uno de los alimentos base para la humanidad y quizás uno de los primeros en ser procesados. Los primeros panaderos surgen en las atiguas civilizaciones griega y romana.

Actualmente su consumo industrializado no ha impedido que aún queden muchos que busquen conservar la tradición de un pan hecho a mano, respetuoso de los tiempos de fermentación e ingredientes naturales.

Es importante saber que para que un pan sea considerado artesanal, no debe utilizar químicos o ingredientes artificiales, ya que muchas veces las recetas caseras o las propias panaderías, añaden colorantes o conservadores que causan daños a la salud, contrario a lo que se busca con el artesanal y que llega a opacar el sabor de un verdadero pan.



Beneficios del pan de *Masa Madre*

- Perdura por más tiempo
- Lactobacílos que mejoran tu digestión
- Vitamina B1, B6 y B12
- Sabor superior!
- Ácidos antioxidantes, alergénicos y anticancerígenos.
- Rico en tiamina, niacina calcio, hierro y zinc.
- Balanceado en proteínas y ácidos grasos.

VIVRI
Green Nutrition

Como ayuda la masa madre al pan artesanal.

La masa madre existe de dos organismos, levadura salvaje y lactocille bacteria (la misma que se encuentra en yogur) en simbiosis. Durante el proceso largo de hacer pan de masa madre (hasta 36 horas) la levadura salvaje y la bacteria empiezan a trabajar, fermentando la masa lento pero seguro, haciendo el pan más fácil a digerir, más saludable y más sabroso.

La Masa Madre también provoca (por la fermentación lenta que produce gas en la masa) las “burbujas” en nuestro pan, pero ahora saben que estas burbujas indican que el pan está hecho con masa madre y es de mejor calidad y más sano

Como ayuda la masa madre al pan artesanal.

La masa madre mejora la textura y sabor del pan debido a la levadura natural y las bacterias que intervienen en su proceso de elaboración y la fermentación ayuda a que haya un alto contenido de fibra.

De hecho, una cámara de fermentación puede acrecentar este beneficio, pues estas permiten controlar la temperatura y humedad para garantizar la fermentación homogénea del producto

Mejorar tus productos harán que cada día las personas se acerquen más a tu panadería; sólo es cuestión de creer en una fórmula sencilla: **panes artesanales de alta calidad elaborados con un equipo adecuado. Son dos simples cosas que te pueden llevar al éxito.**

Qué tipos de panes hay en la panaderia artesanal?

Panes magros: son los de receta tradicional, solo contienen harina, agua, sal, masa madre o levadura. Se caracterizan por tener un aroma ácido, una corteza crocante y un color caramelo intenso profundo.

Pan enriquecido: en este caso tiene adición de huevos y materias grasas como mantequilla o aceite de oliva. Se busca que sea de un color amarillo natural. Si es amarillo intenso, quiere decir que se le agregaron colorantes o se usaron margarinas hidrogenadas. En boca no debe dejar grasoso el paladar. Es importante saber que estos panes no deben ser elásticos ni estirar, esto es indicativo de que quedaron crudos.

Panes de doble cocción: después de la fermentación, se cocinan un momento en agua caliente y luego pasan al horno. Tienen una corteza elástica y son húmedos en su interior.

PANADERÍA ARTESANAL
4.4

CLASE # 1

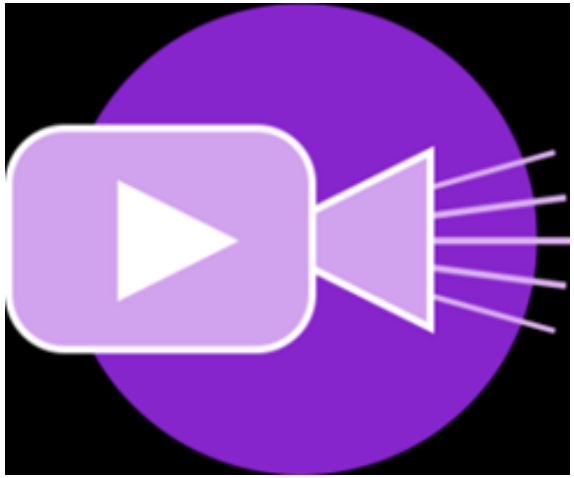
VIDEO

Proceso del pan artesanal

Pan artesanal

Pan artesanal en horno de leña

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL
Técnico Superior Universitario



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

PANADERÍA ARTESANAL 4.4

CLASE #2 TEMA: EL PAN ARTESANAL

4.4.2. CARACTERISTICAS DEL PAN ARTESANAL

Beneficios del pan artesanal.

4.4.3. TIPOS DE PAN ARTESANAL

CARACTERISTÍCAS DEL PAN ARTESANAL

Superficie.

Un excelente pan debe tener una buena corteza (color y apariencia de la superficie). El color puede tener algunas variaciones desde naranja claro a dorado oscuro, llegando a ciertos tintes más obscuros donde el pan ha estado más expuesto al calor durante el proceso de horneado. Por el contrario, si la corteza es de color pálido carecerá de sabor, mientras que una corteza muy oscura será muy amarga.

La corteza tiene que ser crujiente. Un buen pan se reconoce por su corteza color pardo, más gruesa que la del pan industrial y muy crujiente. Además, debe mantener estas propiedades durante el tiempo que el pan esté fresco.

Interior. La estructura celular de la miga debe ser abierta. Esto es señal de que la masa ha sido mezclada y fermentada de forma correcta. El color de la miga debe ser cremoso y la textura suave y húmeda.

En la miga los agujeros grandes e irregulares es quizás una de las características más definitorias del pan artesano. Cuando se hace una barra en la bandeja perforada de un horno industrial, el calor se distribuye homogéneamente y por tanto sus burbujas también lo son.

Sin embargo, en un horno artesano la cocción se transmite casi desde la base del pan hacia adentro y esto provoca agujeros irregulares y más grandes.

Irregularidad. *La industria hace fotocopias, el artesano hace hermanos,* con este ejemplo resume el panadero de Levadura Madre la diferencia entre el pan formado a mano y el hecho por una máquina.

Tiene que oler a pan. En general, si el pan no huele es que no ha reposado el tiempo suficiente para que se desarrollen los ácidos orgánicos responsables de ese olor característico.

Sabor. Este dependerá de los ingredientes involucrados, pero un buen pan debe tener el buen sabor de la fermentación, reconocible por notas a nuez, dulce. Los panes fermentados con levadura contienen un toque ligero de acidez, mientras que aquellos con masa madre tendrán un sabor acido más fuerte.

Si el pan mantiene el sabor por un largo tiempo después de saborearlo es señal de que ha sido elaborado mediante procesos tradicionales con tiempos de fermentación larga.

El pan tiene que pesar. Aunque parezca que el pan pesado es más denso y difícil de digerir, no es así. Como asegura Moncho López: *cuanto más pese en la mano, menos pesa en el estómago.*

La base debe ser lisa, porque eso indica que se ha cocido en horno de piedra. Huye de los panes con base en forma de rejilla porque eso denota cocción en horno con ventilador y por tanto producción industrial. El pan elaborado en horno de piedra requiere un horneado lento, lo repercute directamente en una digestión más fácil.

BENEFICIOS DEL PAN ARTESANAL

Durabilidad: Los panes artesanales tienen un tiempo de vida más prolongado que los industriales y tradicionales porque tienen pocos ingredientes y carecen de grasas que mantienen la humedad del producto. Se calcula que un pan de esta clase puede durar de 3 a 5 días de manera natural.

Salud: El pan artesanal es uno de los alimentos más saludables porque no contiene grasas, azúcares, colorantes y saborizantes. En vez de eso sus ingredientes son semillas, frutas, nueces; que aportan al organismo grandes cantidades de nutrientes logrando así un complemento ideal.

Precio: El pan artesanal no es más costoso que el tradicional. En algunas ocasiones es más económico que el pan industrial

Sabor

El proceso de elaboración del pan artesanal, hace que tanto su textura, olor y sabor sean aspectos diferenciadores del pan industrial, logrando que el consumidor experimente una sensación de exquisitez y frescura.

El sabor y el aroma del pan quedan determinados durante el proceso de fermentación, en que las levaduras y bacterias consumen carbohidratos en forma del azúcar en la harina, generando como producto final ácidos (responsables del aroma y sabor de cada pan), etanol y gas carbónico. En la elaboración del pan, tienen lugar el proceso de fermentación alcohólica (el mismo que ocurre en la elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas) y la fermentación acética, que convierte dicho alcohol en ácido. Por otro lado, la fermentación láctica produce alimentos más sabrosos y más duraderos. Así pues, el proceso según el cual estas sustancias se forman influye directamente en la consistencia, aireación y ligereza de la masa.

El pan posee múltiples beneficios para nuestra salud. Nutrientes esenciales:

HIDRATOS DE CARBONO

El pan pertenece a la familia de los cereales. El trigo, con el cual se elabora el pan, proporciona a nuestro organismo los hidratos de carbono suficientes para que nuestro cuerpo funcione correctamente. Es decir, es el combustible para nuestro organismo. Los alimentos ricos en hidratos de carbono, como el pan, son imprescindibles en una dieta equilibrada y deben consumirse todos los días.

FIBRA

Tanto el pan blanco como el integral nos aportan una gran dosis de fibra, entre el 10 – 20%, imprescindible para mantener en buen estado nuestro sistema digestivo, para prevenir enfermedades cardiovasculares y para mantener a raya nuestro peso por su efecto saciante. El contenido de fibra en la harina integral es mayor porque se hacen con harinas no refinadas a partir del grano entero.

MINERALES

Los minerales más presentes en el pan son fósforo, magnesio, calcio y potasio. Todos ellos indispensables para nuestro organismo. También hay, aunque en menores concentraciones, sodio, hierro o yodo.

IMPORTANTE APENAS APORTA GRASA

100 gramos de pan aportan 265 calorías, de las cuales sólo el 3,2% son grasas y 0,8% grasas saturadas. Al ser un alimento de origen vegetal no contiene colesterol. Una ración de pan, de 40 a 60 gramos, sólo aporta 80-110 kilocalorías, menos de un 5% de las 2.300 que como media tiene que consumir un adulto que tenga una actividad física moderada. El pan no es un alimento a prescindir en una dieta de adelgazamiento, ya que no es alto calórico y apenas tiene grasa, como podemos apreciar.

PROTEÍNAS

Nuestro organismo utiliza las proteínas que nos aporta el pan (10 – 15%) para mantener, fortalecer y construir los tejidos que forman nuestros músculos.

VITAMINAS DEL GRUPO B

Nuestro cuerpo no tiene la capacidad de retener las vitaminas del grupo B porque son hidrosolubles. En el pan encontramos:

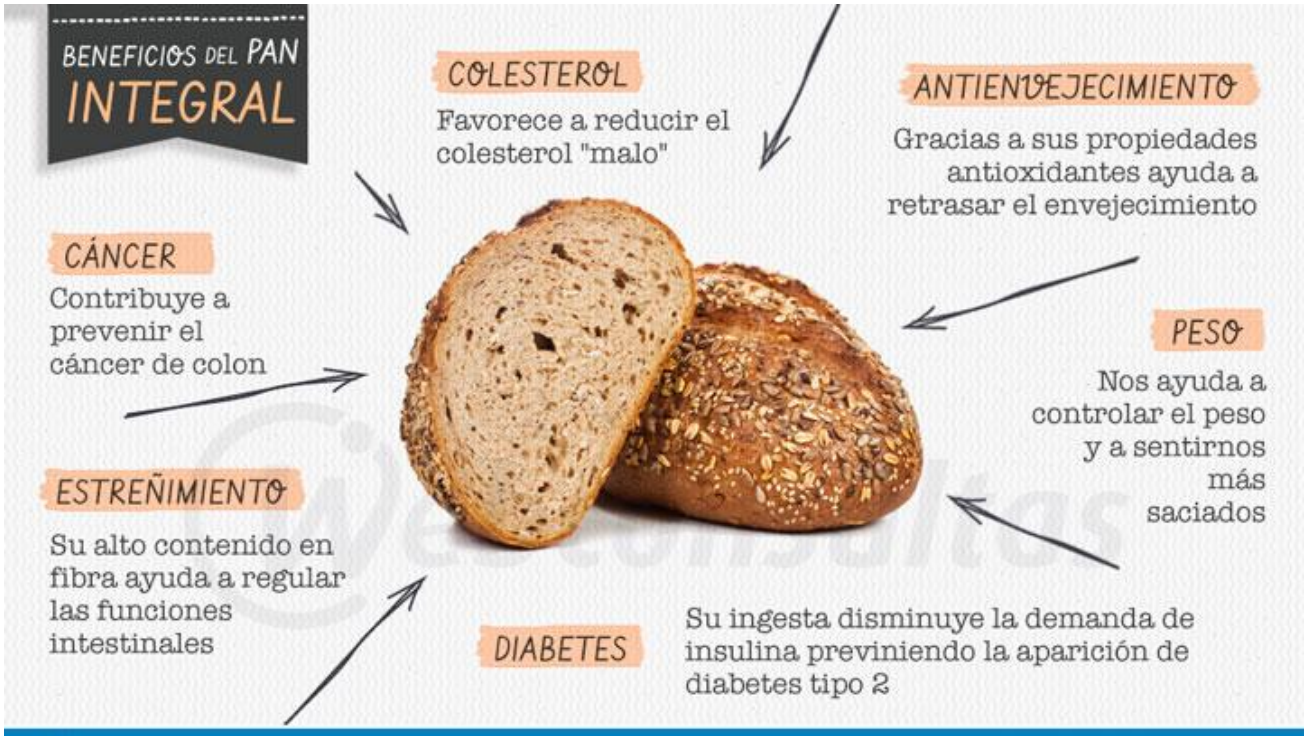
Vitamina B1 o tiamina: esencial para el crecimiento y desarrollo del corazón, sistema nervioso y sistema digestivo.

Vitamina B2 o riboflavina: necesaria para mantener sana la visión, para prevenir trastornos bucales y cutáneos, para mantener una buena cicatrización y para evitar la fatiga.

Vitamina B3 o niacina: fundamental para transformar la energía que contienen los nutrientes de los alimentos y como elemento que participa en la síntesis de algunas hormonas.

Vitamina B6 o piridoxina B9 y vitamina o ácido fólico.

- Una auténtica fuente de energía
- Ayuda a controlar el colesterol
- El pan no engorda
- Es probiótico
- Tiene un efecto saciante
- Beneficioso emocionalmente
- Es un aperitivo saludable
- Aprovecha el valor de las semillas



Los alimentos ricos en fibra producen sensación de saciedad, lo que disminuye la sensación de hambre entre horas y se evita así la ingesta de otros alimentos más calóricos, lo que redunda en un mejor control del peso.

Nos ayudan a recuperar el ejercicio de la masticación, que ayuda a preparar los alimentos para que tengamos una digestión más fácil

Tipos de panes artesanales.

Bagel

Panecillo en forma de rosquilla elaborado con harina de trigo. La masa se hierve rápidamente en agua antes de pasar al horno, lo que le procura una corteza lisa y crujiente y una miga muy esponjosa. Suele consumirse como pan de bocadillo, con rellenos muy variados, como crema de queso, tomate, huevo, jamón, beicon y aguacate, entre otros. Forma parte de la cocina tradicional judía.

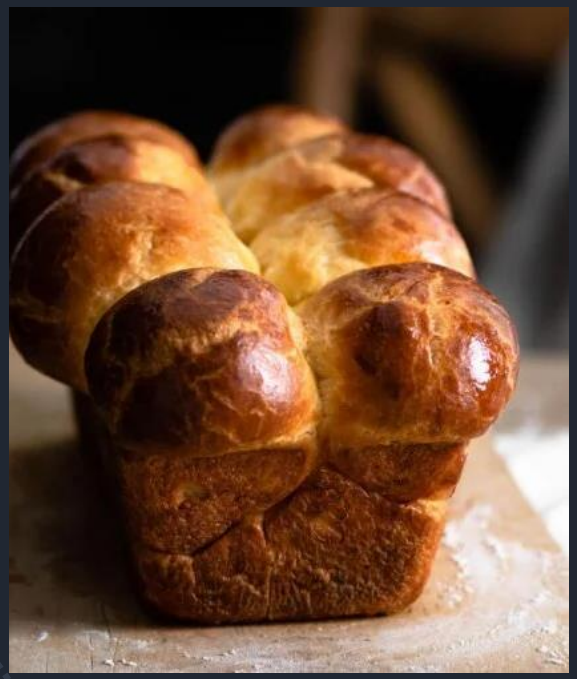
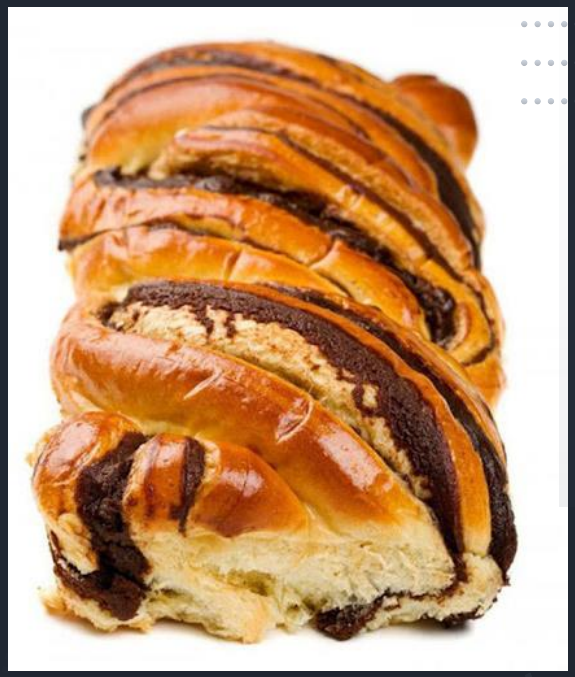
Baguette

Se toma como uno de los tipos de pan artesanal más solicitados.

El origen de la baguette se remonta a los años 1830, cuando se introdujo el pan vienés en Francia. Se trataba de un pan alargado, fermentado con levadura de cerveza, adquiría una corteza crujiente y una miga blanca y esponjosa.

Pan Bretón

Debe su nombre a que se elabora con sal gris de Guerande, originaria de la Bretaña francesa. Esta contiene diminutas partículas de arcilla y le proporciona un sabor mineral y ligeramente ahumado al pan. El pan bretón es una pieza no muy voluminosa, muy esponjosa, con un sabor pronunciado, bien equilibrado y sorprendente. Su corteza es crujiente y tostada.

Brioche.

Elaboración de pastelería de masa fermentada, ligera e hinchada, más o menos fina según la proporción de mantequilla y huevos. Esta masa es una mezcla de harina, levadura, agua o leche, azúcar y sal, huevos y mantequilla. El brioche se enmolda de diversas maneras. El brioche con “cabeza”, llamado parisienne, se elabora con dos bolas superpuestas, una pequeña sobre otra de mayor tamaño. Los brioches de Nanterre se enmoldan en paralelepípedos, con secciones marcadas. El brioche muselina, alto y cilíndrico, es el más delicado.

Candeal

Es un producto artesano y especial la principal diferencia con otros panes es que el candeal tiene muy poca hidratación, de un 45%. Para ello se requiere más cantidad de harina que en otras elaboraciones, lo que hace de él un pan no demasiado rentable.

El trigo que se usa es el candeal, lo que se traduce en un contenido en proteínas mucho más alto y en un nivel de gluten más bajo que en el trigo común. Además, el pan candeal no se amasa, sino que se refina con ayuda de unos rodillos; esto ayuda a conseguir la consistencia característica de este producto. Son estos factores los que hacen de este alimento uno único.

Centeno

En la cocina del noreste de Europa, el pan de centeno tiene un papel protagónico. Países como Alemania, Suecia y Dinamarca se han convertido en su paraíso. Se dice que su origen es tan antiguo que los vikingos del siglo VI ya lo preparaban.

El pan de centeno se caracteriza por poseer una miga densa y pesada; esto se debe a que el centeno no contiene tanto gluten como el trigo, lo que dificulta el levado de la masa.

Su corteza es rústica, gruesa y crocante, mientras que a la vista luce un color marrón, por lo que en algunos lugares se le llama “pan negro”.

Cerveza.

La cerveza contiene levaduras que ayudan a la fermentación de la masa de pan aportándole un toque amargo.

El pan y la cerveza son alimentos que se consumen desde la antigüedad y tienen raíces comunes, ya que ambos alimentos tienen como base a los cereales y en ambos se produce una fermentación como consecuencia de la intervención de las levaduras.

Podéis encontrar muchas recetas de pan en las que se utiliza la cerveza ya que las levaduras que esta contiene e incluso sus burbujas de gas carbónico ayudan a la fermentación de la masa del pan con lo que leva estupendamente.

Chapata

El pan chapata o también conocido como ciabatta, es un pan rústico de origen italiano, con gran cantidad de aire en su miga.

Nace en Italia, en un poblado cerca de Venecia en el año 1982, su inventor Arnaldo Cavallari.

Un pan con una miga liviana, bien aireada y con una corteza fuerte. Este, presentaba excelentes características para realizar cualquier tipo de preparado.

El pan de chapata se elabora con levadura madre, natural y de fermentación lenta. Su preparación requiere un reposo lento y posteriormente se hornea.

Hay dos cosas que destacar en la elaboración de la chapata.

El proceso no lleva prácticamente amasado lo que facilita su producción.

Por otro lado, para conseguir la textura de la miga, la fermentación se hace por tiempo prolongado, lo que permite a su vez dejar lista la producción el día anterior.

Chipá o Pan de queso

Esta variedad es típica de varios países de América del Sur como Bolivia, Brasil, Ecuador, Argentina y Paraguay entre otros.

En cuanto a su estructura, tiene forma de bolita o de rosca, con una corteza ligeramente crocante, mientras que su interior está compuesto de una masa fina, suave y con mucho sabor a queso.

Su base principal es la harina de Tapioca o de Yuca.

Al final, es un complemento para acompañar servicios de té o café.

Ciabatta

Es un pan de costra fina, lisa, crujiente y con un color dorado avellanado; su miga es suave y muy alveolada. La masa es muy húmeda y para su elaboración se utiliza una biga, que es el término italiano para designar una masa madre de poca levadura y fermentación prolongada; el resultado final es un pan de sabor profundo y aromático.

Se trata de un pan elaborado al horno y que tiene una capa crujiente por su exterior, posee además una miga muy alveolada, producto de la alta hidratación de la masa.

Curry semi-dulce.

Se trata de unos panes con un bonito color amarillo en su interior en los que afloran multitud de sabores en cada bocado ya que notamos el leve ácido del pan de masa madre, el dulzor de las pasas y el especiado de la mezcla del curry.

Al final se les coloca semilla negra de sésamo en la parte superior, para enriquecer el sabor.

Mezclamos la harina con el agua, miel y la sal. Cuando tenemos la mezcla incorporamos los polvos de curry y el cuenco con la levadura y las pasas, mezclando todo durante unos diez minutos hasta poder bolear. Dejamos reposar a temperatura ambiente.

Y a hornear.

Focaccia

Es un pan italiano relativamente plano, redondo o cuadrado, de sabor y textura similar al de una pizza; se le hacen pequeñas incisiones con los dedos, que permitirán una rápida transferencia del calor durante el horneado y, después, se rocía con aceite de oliva; el resultado es un pan con un dorado uniforme, pero húmedo por dentro.

La masa de la focaccia es muy sencilla y son los distintos ingredientes que se le añaden encima los que le dan su particularidad; condimentan con sal de grano, ajo picado y alguna hierba de olor; otras llevan ingredientes típicos de la zona del Mediterráneo.

Hogaza sin amasado.

Es uno de los mejores panes para iniciarse como panadero en casa ya que no requiere amasado. Con esta sencilla receta no tendréis problema ninguno en hacer vuestros primeros panes rústicos y sabrosos.

Técnica se conoce como no knead bread.

Este mismo proceso podéis utilizarlo para la receta que más os guste. Debéis tener cuidado de reducir la cantidad de levadura según la temperatura ambiente que tengáis en el momento de hacer la receta, y procurar que la masa tenga una hidratación de un 60-65%.

En un bolw mezclamos la harina, la levadura desmenuzada y la sal. Añadimos el agua y mezclamos un poco, lo justo para que todo se una, sin amasar. Volcamos la masa a un envasa de plástico y dejamos reposar durante 12 horas.

Pan de Hogaza sin amasado.

Doblamos la masa longitudinalmente, llevando cada lado hacia el centro, y de forma que quede superpuesta una parte sobre la otra. Hacemos la misma doblez en el otro sentido, transversalmente. Sobre un paño de algodón o lino echamos abundantes semillas (opcopnal). Colocamos encima la masa que habremos girado, quedando ahora el doblez en la base.

Llevamos a una cacerola para hornear. Reposamos 2 horas más y hornear.

PANADERÍA ARTESANAL
4.4

CLASE # 2

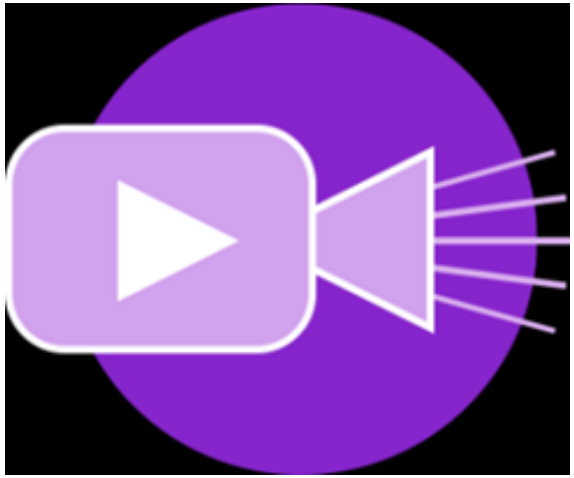
VIDEO

Beneficios del pan

Detalles de panadería Artesanal

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

PANADERÍA ARTESANAL 4.4

CLASE #3 TEMA: EL PAN ARTESANAL

4.4.3. TIPOS DE PAN ARTESANAL

Mediterráneo

Es un pan plano ideal para rellenar o para acompañar recetas sencillas. Su masa tiene mucho sabor y es bueno para acompañar embutidos y para tomar como tentempié.

Se trata de una receta muy sencilla de pan que se prepara en muy poco tiempo y apenas necesita reposos por lo que puede ser muy buena opción para hacer pan casero.

Diluye la masa madre y la levadura en el agua y deja que se deshagan. Añade la harina, la sal y el aceite de oliva y mezcla hasta obtener una masa algo pegajosa. Enharina la mesa y amasa ligeramente la bola hasta dejarla lisa y manejable. Deja reposar durante 30 minutos.

Extiende la masa sobe una bandeja. Barniza el pan con unas gotas del mejor aceite de oliva virgen y espolvorea el pan plano con las semillas de sésamo y con unas hojas de orégano. Hornear.

Pan de molde casero

Está claro que las fermentaciones largas y el uso de fermentos y masa madre crean panes excepcionales, tampoco viene mal tener a mano recetas de panadería mucho más sencillas y rápidas. Para días en los que tenemos poco tiempo, o para empezar en el mundo del pan,
esta receta de pan para flojos.

Sin amasados ni tiempos de levado. El resultado, teniendo en cuenta las circunstancias, es más que satisfactorio, con una miga tierna y muy aromática, estupenda para tostadas o tomar tal cual.

Posee ingredientes que lo enriquecen en sabor, como: copos de avena, harina de fuerza, harina integral y la levadura seca de panadería, mezclado bien. Formar un hueco en el centro y agregar la leche, el agua, la miel y la sal.

Naan.

Este pan es plano, se elabora con harina de trigo y levadura. Presenta similitudes con el de pita y se consume sobre todo en países como India, Pakistán, Birmania, Irán o Afganistán.

Su elaboración es de las más curiosas, ya que se usan unos hornos situados en el suelo, que se denominan tandoori.

Panettone

Es un pan navideño originario de Milán, Italia, hecho con una masa enriquecida, similar a la de un brioche; tradicionalmente tiene una fermentación lenta y se elabora con un prefermento o masa madre natural. Se le adicionan pasas, cáscaras de limón y naranja confitadas, vainilla y almendras.

Su miga es alveolada, de consistencia sumamente suave y genera una sensación cremosa en la boca; tanto su sabor como su aroma son frutales, ligeramente ácidos y perfumados.

El panettone tiene la peculiaridad de ser un pan grande en forma de cúpula. Originalmente la masa del panettone no incluía tanta mantequilla, por lo que podía hornearse sin necesidad de utilizar un molde; cuando se horneaba.

El pan resultante tenía forma de domo y no era muy alto. La versión moderna o alta se originó alrededor de 1920; la masa se enriqueció con más mantequilla y los panaderos tuvieron que utilizar papel de estraza para contener la masa y darle forma vertical.

Pan Pita.

Esta variedad es de origen árabe pero que se ha vuelto muy popular en el resto del mundo. En general, se usa como elemento acompañante de preparaciones como hummus, cremas de vegetales, curris y también para la elaboración de sándwiches. Por otro lado, se estima que este tipo de pan es una de las variedades más antiguas que existen debido a su facilidad de preparación y de cocción.

Pizza.

Es un pan plano horneado, habitualmente cuya base es elaborada con harina de trigo, sal, agua y levadura, y generalmente cubierto de queso mozzarella, salsa de tomate y otros ingredients.

Uno de los aspectos más distintivos de las pizzas es la masa, pues además de los ingredientes, la forma en cómo se hornea define no sólo la calidad de la pizza.

De forma general y tradicional, la pizza es redonda, de masa elástica con bordes suaves y altos, pero el manejo de su masa es la principal diferencia entre una y otra.

Pizza tradicional o Napolitana.

La ciudad de Nápoles, Italia, fue la cuna de la pizza; ésta fue concebida con escasos ingredientes –albahaca, tomate y queso– y orillas de pan gruesas.

A pesar de su tosca apariencia, la masa en este tipo de pizza no admite ningún tipo de grasa; sólo agua, harina, levadura (de cerveza o natural) y sal.

El horno para una pizza napolitana debe permanecer debajo de los 300° Celsius (C) para una cocción gradual y consistente.

Pizza delgada o Romana.

Sin perder su distintiva forma redonda, en este tipo de pizza la masa es muy delgada y prácticamente sin orillas. La tradición dicta que esta masa se realiza con harina de trigo, agua, levadura (o masa madre), sal en tales proporciones que sea dura y consistente y aceite de oliva, aunque si se quiere una corteza más crujiente se puede utilizar aceite de girasol.

El horno para pizza romana tiene que superar los 300°C para conseguir una masa fina y crujiente.

Pizza estilo Chicago o Deepdish

Creada por un estadounidense, hijo de migrantes italianos.

La auténtica pizza estilo Chicago, que se asemeja a un pastel, tiene una base de pan gruesa, honda y crujiente, rellena de queso y salsa de tomate.

Su preparación comienza con una capa simple y gruesa de masa hecha con aceite de oliva y harina gruesa de maíz sin germen; se coloca en una sartén hondo y redondo.

Posteriormente se hornea y el horno para pizza nunca supera los 200°C. El sartén suele aceitarse generosamente para crear el efecto de que el borde está frito. Existen dos variantes de esta pizza: la deepdish, y la que se cierra como un calzone.

Pan de Quínoa

Aprovechando que el pseudocereal quinoa está de moda. Es una buena opción para hacer panes con otros cereales.

La quínoa o quinua es un pseudocereal que se cultiva en América del Sur desde hace 5000 años. Al tener los ocho aminoácidos esenciales para el ser humano, es un alimento muy completo y de fácil digestión.

Obtienes una corteza crujiente y una miga muy esponjosa.

Nota la quínoa se lava y lleva una pre cocción antes de colocarse en la masa.

Pan Rustico

Pan rústico francés es similar a la ciabatta. Este tipo de pan artesanal está ligeramente alargado, pero su forma es más similar a una elipse con puntas redondeadas. Se utiliza una masa madre natural, es decir compuesta de harina y agua, sin ningún tipo de levadura añadida, que fermenta a la acción de las bacterias ácido lacticas que producen ácido láctico y ácido acético, compuestos responsables del aroma y sabor agrio del pan.

Pan de Soda.

La fórmula se basa en los conocidos panes de soda, en los que la masa crece a partir de la reacción del bicarbonato sódico con un líquido, normalmente leche, *buttermilk*, yogur o nata agria. Solo hay que mezclar todos los ingredientes hasta tener una masa pegajosa, poner en un molde y hornear directamente, por lo que es perfecto para preparar en cualquier momento. Con una buena mezcla de semillas enriquecemos nutricionalmente el pan, dándole mucho más sabor y textura.

Si queremos que las semillas estén tiernas en lugar de crujientes, aportando más humedad a la miga, podemos dejarlas a remojo en agua durante un par de horas, pero no es un paso necesario.

Pan con semillas de chía, lino, calabaza, sésamo y avena.

Stollen.

O Christstollen es un pan navideño de Dresde Alemania. Es un pan de fruta ligero y aireado, relleno con marzipan y cubierto con azúcar glass, se elabora con una masa fermentada poco dulce, cascara de cítricos cristalizadas, frutas secas, almendras y especias.

El stollen es un pan dulce elaborado con una cantidad importante de mantequilla, algo más del 50% del peso de la harina, y muy poco azúcar en su interior. Es un pan que goza de una larga tradición en la gastronomía alemana.

PANADERÍA ARTESANAL
4.4

CLASE # 3

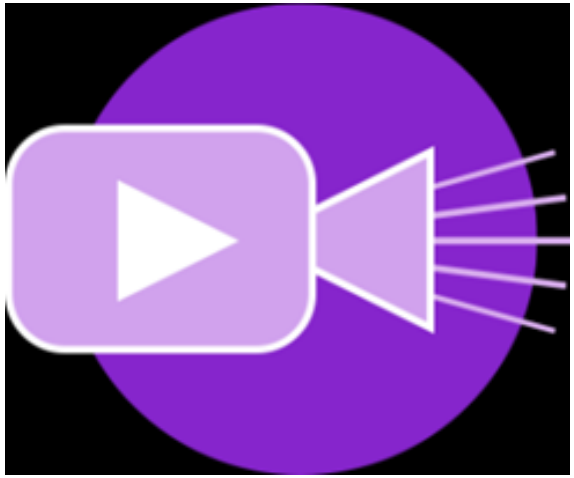
VIDEO

Panes del mundo

Primera panadería en México y variedad

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

PANADERÍA ARTESANAL 4.4

CLASE #4 TEMA: EL PAN ARTESANAL

4.4.3. TIPOS DE PAN ARTESANAL

Tipos de pan artesanal en México

El Pan y México.

La gastronomía mexicana y el pan tienen una relación muy estrecha, incluso trasciende la esfera culinaria y forma parte de la cultura misma.

De acuerdo con la Cámara Nacional de la Industria Panificadora (CANAINPA), el inicio de la industria panadera data de 1524.

La popularidad del pan creció y ya para 1880 había 78 panaderías y pastelerías tan sólo en la Ciudad de México, y ya muchos indígenas realizaban sus productos en hornos calabaceros, los cuales vendían en mercados.

Ya para el siglo XX, los habitantes de la capital del país contaban con afamadas panaderías como *La Vasconia*, la cual permanece en la CDMX. En este tiempo inicia la industrialización de los procesos y en 1922 la panadería en México se caracterizó por la preponderancia del pan blanco en los anaqueles de los expendios. De 1923 a 1950, aproximadamente, al tiempo que empezaron a ofrecer bizcochería.

En la década del 50, un industrial (Antonio Ordóñez Ríos), hizo una gran aportación a los negocios de pan, ya que le dio la vuelta al mostrador, permitiendo que el cliente seleccionara y colocara su pan en la charola, iniciando el autoservicio en panaderías.

Historia Conventual del pan.

Es importante mencionar que en el mundo conventual novohispano, la panadería tuvo un papel destacado, ya que fue base de la alimentación diaria, símbolo de caridad y consuelo para los necesitados, y también formó parte del sustento de las congregaciones religiosas.

En algunos conventos del siglo XVI se encontraron restos de hornos, ya que ahí cocinaban su propio pan para agasajos y fiestas de las comunidades religiosas. En el Convento de San Jerónimo, Sor Juana Inés de la Cruz (s. XVII), realizó una trascripción de 37 recetas del libro de cocina del claustro, de las que la mitad eran de panes.

Los conventos de la Concepción y de Santa Catalina de
Siena elaboraban empanadas.

El de Nuestra Señora de Guadalupe y el de San Bernardo, bizcochos y tostadas.

El de Santa Teresa la Nueva era especialista en marquesote de rosca.

Santa Clara y Santa Mónica eran famosas por sus rosquillas de almendra y los crujientes polvorones.

En Querétaro, las monjas franciscanas de Santa Rosa de Viterbo tuvieron la creatividad de elaborar las crujientes puchas, en forma de concha con sabor anís, decoradas de glasé de colores.

Tipos de Pan Artesanal en México

Birote.

Pan salado de masa densa y costra dura, elaborado con harina de trigo, agua, sal y levadura. Tiene forma similar al bolillo del centro del país, pero con consistencia correosa y sabor agrio, y de forma mucho más alargada; los hay desde 12 y hasta 50 cm. Son tradicionales de Jalisco. Una de las posibles explicaciones a su nombre es que fue producido inicialmente a principios del siglo XIX por unos panaderos franceses establecidos en Guadalajara de apellido Birot o Birrot.

Con este pan se preparan las tortas ahogadas, las tortas del santuario, los lonches bañados o la capirotada. También es acompañante de varios platillos del estado de Jalisco, e invariablemente este pan se asocia con la ciudad de Guadalajara.

Bolillo

Es un pan hecho con harina de trigo, de origen colonial.

Debido al crecimiento de las panaderías, los panaderos decidieron sacar cada 20 minutos bolillos calientes y recién salidos del horno; y, por su bajo costo fue muy apreciado por la clase baja.

Se pueden disfrutar en su versión salada o dulce, ya sea una torta, guajolota que es un tamal dentro del bolillo, molletes con su pico de gallo; o dulces, con mermelada, mantequilla, cajeta o miel.

Campechana

Pan de dulce elaborado con masa de harina de trigo, azúcar, sal, agua y manteca vegetal o de cerdo, que después de trabajarla, aplanarla y cortarla, recuerda un poco a la pasta de hojaldre. Ya cortada se espolvorea con azúcar que al hornearse se carameliza y abrillanta el pan, el cual tiene la apariencia de una galleta aplanada, grande, crujiente y quebradiza.

No es exactamente originaria de Campeche, pero se sabe que este tipo de pan se ha preparado desde hace muchas décadas en ese estado y también en Yucatán, desde donde se ha difundido a diferentes regiones del país; es un pan muy común en el centro de México. A veces se pueden encontrar campechanas redondas, cuadradas, rectangulares u ovaladas, pero siempre se trata de un pan hojaldrado muy crujiente.

Cemita

Pan blanco del que existen varias formas y texturas dependiendo de la región. En Puebla se prepara este pan de dos tamaños: las chicas miden unos 9 cm de diámetro por 3.5 cm de alto y son difíciles de encontrar; las regulares o grandes miden unos 12 cm de diámetro por 7 cm de alto, son las más comunes y con ellas se elaboran las llamadas cemitas compuestas.

Las cemitas compuestas se rellenan como cualquier torta, añadiéndoles quesillo o queso de cabra, chile chipotle y papaloquelite.

Chilindrina.

Es muy parecida a la concha, hecha con harina de trigo y arriba lleva trozos de azúcar mojada.

Pero, ¿por qué se llama así? Hace tiempo la palabra chilindrina se utilizaba como un término coloquial refiriéndose a un chiste. Se dice que un panadero quería hacer un bizcocho pero se equivocó en la preparación y a este pan le llamó un chiste, una chilindrina.

Chimisclán

El chimisclán es considerado el papá o el abuelo de lo que hoy conocemos como cocol, el Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana lo define como un cocol sin barniz y sin ajonjolí, se puede referir a él como un cocol de salvado o un cocol mal hecho.

El chimisclán por lo general no lleva anís, un ingrediente característico del cocol y mucho menos lleva ajonjolí, tiene un sabor más harinoso, la receta original sólo lleva 2 ingredientes; harina de calidad baja, agua y miel.

Si te preguntas cuál es la harina de baja calidad pues es la que tiende a ser más gruesa y menos fina, contiene restos de la fibra del trigo y provoca que los panes no tengan tanto volumen y sean menos densos.

Cocol

Del náhuatl, cocolli. Pan de dulce en forma de rombo que puede estar o no cubierto con ajonjolí. El cocol típico de las regiones de Tlaxcala, Hidalgo y el Estado de México es de masa de harina de trigo con piloncillo y un fuerte sabor a anís; puede incluir trozos de piloncillo o nuez. Tradicionalmente se vende como pan de diario o para consumirse acompañado de café negro o de olla.

En Tlaxcala existe otra variedad que se elabora con la masa del pan de fiesta. En Veracruz es un pan para el desayuno y la cena, típico en Perote. Hay dos tipos de cocoles: los de queso y los comunes.

Concha

Tiene forma de media esfera y se decora con pasta para conchas. Esta pasta de sabor dulce cubre la superficie del pan y se dibujan en ella las líneas que le dan la apariencia de una concha marina, de ahí su nombre.

La concha clásica es color café claro, con pasta blanca; después aparecieron las conchas de chocolate, cuya masa es la misma que la anterior, pero la pasta con la que se decora contiene cocoa.

Una concha típica mide entre 8 y 10 cm de diámetro, pero actualmente las panaderías las realizan de diversos tamaños. La llamadas conchitas pueden medir de 4 a 6 cm.

Garibaldi

La creación de este suave panqué de mantequilla con mermelada de chabacano data del siglo XIX y se atribuye a uno de los miembros de una familia italiana (la misma que fundó la famosa pastelería El Globo) que era fanático del revolucionario Giuseppe Garibaldi.

Ladrillo.

Se llama así por su forma rectangular, como los ladrillos que se utilizan para la construcción. Se hace de pura «pedacería» de otros panes y se les agrega miel de piloncillo; arriba lleva una capa de chocolate.

Marquesote

Pan de dulce de color amarillo, de masa sumamente porosa y crujiente. Suele venderse rebanado. En general para prepararlo se baten claras de huevo a punto de turrón y se les añaden las yemas (que aportan el color amarillo), azúcar y harina de trigo. Se hornean en moldes, redondos o cuadrados, que se forran con papel de estraza para que el pan no se pegue. En algunos casos la harina de trigo se reemplaza por fécula de maíz o pinole.

Se dice que en Oaxaca llamaron marquesote a este pan en honor a Hernán Cortés, quien fuera el marqués del Valle de Oaxaca. También se conoce como mamón, debido al hecho de que el pan mama o chupa el almíbar de piloncillo o azúcar con el que a veces se prepara.

Ojo de buey

Cuenta la historia que el nombre de este pan nació por un cocinero chino integrado a los ejércitos chinacos del siglo XIX, quien se inspiró en la forma del ojo de un animal, por eso también se le conoce como Ojo de Buey. Es un pan de masa reventada, decorado con una capa de azúcar granulada en el centro. Alrededor, la masa es hojaldrada, pero en el centro es firme.

PANADERÍA ARTESANAL
4.4

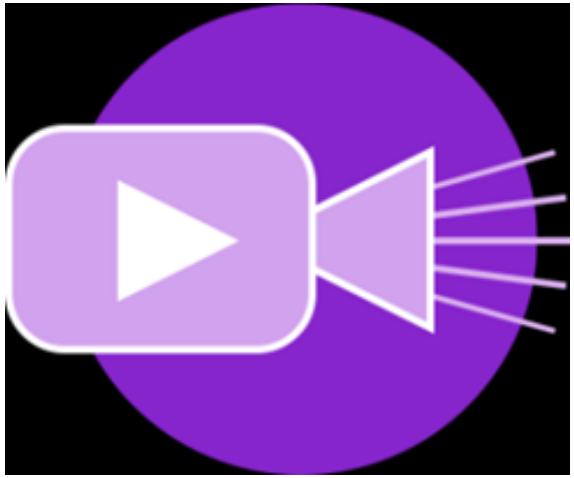
CLASE # 4

VIDEO

Panadería Mexicana

Panadería tradicional Mexicana

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL
Técnico Superior Universitario



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

PANADERÍA ARTESANAL 4.4

CLASE #5 TEMA: EL PAN ARTESANAL

4.4.3. TIPOS DE PAN ARTESANAL

Tipos de pan artesanal en México

4.4.4. PAN ARTESANAL VS INDUSTRIAL

Pan artesanal

Pan industrial

Panbazo, Basso o bajo.

Al cual después se le llamó pambazo, era para los pobres. Se hacía con harina de moyuelo, la cual era del salvado bien molido, de color moreno y poco refinada. El pan ordinario o bajo era vendido en pulperías que era una combinación de taberna y almacén donde acudía la gente del campo.

En esta época era obligatorio que cada panadería marcara su pan con un sello, el motivo lo elegía el panadero: cruz, estrella, paloma, cordero, entre otros; las formas del pan eran básicas como de torta, cuerda o trenza.

En esa época la medida de masa era conocida como arroba la cual se usó hasta el siglo XVII

Pan Floreado

Llamado así por el uso de harina más fina o flor de harina, la cual era más blanca por refinada. Se utilizaba para la elaboración de panes horneados para el virrey, obispos y gente de alto rango.

El trigo se debía moler en tahonas y no en molinos hidráulicos.

Tenia que ser limpiado a mano y no lavado, la masa llevaba manteca, poca levadura y debía trabajarse a puño.

Todo lo anterior hacia que el producto fuera más fino y terso, y por lo tanto de poco peso.

Muy pocos panaderos podían costearlo, por lo que a finales del siglo XVIII solo dos panaderías en toda la ciudad los producían, uno proveía al Virrey y el otro al Arzobispado.

Pan de Maíz.

Desde tiempos prehispánicos ya se elaboraban tortitas de maíz para usos ceremoniales en ofrendas, pero sobre todo eran prendas de petición de mano y objetos de homenaje. Parte de la cosecha de maíz era utilizado para preparar una especie de empanadillas de maíz sin cocer llamadas **uilocpalli.**

De ofrendaban al dios Tláloc, junto con pequeños panes de harina de amaranto revuelta con miel.

Pan de muerto

Contiene harina de trigo, leche, huevo, levadura, azúcar, sal, mantequilla y frecuentemente se aromatiza con un toque de anís y naranja (tanto agua de azahar como ralladura). Es uno de los elementos tradicionales que se colocan en el altar de muertos.

Se puede encontrar en muchos tamaños y formas según el lugar, pero la forma es pequeña y redonda, decorado con dos «huesitos» cruzados. También se pueden preparar con formas humanas y animales. Una vez horneado el pan, la superficie se cubre con azúcar blanca, o azúcar y canela, o bien con ajonjolí. A veces este azúcar se tiñe de rojo para emular la sangre. Resulta en un pan de miga esponjosa, tierna y apenas alveolada, y una corteza suave pero muy dorada.

Pan de pulque

Pan elaborado con una masa hecha con harina de trigo, huevo, leche o agua y a veces manteca de cerdo, a la que se le añade pulque para fermentar; se producen de muchas formas, tamaños y figuras. Antiguamente era muy popular, ya que el pulque era prácticamente el único agente con el que se podían fermentar las masas.

Con la desaparición de las haciendas pulqueras y por ello la reducción del consumo de pulque, la elaboración de este pan decreció y en la actualidad se elabora únicamente en pueblos, de forma artesanal en las casas y se expende ahí mismo. Aunque se come todos los días, cobra especial importancia en las fiestas o ferias de pueblo.

Puerquitos

Se elabora con harina de trigo y su nombre se debe a la forma de este pan. Los hacen en dos versiones blandos o crujientes, aroma tostado y sabor a canela y piloncillo. Su origen es un poco incierto, pero se dice que existen desde la época de la Colonia, exactamente de los conventos

Rosca de reyes.

Aunque la festividad tiene orígenes romanos, México se ha adueñado de la rosca de reyes. Al principio era rellena y se adornaba con ate, pasas y nueces. Actualmente ha tenido sus variaciones; con distintos rellenos que van desde el chocolate, hasta la crema pastelera.

¿CUÁNTO PAN COMEMOS EN MÉXICO?

1 Los panes más comprados son la **concha**, la **Rosca de Reyes** y el **pan de muerto**, en ese orden.

2 Los mexicanos, en promedio, comemos **33.5 kilogramos de pan** (unas 558 piezas) por persona cada año.

3 Entre **70% y 75% del pan** que comemos es blanco: teleras, bolillos y pan de caja.

Y ES QUE EL QUE HAMBRE TIENE... ¡EN PAN PIENSA!

4 En el país existen entre **2,200 y 2,500 variedades de pan**, y cerca de 50 tipos de masa para prepararlos.

@ / TOÑOYSUMARIACHI

Fuentes: Cámara Nacional de la Industria Panificadora, Noticieros Televisa.

DIFERENCIAS ESENCIALES ENTRE EL PAN ARTESANAL Y EL INDUSTRIAL

INGREDIENTES

El pan artesanal se elabora con ingredientes naturales (harina, agua, sal y levadura o masa madre).

Sin embargo, el pan industrial emplea aditivos artificiales para agilizar el proceso de fermentación. Además, se utilizan emulgentes, conservantes y potenciadores del sabor que no tiene cabida en una elaboración tradicional.

TECNICA DE AMASADO

La técnica de amasado es otra de las grandes diferencias. El pan artesanal suele amasarse con las manos, mientras que el industrial lo hace con máquinas.

PAN ARTESANAL VS INDUSTRIAL

La panadería es el arte de hacer, mezclar, amasar y hornear diferentes ingredientes para obtener pan de todos los tamaños, formas, texturas y sabores, los cuales se comercializan, venden y distribuyen en recintos o locales que también llevan este nombre.

Sin embargo en el mercado también podemos encontrar panes que se elaboran con técnicas automatizadas donde se emplea maquinaria para la obtención de este alimento. Como es conocido por muchos, el pan industrial puede elevar la productividad y practicidad de cualquier negocio gracias a la industrialización que se lleva a cabo en este proceso.

Aunque el pan industrial es más fácil de elaborar y puede incrementar considerablemente el volumen de producción de cualquier negocio, cada vez es más frecuente encontrar panaderías que apuestan por producir pan artesanal.

Y es que el consumidor busca y prefiere más el trabajo del panadero artesano, pues aporta mayores beneficios tanto en la salud como en el sabor del mismo. Es indudable que el sabor cambia debido a las diferencias en el proceso de elaboración de cada tipo de pan.

Pan Artesanal	Pan Industrial
Se realiza un amasado manual o con maquinaria.	Se realiza el amasado de forma manual o con maquinaria.
Se deja reposar para producir la primera fermentación.	Se divide y se deja reposar para que se fermente por primera vez.
Se divide en piezas horneables.	Se realiza una precocción.
Se deja reposar por segunda vez para que se produzca la segunda fermentación.	Las piezas se congelan para su distribución.
Las piezas se meten al horno a 200º C	Una vez que se descongelan se puede realizar la segunda cocción.

En el pan artesanal, el tiempo de elaboración es menor, pero se produce menos, y en el pan industrial es todo lo contrario: tarda un poco más, pero el volumen de piezas se eleva considerablemente.

Proceso de elaboración desde el amasado hasta la cocción de las piezas

PAN ARTESANAL VS INDUSTRIAL

Producción:

La producción industrial asegura grandes cantidades de pan, lo cual es una ventaja para los fabricantes pues los procesos son acelerados y pueden producir muchos panes en tiempos cortos (alrededor de 3 horas).

Por su parte, el pan artesanal se ajusta a una producción más baja en cuanto a cantidad. Sin embargo, hay mayor cuidado y calidad en sus procesos de elaboración. Por ejemplo, para producirlo se requiere un tiempo especial de fermentación, horneo, y mientras se enfría naturalmente, puede tomar hasta un total de 8 horas en total. Está pensado para que sea lo más natural posible y no tenga conservantes.

Duración e ingredientes:

Esta es otra de las principales diferencias entre el pan artesanal e industrial. El artesanal se elabora con ingredientes naturales (harina, agua, sal y levadura o masa madre). El industrial, además de usar estos ingredientes, emplea aditivos artificiales para agilizar el proceso de fermentación (emulgentes, conservantes, potenciadores del sabor, etc.)

El artesanal puede durar 5 días, o incluso si se prepara con ingredientes de calidad puede durar hasta 7-8 días. Depende también de cómo se almacene. Debe estar empacado en una bolsa, o recipiente hermético para que no le entre aire.

En ambos casos, para que se mantenga suave, el pan debe llevar margarina/mantequilla de calidad. La diferencia es que el pan artesanal dura más tiempo fresco, por su parte el industrial, puede que dure mucho más tiempo sin descomponerse, pero su olor y sabor no son frescos ya que los aditivos y/o inhibidores de microorganismos con el tiempo tienden a tomar sabores amargos y rancios.

CANTIDAD DE PRODUCCION

La producción industrial asegura grandes cantidades de pan, a diferencia del pan artesano que se ajusta a una producción más baja, aunque de mayor cuidado y calidad en sus procesos de elaboración.

DIGESTION

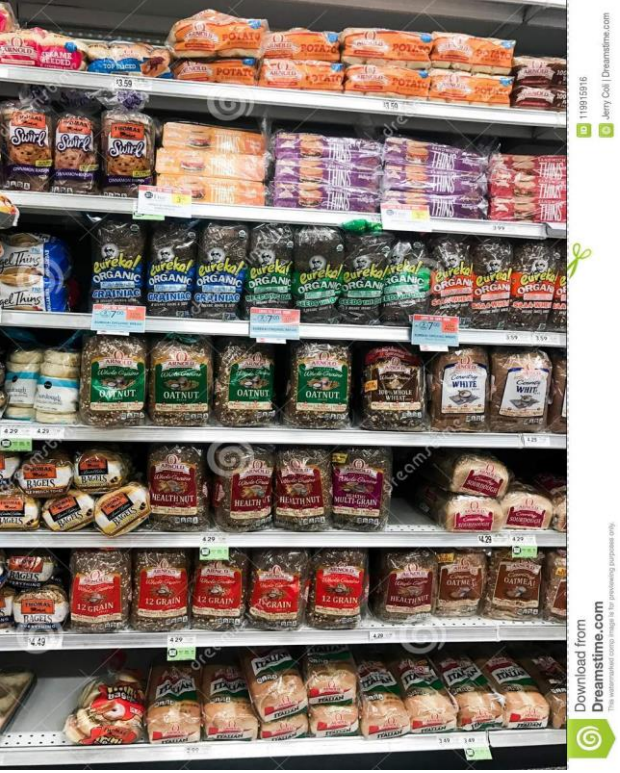
El pan tradicional natural es más digestivo y tiene más propiedades saludables. La utilización de emulgentes del pan industrial puede resultar más indigesta, no recurre a una prefermentación adecuada.

Empaques: La panadería industrial viene empacada y puede durar mucho tiempo, lo cual ha hecho que muchas tiendas y cadenas de supermercados los tengan dentro de su inventario pero no se tiene en cuenta el nivel de contaminación que sus plásticos producen.

En las panaderías artesanales, se emplean empaques más sostenibles con el medio ambiente como bolsas de papel, aunque también se sugieren empaques herméticos para que el pan dure más.

El pan industrial empacado se vende en supermercados como pan fresco de larga duración. La conservación del pan industrial que se vende en grandes cadenas de panadería es muy limitada, se seca o se degrada en poco tiempo.

Este tipo de producto puede tener ciertas similitudes con el pan artesanal, pero hay grandes diferencias que también lo hacen competente



LUGARES DE VENTA

El pan industrial suele venderse en grandes superficies, centros comerciales y el pan artesanal en panaderías.

NUTRICION

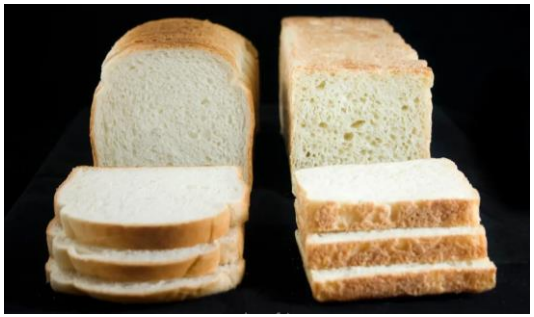
El pan industrial tiene menos virtudes nutritivas que el tradicional o artesano, sobre todo por el uso de conservantes añadidos.

Comparativa de valor nutricional de panes

Cantidades por 100 g	CLOUD BREAD	PAN BLANCO	PAN INTEGRAL
Kcal	240	260	221
Proteínas (g)	12	8,5	7
Hidratos de Carbono (g)	2,9	51,5	38
- H.C. Simples (g)	2,8	1,9	1,8
Fibra (g)	0,02	3,5	7,5
Grasa (g)	17,5	1,6	2,9
- Saturada (g)	8,4	0,4	0,5
- Monoinsaturada (g)	6	0,3	0,4
- Poliinsaturada (g)	1,3	0,3	1,2
- Colesterol (mg)	257	0	0

Salud: Dentro de las diferencias entre el pan artesanal e industrial, no podemos pasar por alto un tema muy importante: la salud.

El pan artesanal es natural, por lo que es más digestivo y tiene más propiedades saludables. La utilización de emulgentes del pan industrial puede resultar más pesada para el organismo y por lo tanto menos digestiva por sus aditivos.



COLOR Y TEXTURA DE LA MIGA

Las migas muy blancas son propias de elaboraciones industriales con harinas muy refinadas y deficitarias en nutrientes, revelan un pan menos saludable. Lo mismo ocurre con ese tipo de miga que se estira como una goma, ya que es característico de un pan que ha sufrido una fermentación acelerada. Cuando un pan tradicional se corta en rebanadas, se desmigaja mucho menos.

Corteza:

El pan industrial muchas veces utiliza saborizantes artificiales o debido al tiempo que lleva empacado puede perder su sabor inicial. El proceso de horneado del pan artesanal es mejor, y además se conserva más el sabor debido a que sale fresco y listo para consumir.

La corteza del pan, se crea de acuerdo al proceso de fermentación, entre más tiempo tenga más gruesa y crocante será. Es más fácil jugar con este tiempo en el proceso de preparación del pan artesanal.

La corteza del pan artesanal es más gruesa, crujiente y de color pardo.

CONSERVACION Y DURABILIDAD

El pan artesanal puede durar fresco sin degradarse varios días, sobre todo si lo mantenemos envuelto en un paño de tela, mientras que el pan industrial se pondrá duro o gomoso en horas, como mucho aguantará hasta el día siguiente.

FORMA

Las formas del pan tradicional artesano son variables, imperfectas, cada pieza tiene su propia forma, más o menos pueden ser parecidas pero todas son distintas. Los panes industriales son todos iguales, ya que están hechos a máquina.

El proceso de producción del pan industrial puede incluir un amasado a mano o en máquina, una vez transcurrido el tiempo de amasado con aditivos que aceleren su proceso de fermentación, se procede a dividir la masa y a dejarla reposar para que ocurra la primera fermentación.

Como siguiente paso en este proceso, se realiza una precocción de la masa, luego se procede a la congelación para posteriormente ser distribuida en este estado a cada punto de venta. Aquí, la masa será descongelada y horneada según su uso.

PAN ARTESANAL

La masa del pan artesanal se elabora a diario y con ingredientes naturales (harina, agua, sal y levadura o masa madre). El proceso de amasado puede ser a mano o en maquinaria. Luego de esta se la deja reposar para que ocurra la primera fermentación. Como siguiente paso se divide en piezas para darle forma al pan. Luego se le deja reposar dando lugar a la segunda fermentación y una vez listo, las piezas se hornean entre 180º C y 200º C.

En el pan artesanal, puede requerir un mayor tiempo de preparación y mayor cuidado en el proceso, además, se produce en menor cantidad, pero al ser elaborado en pequeñas cantidades, estas se adaptan a las preferencias del cliente lo cual le añade ventaja.

PESO

El pan natural pesa más, puede llegar a triplicar el peso de un pan industrial.

SABOR

El pan debe tener el sabor del cereal con el que ha sido elaborado. El pan artesanal tiene un sabor con más personalidad, más intenso, más ácido. Por su parte, el industrial resulta más insípido.

OLOR

El olor del pan tradicional es característico, debe tener el olor de la masa madre y de la harina, se lo proporcionan los ácidos orgánicos. Si un pan no huele tenemos que pensar que no ha reposado lo suficiente por una elaboración demasiado apresurada.

Como es conocido por muchos, el pan industrial puede elevar la productividad y practicidad de cualquier negocio gracias a la industrialización que se lleva a cabo en este proceso.

No obstante, hoy en día algunas panaderías le siguen apostando al pan artesanal; ese pan que se elabora con una técnica más tradicional, que posee un legado familiar, que requiere de un proceso de elaboración más prolongado y de productos más naturales para ofrecer calidad.

El pan es un producto alimenticio que no puede faltar en nuestra mesa. Ya sea a la hora del desayuno, del café de la tarde, o del tiempo de té , el pan es el principal invitado. En la actualidad podemos encontrar una amplia variedad de pan.

La panadería es el arte de hacer, mezclar, amasar y hornear diferentes ingredientes para obtener pan de todos los tamaños, formas, texturas y sabores, los cuales se comercializan, venden y distribuyen en recintos o locales que también llevan este nombre. Sin embargo, en el mercado también podemos encontrar panes que se elaboran con técnicas automatizadas donde se emplea maquinaria para la obtención de este alimento.

El pan artesanal se conserva de manera natural de 3 a 5 días. Al ser respetados sus procesos naturales de fermentación, y excluyendo ingredientes artificiales, el pan es digerible, y saludable. Cada vez es más frecuente encontrar panaderías que apuestan por producir pan artesanal.

El consumidor identifica al pan artesanal como más beneficiosos para la salud ya que no contiene colorantes y esencias artificiales, además el consumidor lo identifica como más rico en sabor.

PAN INDUSTRIAL

El pan industrial es un producto más fácil de elaborar ya que se basa en procesos bien definidos, medidos, repetitivos y calculados. En el pan industrial, las recetas y los procesos están adaptados a las líneas automáticas. Este tipo de procesos permiten una mayor producción y este aumento de volumen, es capaz de cubrir una mayor demanda.

Entre los ingredientes utilizados para la elaboración del pan industrial, se incluyen ciertos extractos de sabor artificiales y preservantes que harán que la masa dure más tiempo y que el pan se conserve una vez empacado.

PAN INDUSTRIAL DESVENTAJAS.

Los nuevos tipos de harina, la fermentación acelerada, los hornos eléctricos o en resumen, la peor calidad del pan hacen que este enmohezca o se ponga duro mucho antes.

¿Cómo conservar Pan Artesanal?

1. Temperatura ambiente: Máximo 3 días en: Bolsas de pan, paneras o recipiente con tapa.

2. Refrigeración: Guardar en bolsa plástica cerrada o envolver en plástico adhesivo para evitar que la miga endurezca.

3. Congelado: Se debe porcionar y congelar en bolsas de cocina. Para consumir, sacar a temperatura ambiente 30 min. antes de consumir, llevar al horno o tostadora para recuperar frescura

Consejos para conservar al pan artesano

Para favorecer que respire adecuadamente en un pan de consumo de los siguientes días, es aconsejable resguardarlo en una bolsa de tela o bien en una panera de madera, ya que son materiales adecuados para conservar su grado de humedad.

Ahora bien, tenemos que tener en cuenta aquellos consumidores a los que una hogaza puede suponerles pan para varias semanas. En este caso, el congelador es un buen aliado.

Para congelar el pan, la recomendación es:

Cortar el pan en porciones cómodas o en rebanadas, meterlas en un recipiente adecuado que cierre herméticamente, en las porciones que usas normalmente.

A si podemos sacar el pan que vayamos a necesitar cuando nos haga falta, para no tener que sacar toda la barra o toda una hogaza.

Muy importante es tener en cuenta los tiempos de descongelación. En rebanadas obviamente se descongelará antes.

La mejor forma de descongelar es sacar el pan del congelador y pasarlo a la nevera durante un par de horas y después dejarlo a temperatura ambiente.

Aprovechamiento de pan endurecido.

Trucos que pueden resultaros útiles si lo que quieres es aprovechar el pan que ya se ha endurecido. En este caso hay dos opciones: o bien se humedece ligeramente la corteza y luego se hornea unos diez minutos a unos 70º en el horno; o bien se puede tostar en rebanadas y puede ser consumido como biscotes.

Nota:

No descongeles utilizando el microondas o el pan prácticamente estará tan duro como si llevase unos días reseco.

PANADERÍA ARTESANAL
4.4

CLASE # 5

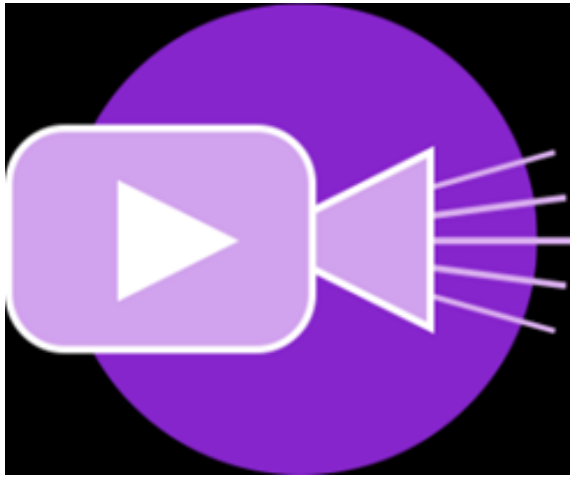
VIDEO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL
Técnico Superior Universitario

Diferencias entre el pan artesanal y el industrial

Pan con masa madre: 7 motivos saludables para consumirlo

Panadería artesanal desde casa.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

PANADERÍA ARTESANAL 4.4

CLASE #6 TEMA: EL PAN ARTESANAL

4.4.4. PAN ARTESANAL VS INDUSTRIAL

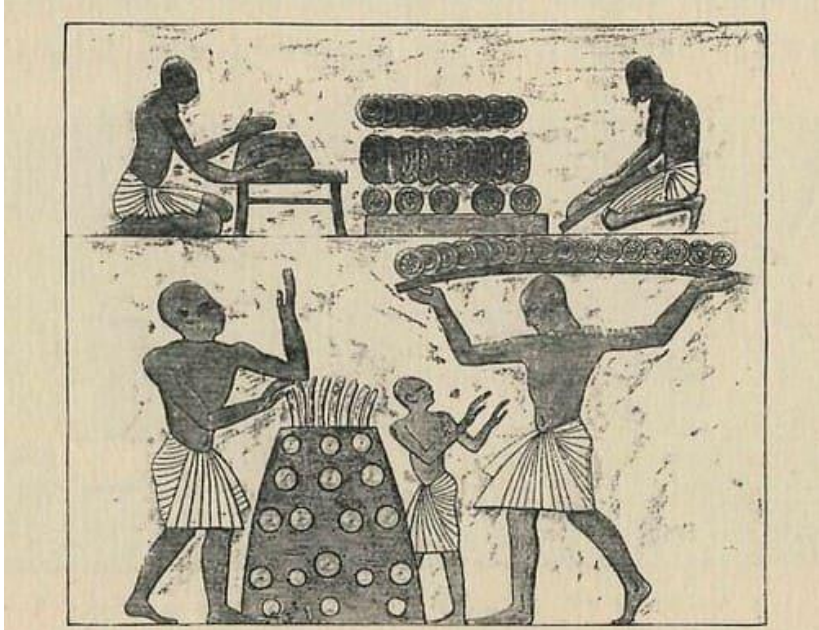
Pan artesanal historia.

Panadería Artesanal como negocio rentable.

Historia de la Panadería.

El concepto de panadería, según lo conocemos, es bastante antiguo. Originalmente, se creía que los seres humanos comenzaron a hornear pan hace unos 10.000 años. Sin embargo, todo esto cambió con el descubrimiento de un pequeño fragmento petrificado de pan en el Jordán, pues tenía más de 14.000 años.

Los hornos más antiguos fueron desenterrados en Croacia en el año 2014 y se estima que tienen 6.500 años de antigüedad. También hay evidencia de que los egipcios fueron unos de los pioneros en la repostería, ya que fueron la primera civilización en usar levadura en su pan en el año 2600 a.c. Posteriormente, el Imperio Romano estableció el Gremio de Panaderos alrededor del año 168 a.C.



THE BAKER MAKING HIS BREAD AND PLACING IT IN THE OVEN.[1]

Características de la Panadería.

Emplean el horneado para la producción de la gran mayoría de sus productos.

Las harinas, especialmente las de trigo, son el ingrediente principal, junto a la levadura.

La frescura de sus productos es esencial, puesto que la mayoría de los panes no están preparados para conservarse bien durante largos periodos de tiempo.

Todos los tipos de panaderías elaboran productos a base de harina, y aunque el pan es el principal, no es exclusivo. Por eso, también suelen vender productos como galletas, masas para pizzas, pasteles y tartas.

Características de una Panadería Artesanal.

- El proceso de elaboración es completamente manual.
- Evita por completo los productos o ingredientes artificiales.
- Utiliza ingredientes naturales como la levadura, la harina y la masa madre.
- La panadería artesanal respeta los tiempos de fermentación, y no la acelera o precipita de manera artificial. Lo que mejora la calidad del pan y su sabor.

Claves para una panadería artesanal exitosa.

Para alcanzar esa creatividad o esa idea que te ayude a incrementar las ventas de tu panadería u obtener reconocimiento en la zona:

1. Pensar en la calidad

Ya sea que operes una pequeña panadería artesanal o una panadería con gran volumen de producción, la calidad de tus productos es determinante.

Hacer énfasis en la calidad de tus insumos.

Por ejemplo, si empleas productos orgánicos o locales, asegúrate de destacarlo en tu negocio (por medio de redes sociales o a través de una página web), haciendo de estas cualidades un distintivo que te posicione en la mente de tus clientes.

2. Tomar en cuenta la ubicación

Elegir el lugar adecuado es fundamental y aunque pueda parecer una tarea compleja, realmente es sencillo si se toman en cuenta ciertas características clave.

El lugar ideal es aquel que se encuentre:

En una zona comercial donde la gente pueda pasar a desayunar antes de ir al trabajo.

Una zona donde las personas puedan ir a almorzar rápidamente sin el recargo extra del servicio de entrega de un restaurante.

Un lugar donde pueda pasar la gente cuando sale del trabajo, y antes de ir a la casa desea llevar pan fresco para la cena.

Si te concentras en un par de estos elementos clave, es más probable que tu negocio tenga una clientela constante.

3. Crear un plan de negocios

Preguntas como: "¿cuánto invertir en equipo para panadería?" o "¿cómo evitar los costos ocultos o no planeados?", serán fáciles de responder teniendo un plan de negocios definido.

Definir tu misión, analizar a tu competencia, determinar detalladamente tus gastos y asignar precios competentes, son sólo algunos de los beneficios de un plan de negocios.

Por otro lado, una investigación de mercado te ayudará a saber cuál es el tipo de cliente al que te enfrentas y qué necesidades no están siendo satisfechas por las panaderías en la zona

El éxito puede encontrarse en ofrecer piezas de mayor/menor tamaño, sabores por temporada, abrir en horarios más accesibles o incorporar servicio de café. La única forma de dar en el clavo es a partir de datos concretos.

4. Analizar tu operación

Los procesos llevados a cabo dentro de tu panadería son un punto clave. Asegúrate de contar con equipo que te ayude a minimizar costos dentro de tu negocio.

Como sabes hay distintos hornos para pan y cada uno funciona de distinta manera, y para cierto tipo de negocios. Por eso, si tienes una panadería pequeña o que apenas está arrancando, te recomendamos optar por hornos de convección, ya que son ideales para evitar sobrecocción, un elemento que genera muchas mermas (aumento de costos y mano de obra).

Sin embargo, si cuentas con una panadería mediana o grande, te recomendamos optar por hornos que puedan producir más, y al mismo tiempo, elevar la calidad de tus productos. Un horno giratorio o rotativo es ideal, pues te ayudará a:

Reducir costos energéticos.

Facilitar la operación de carga y descarga.

Y reducir la merma causada por la cocción uniforme del pan.

TIEMPOS DE FERMENTACION , REPOSO, Y HORNO.

El pan artesano se elabora respetando los tiempos de fermentación y de reposo antes de entrar en el horno, dentro de un proceso que lleva unas seis horas.

Por su parte, el pan industrial acelera artificialmente la fermentación. Se hornea para después congelarlo y proceder a su distribución. Más tarde, se descongela y se hornea de nuevo. En total, este proceso dura en torno a dos horas y media.

PANADERÍA ARTESANAL
4.4

CLASE # 6

VIDEO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL
Técnico Superior Universitario

Pan artesanal

Panadería como negocio

Artesanal desde el comienzo

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

PANADERÍA ARTESANAL 4.4

CLASE #7 TEMA: EL PAN ARTESANAL

4.4.5 EL EQUIPO QUE SE REQUIERE PARA ABRIR UNA PANADERIA

Operación de maquinaria y equipos de panificación.

Reconocimiento de implementos de Panificación.

EL EQUIPO QUE SE REQUIERE PARA ABRIR UNA PANADERIA

OPERACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PANIFICACIÓN

RECONOCIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO DE PANIFICACIÓN

Maquinaria de panificación.

En panificación se consideran como maquinaria: los hornos y las fermentadoras.

Equipo de panificación.

Entre los equipos de panificación figuran las mesas de acero inoxidable, las balanzas, las amasadoras-sobadoras, las divisoras y las rebanadoras de pan.

MESA DE TRABAJO

Descripción.- Mueble de superficie lisa sostenida por varios pies, se usa para las labores de preparación de masas y otras labores propias del taller.

Se recomienda mesa de acero inoxidable porque facilita las labores de higienizado.

La mesa debe ser limpiada y desinfectada previamente a su uso, ya que la masa estará en contacto directo

con ella. Antes de colocar la masa se debe aceitar la superficie para facilitar el formado de los panes

BALANZA

.

Descripción.- instrumento utilizado para pesar. Es el instrumento básico del taller que permite preparar las mezclas de ingredientes según las proporciones de la fórmula

Tipos y Modelos.- Actualmente existe una gran variedad de modelos de balanzas. En su forma más simple se encuentra formada por una barra suspendida horizontalmente en su punto medio. Las balanzas pueden ser de plataforma o digitales.

TIPOS Y MODELOS DE AMASADORAS

Las máquinas eléctricas son las más eficientes y cuentan con dos velocidades, en la primera velocidad logra hacer el mezclado y amasado, en la segunda velocidad ocurre el sobado.

Existen modelos según la capacidad de mezcla que se desea preparar, y van desde aquellas que procesan 15 k. de harina hasta las que permiten amasar 100 k. de harina.

LA AMASADORA

Definición.- la tecnología actual nos permite contar con un

solo equipo que hace dos o más operaciones, como en este

caso. Los ingredientes sólidos aquí son mezclados homogéneamente y por adición de líquidos y gracias al continuo movimiento de los agitadores espirales del equipo se forma la masa.

LAS DIVISORAS DE MASAS

Descripción.- Este equipo contribuye a lograr uniformidad en las piezas de pan ya que corta la masa en porciones del mismo peso para su posterior formado.

Tipos y modelos de divisoras: Todos los modelos de divisora son mecánicos y constan de un recipiente con tapa provista de cuchillas que cierran herméticamente sobre la masa a la cual divide por presión.

Partes de una divisora:

- Plataforma.
- Cuchillas.
- Tapa.
- Palanca 1.
- Palanca 2

LA CAMARA DE FERMENTACION

Descripción.- Este equipo realiza un aspecto fundamental del proceso de panificación, por lo que su uso debe ser efectuado con mucho cuidado.

Tipos y modelos de cámaras:

Se pueden distinguir dos tipos de cámara de fermentación: simples y con ambiente controlado. Este último permite crear ambientes especiales de temperatura – humedad para el proceso de fermentación.

Partes de una cámara de fermentación:

- Selector de temperatura.
- Selector de humedad.
- Llave general.
- Luz de cabina.

EL HORNO ELECTRICO

Descripción.- El horno se usa en la etapa final del proceso de panificación y es el más

importante en el proceso de elaboración de los panes.

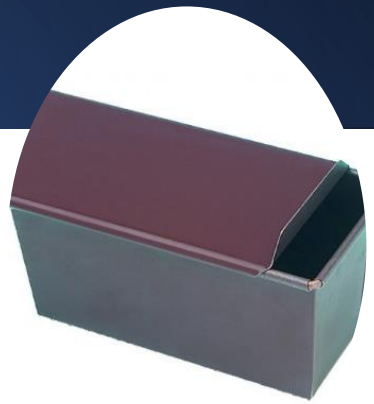
Tipos de hornos.- Los tipos de hornos son: el horno de ladrillos, el horno de gas, el horno eléctrico y el horno rotativo. Actualmente el horno rotativo es el que cuenta con mayor aceptación ya que ocupa menor espacio en el taller, es más eficaz, higiénico y seguro.

REBANADORA DE PAN

Descripción.- Equipo utilizado para el corte automático de panes tipo molde.

Tipos y modelos.- Los equipos más versátiles para este fin son eléctricos y constan de un juego de cuchillas de acero inoxidable de avance automático y silencioso

RECONOCIMIENTO DE IMPLEMENTOS DE PANIFICACIÓN

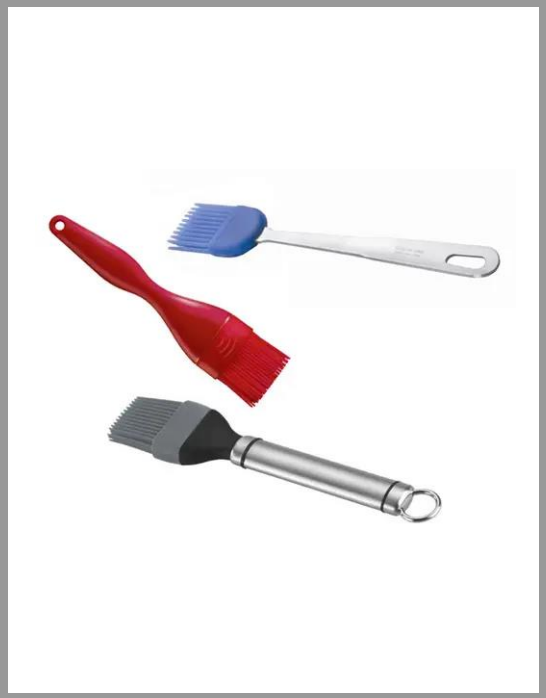


BANDEJAS

Se usa para hornear los panes. Antes de poner las piezas de pan a hornearse las bandejas deben ser previamente acondicionadas con grasa: aceite o manteca, o enharinadas según el tipo de pan.

MOLDES

En la panificación son empleados básicamente en la elaboración de panes de molde en sus diferentes presentaciones, pudiendo o no tener tapa según el tipo de pan a elaborar.



BROCHAS

Empleados para barnizar las piezas de pan.

Es de suma importancia la limpieza de las brochas después de cada uso, porque en caso contrario la acumulación de residuos se convertirían en un foco de contaminación.

RODILLOS

Utensilio utilizado en panificación para la elaboración de productos como croissants y otros similares

CORTADORES DE MASA

Implementos se utilizan para dividir porciones de masa con facilidad, pueden ser de plástico para permitir la salida de los vapores formados, o de metal (acero inoxidable) para realizar cortes e incisiones en la masa de los panes y conseguir de este modo la forma y acabados deseados.

Otros implementos:

- Jarras medidoras.
- Cucharas medidoras.
- Espátulas.
- Raspas.
- Marcadores de masa.
- Cernidores.
- Cuchillos.
- Termómetro.
- Tazones y bols.
- Cuchillos sierra.
- Mangas.
- Paletas

PANADERÍA ARTESANAL
4.4

CLASE # 7

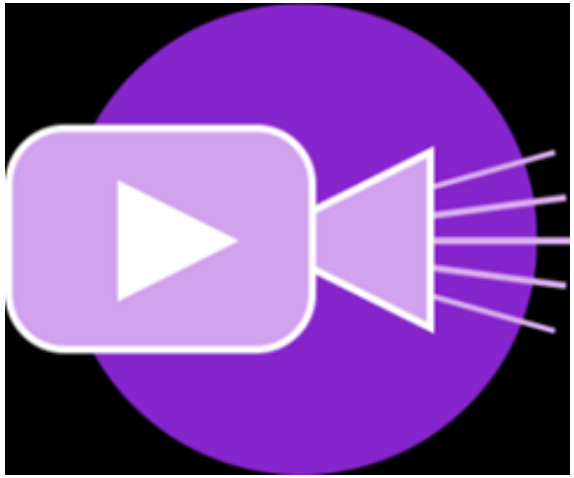
VIDEO

Equipos y maquinarias para productos de panificación

Equipos Industriales usados de forma artesanal

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

PANADERÍA ARTESANAL 4.4

CLASE # 8 TEMA: EL PAN ARTESANAL

4.4.6. TIPOS DE HORNOS PARA PANADERIA ARTESANAL

4.4.7.VENTAJAS DE INCORPORAR EL PAN ARTESANAL EN TU NEGOCIO

Algunos negocios artesanales exitosos.

TIPOS DE HORNOS PARA PANADERIA ARTESANAL

Horno de pisos

El horno de pisos tiene un diseño bastante particular pues tal como su nombre lo indica, se organiza a través de diferentes capas verticales. Debido a sus características únicas, este horno es ideal para realizar panes rústicos que necesiten de una base dura.

Una de sus principales ventajas es que cada capa hay una cámara de cocción diferente; es decir, la temperatura puede variar. Esto permite que puedas hornear diferentes alimentos en las secciones, desde pizzas hasta panes, al mismo tiempo; lo que es sumamente beneficioso para el negocio debido a que podrás despachar más productos.

Tanto su instalación como su mantenimiento son sencillos de realizar y gracias al acero inoxidable, su vida útil es extensa. Puedes encontrarlo en dos versiones, el de gas y el eléctrico.

Sin importar cuál se empleé, la temperatura máxima de este tipo de horno se aproxima a los 400ºC.

HORNO DE CONVECCION

Es uno de los tipos de hornos para panadería más populares del mercado debido a su bajo precio. Se trata de un modelo que cuenta con un sistema de ventilación capaz de transmitir de manera eficiente y homogénea el calor generado por el fuego o electricidad; esto permite que el pan que hornees esté perfectamente cocinado.

Al ser uno de los más utilizados, se pueden encontrar en muchos establecimientos, sobre todo en panaderías y pizzerías. Cabe señalar que son perfectas para locales de diferentes tamaños pues su forma vertical permite que pueda integrarse a la perfección en cualquier zona. Dispone de dos tipos de temperatura, teniendo un máximo de 280ºC.

HORNO DE RADIACION

El horno de radiación es uno de los más eficientes que se pueden encontrar en el mercado. Además permitir una sorprendente producción por hora, su calidad y sistema permite que los alimentos horneados tengan una mayor duración y resistencia a los elementos externos.

Utiliza una tecnología térmica que permite la circulación eficiente del aceite calentado por gas o energía eléctrica por cada uno de sus pisos. El calor generado es homogéneo por lo que cada alimento se horneará de manera total y uniforme.

Debe saber que su forma es bastante similar al horno de pisos, solo que a diferencia de este último, su temperatura máxima ronda los 280ºC.

HORNO ROTATIVO

Entre los tipos de hornos para panadería más interesantes se encuentra el Horno rotativo. Se trata de un aparato que permite que se puedan producir por hora un total de 2.000 elementos, aumentando el ritmo del horneado y mejorando la productividad de la panadería. Asimismo, puede conseguir la versión a gas o eléctrica.

Esta productividad es posible gracias al diseño del horno rotativo, el cual cuenta con un elemento giratorio que pone a los productos en contacto con aire caliente. Una de sus principales ventajas es que puede hornear una gran cantidad de panes al mismo tiempo y gracias a su sistema, logra una cocción perfecta y homogénea.

HORNO DE MAMPOSTERIA

Se trata de los mencionados hornos de barro o de leña. El material del que están fabricados se considera refractario y es calentado ya sea a gas o tradicionalmente con leña.

Al utilizar este tipo de horno de panadería, se acostumbra incluir recipientes con agua para que con el calor se transformen en vapor que es necesario para la cocción del pan, el cual se hornea sobre ladrillos.

VENTAJAS DE INCORPORAR EL PAN ARTESANAL EN TU NEGOCIO

Una tendencia que crece con mayor fuerza en el mercado es la preferencia por el pan artesanal, y todo se debe a que este tipo de pan está elaborado con altos niveles de nutrientes y productos que proporcionan mayor rentabilidad en la industria panadera.

LA TENDENCIA DE CONSUMO

Las panaderías han tenido que adoptar los procesos artesanales en la elaboración del pan debido al cambio en el gusto de los consumidores, quienes buscan opciones que contengan la mayor cantidad de fibras elaboradas a base de productos 100% naturales. Generaciones como los millennials, han marcado cambios significativos en la preferencia de los productos artesanales, el uso de harinas integrales y la frescura por encima de aquellos que contienen conservadores y que se encuentran en los estantes de los supermercados.

EL PAN ARTESANAL Y SUS BENEFICIOS

La tendencia del consumo por el pan rústico no solo trae beneficios a la salud de los consumidores, sino también a la rentabilidad del negocio panadero debido a las siguientes razones:

- Permite complementar la oferta del pan tradicional.
- Permite llegar a un consumidor diferente.
- Su sabor será inigualable debido a que el pan artesanal se elabora con pocas cantidades de harina y requiere de mucha atención en su proceso. De hecho, es recomendable utilizar una amasadora para pan que pueda descomponer y aprovechar todos los nutrientes del pan, así su sabor sorprenderá a todos.
- La conservación del pan industrial es muy limitada, se seca o degrada en poco tiempo. El pan artesanal se conserva de manera natural de 3 a 5 días.
- Y, quizá el beneficio más importante, es que la tendencia del consumo del pan artesanal por ser más digerible, sano y saludable, ha permitido mantener un precio bastante rentable en estos productos.

Algunos negocios artesanales exitosos.

El arte de amar y amasar

El pan ha sido protagonista de la mesa mexicana desde siempre, pero no ha sido sino hasta las últimas décadas que la panadería artesanal ha tomado auge en nuestro país

Panaderías Temáticas en México.

Rosetta

Especialidad: Pan de Pulque (con nueces de castilla, pasas o anís), crumbles de ruibarbo con fresas o de queso ricotta, roles de canela o queso ricotta con avellanas, croissant con almendras, panqués de queso ricotta con frambuesa y pan de guayaba.

Otros: mermeladas artesanales (de riubarbo, frutos rojos), sandwich de roast beef, de berenjena con queso crema, lasagna y pastel de mil hojas con frutos rojos.

Patisserie Dominique.

Excelente panadería/pastelería. Baguette, croissant de almendra, empanadas de manzana, top productos . Es muy rico para desayuno. hay un mercado orgánico todos los miércoles.

Un pedacito de Paris en La Roma. Las baguettes las hornean a diario y saben a pan de verdad y los pasteles una delicia con café!

MaruKoshi Bakery

Cocina japonesa

Especialidad: Panes de Totoro, de osos panda, de nuez con queso crema, de tres quesos, de chocolate y de plátano, tostadas escarchadas de azúcar, pan artesanal con crema de limón o durazno, y conchas japonesas.

Le pain Quotidien.

Cocina francesa

Especialidad: croissants, chocolatines, pan de nuez, *croque madame, croque royale, pain au chocolat* y brownies belgas

Otros: quiches, *tartine* de pollo al curry con mango y *chutney* de arándanos, *oeufs pochés*, waffles belgas, té de menta y mermeladas artesanales

Bakers

Hacemos panadería y pastelería artesanales. Entendemos por artesanales los productos elaborados con las mejores técnicas y los ingredientes de más alta calidad, siempre en beneficio de quien los lleva a su mesa.

Queremos que los profesionales del ramo, así como los consumidores, olviden los procesos industrializados, los conservadores, los alimentos hechos de formas poco amigables con la salud y el medio ambiente. De ahí nace nuestro interés en la difusión de nuestra filosofía de trabajo.

Si eres amante del pan, este lugar debe ser un Must en tu lista. El pan es delicioso, muchas veces innovador pues van rotando algunos panes. Creo que no hay un pan dulce que haya probado aquí que no me guste. Las opciones de bebidas también son buenas.

Da Silva

Eduardo Da Silva.

A él le corresponde el título de precursor y padre de la panadería artesanal en México. Inició hace 16 años, cuando este arte estaba casi olvidado, como consecuencia de la expansión de las cadenas de supermercados y sus panaderías en puntos estratégicos, con productos de bajos costos y calidad.

En Da Silva, él retomó los procesos artesanales, desarrolló sus propios cultivos con agua y harina e hizo sus fermentaciones con levaduras naturales que cuidó y alimentó como si fueran sus bebés, pues como bien dice, “a cualquiera le salen bien las cosas un día; lo importante es ser constante y hacer las cosas de manera correcta: volver a los orígenes de la producción a través de las técnicas artesanas; es decir, hacer los amasijos con los tiempos y las temperaturas adecuadas, seleccionar con atención a las harinas e incorporarlas correctamente y no descuidar nunca su fermentación o sus tiempos de reposo”.

Especialidad: pan rústico, bretzel, pan de plátano, chocolatines, financier (panqué con almendra molida) y empanada de manzana.

Mi consentido es el pan miche, elaborado con masa madre integral y un proceso de 15 horas de fermentación. Siempre está en mi casa.

El horno de la Osa.

Cocina internacional

Especialidad: panqué de plátano, cupcakes, galletas, bísquets con mermelada y brownies con queso

Otros: pastel de zanahoria, volteado de piña y mermeladas artesanales

Pâtisserie Dominique.

El mundo de la alta cocina fue dominado tradicionalmente por hombres, pero a lo largo de los años las mujeres han conseguido abrirse paso en este ámbito.

Este espacio que cobija las delicias de la panadería francesa, llegó para quedarse. *Croissants* de almendra, *escargots* de pasas y crema pastelera o de chocolate, *pain au chocolat* o empanada de manzana, son los clásicos creados por Dominique Fritz, ideales para comenzar la mañana con una taza de café y los huevos especiales (chorizo de la casa, cebolla caramelizada y queso *gruyère*).

El pan salado brilla con luz propia y sus pasteles tienen un balance que te invita a repetir. Además, sus productos están elaborados con harinas orgánicas.

La Puerta Abierta Bakery

Cocina europea

Especialidad: croissants, focaccias, conchas, cuernitos, alfajores, panqué de plátano

Otros: pizza con hierbas finas, baguettes, ciabattas, mermeladas artesanales (de vino tinto con jamaica y de cognac con frutos rojos)

Costra.

Por definición, la costra es una cubierta o recubrimiento duro que se forma sobre la superficie de una sustancia húmeda o blanda. En el caso –más atractivo- de la panadería, ésta es creada a partir de harina y agua, dando como resultado la masa madre. Y de ahí viene el nombre de una de nuestras panaderías favoritas, Costra.

Diariamente se hornean 450 piezas, por lo que tal vez no siempre tengas la suerte de encontrar la variedad de tu elección. Pero eso sí, lo que elijas estará de rechupete.

Sucre i Cacao.

Nuestra panadería es un lugar de culto, en donde el método y la disciplina ayudan a mantener la sabiduría ancestral del buen pan.

En nuestras instalaciones transformamos, por medio de estrictos procesos, materia prima de la más alta calidad, en productos de gran sabor, textura y profundidad.

Desde su fundación, nuestra empresa se distingue por llevar a cabo una cuidadosa ejecución de las técnicas de las panaderías europea y mexicana.

Nuestro equipo de profesionales entrega un producto final, hermoso a la vista, con un sabor inigualable y con uniformidad cada día, sin importar los volúmenes de producción.

La Panadería.

Cocina italiana

Especialidad: focaccias, ciabattas, roles de cacao con queso ricotta, panqués y bollos de romero

Otros: chococafé y café tostado italiano

A punto de nieve.

Cocina internacional

Especialidad: chocolatines, pan de guayaba con queso, de manzana canela, de tres leches, galletas y pay helado de limón

Otros: tarta de fruta, de café y pastel de chocolate

Casa del pan Papalotl.

Cocina mexicana

Especialidad: focaccias , chocolatines, conchas, cuernitos con mantequilla, bísquet integral

Otros: chilaquiles, milanesa rellena, hamburguesa de lenteja, sopa de tortilla, sandwich sinfónico, pastel de zanahoria, té de gengibre y café orgánico

Pastelería Artesanal.

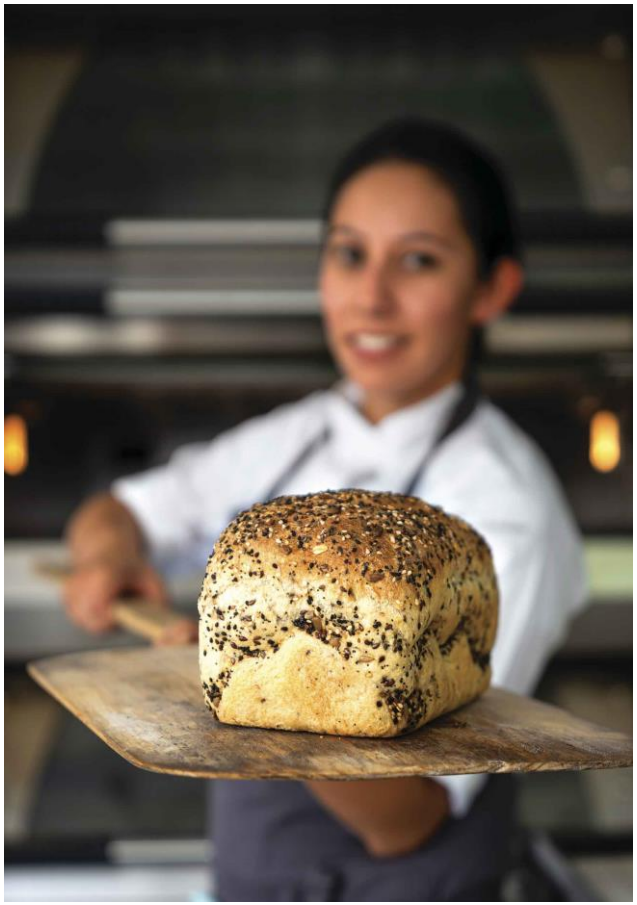
“Cada pan tiene una historia que involucra tiempo (de preparación, prueba y procesos) y cultura, pues hay que sensibilizar a las personas acerca de que un producto es rico no sólo por su sabor sino por lo que implica el realizarlo, y así lograr que se enamoren más de la experiencia del pan. Hay que invitarlas a que conozcan y prueben todas las variedades posibles”.

Este sentimiento ha llevado a que sus exquisitas variedades de panadería dulce y salada sean ya en un spot de la ciudad y un distintivo del hotel, pues como él señala: “es una panadería fresca, simple y noble que se concentra en el sabor y las texturas; es horneada al día con el amor y el compromiso de todo un equipo”.

Eminenta.

El talento de Jessica Luna ha destacado desde sus inicios y despegó hace algunos años en los restaurantes del chef Eduardo García (Máximo Bistrot), pero hoy vuela con sus propias alas en Eminenta (que significa “mujer que sobresale por sus propios méritos”).

Este taller, donde la masa madre es la base, está enamorando con sus maravillosas conchas, roles de guayaba, caramelo y cacao o canela, pan rústico y todo lo proveniente del antojo del cliente.



Sal y Dulce Artesanos.

MARITERE RAMÍREZ DEGOLLADO Y JOAN BAGUR I BAGUR

Ellos son un dúo formidable en la gastronomía mexicana. Su pasión y sus ganas de compartir los han llevado a recorrer el mundo y a experimentar diversas facetas de la gastronomía como la cocina salada, la repostería y la panadería.

También a sembrar proyectos donde el amor por México es algo que se ve y sabe. Ambos aprendieron buena parte de su escuela con Titita, cocinera mexicana fundadora de El Bajío, quien les transmitió el compromiso con la calidad y el respeto por los productos y las personas.

Hace 14 años, iniciaron con el sueño de Sal y Dulce Artesanos. Hoy son la muestra de que el trabajo en equipo sí da resultados y que la experiencia es la única que marca la evolución. Tienen diez cafeterías, donde la oferta central se enfoca en el pan y la repostería,

PANADERÍA ARTESANAL
4.4

CLASE # 8

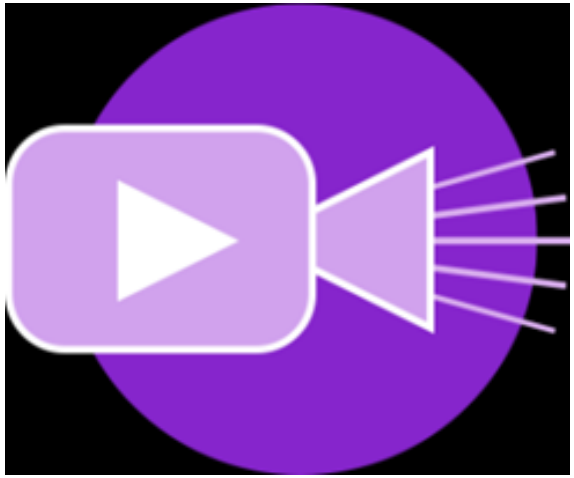
VIDEO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL
Técnico Superior Universitario

Horno de Leña Para cocer Pan

[VIDEO] Conoce las 4 claves de una panadería exitosa

Ventajas de panadería artesanal en México



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

PANADERÍA ARTESANAL 4.4

CLASE # 9 TEMA: EL PAN ARTESANAL

4.4.8. VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE HORNEAR CON LEÑA

4.4.9. LA PIEDRA PARA HORNEAR

Puntos importantes para elegir una buena piedra para horno

VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE HORNEAR CON LEÑA

Como bien se sabe los hornos de leña trabajan de la misma manera que un horno convencional eléctrico o de gas, sin importar cuál sea la marca o el sistema de funcionamiento. La diferencia es que el calor de la leña le da un sabor mucho más gustoso a las comidas que se preparen en aquel.

Lo anterior dependerá del tipo de leña que se utilice para encender el horno, ya que esta no sólo calienta el horno si no que ayuda a tener el sabor deseado. Se puede cocinar lo mismo que en un horno de cocina o restaurante, sin embargo, estos hornos tienen la capacidad de que se ahorre dinero en energía y consiga un producto mucho mejor. El secreto está en los materiales que se usan para construir dicho horno.

ORÍGENES DEL HORNO

Los primeros hornos datan de más de 5.000 años, en plena cultura egipcia y babilónica. En esencia consistían en una especie de tapa de adobe en forma de campana que, por primera vez, permitía que los alimentos se cocinasen tanto por arriba como por abajo.

En otras culturas de la antigüedad se usaban hornos abiertos. Se hacía un hueco o zanja que se forraba de piedras y luego se calentaban con fuego antes de colocar los alimentos, que se cubrían con vegetación.

VENTAJAS DEL HORNO DE LEÑA

AHORRO DE ENERGÍA

Están construidos con materiales especiales que retienen el calor durante horas dando un mayor rendimiento a los recursos. Además, los materiales son más económicos que el gasto en gas o electricidad de los hornos eléctricos o de gas.

BUEN SABOR A TU COMIDA

Cocinar en el horno es un método de cocción apropiado para una gran variedad de alimentos. Como panes, masas, pizzas, tartas, tartaletas, galletas, magdalenas, bizcochos, asados, gratinados y, especialmente, piezas de gran tamaño como carnes y pescados. Los hornos de leña aportan a los alimentos un color, textura, aroma y sabor único, diferente.

ENSUCIAN MENOS

Al utilizar el suelo del horno como base de cocción no necesitas tantas rejillas o recipientes para cocinar por lo que ensucias menos.

COCINA MÁS SALUDABLE

Para cocinar de forma más saludable, el horno de leña es ideal. Los alimentos al horno de leña se cocinan con menos grasa y por lo tanto son más sanos. Además, quedan más jugosos porque la temperatura de un horno de leña es más suave y homogénea.

REDUCE LA CONTAMINACIÓN CO2

Usar un horno de leña cuenta con diferentes beneficios, como lo son el impacto ambiental, reduce la contaminación por CO2, además de, reducir notablemente, las facturas del gas, evitándonos utilizar algunos otros combustibles. Puede ser utilizado al aire libre, permitiéndonos mantener un lugar más limpio y sin contaminación en el ambiente.

DESVENTAJAS DE USAR LEÑA

Deforestación.

Si se cortan más árboles de los que se plantan, causa un desequilibrio ambiental ya que se extinguen áreas forestales.

Se debe tener cuidado con su uso y el lugar donde se ocupe la leña, en especial si es para cocinar alimentos debe contar con buena ventilación y chimenea.

El encendido no es automático

Para poder utilizarla para cocinar tendremos que tener leña seca y tendremos que encender el fuego a la antigua, con un encendedor, papel y leña. Lo que hace que en caso de que no se tenga mucha practica se tarde mucho en encenderla, algo «negativo».

	Carbón vegetal	Briquetas
VENTAJAS	▪ El carbón enciende más rápido que las briquetas. ▪ Alcanza mayores temperaturas tanto por su composición, como por el tamaño de las piezas más grandes. ▪ Genera poca ceniza.	▪ Mantiene una temperatura estable durante un período más largo. ▪ Un poco más barato que el carbón vegetal. ▪ Brasas por más tiempo. ▪ No chispea ni hace explosiones.
DESVENTAJAS	▪ Las bolsas contienen trozos irregulares de carbón , menos homogéneo. ▪ Más caro que las briquetas por su composición. ▪ Se quema más rápido, tiempo de calor relativamente corto.	▪ Toma más tiempo para encender. ▪ Mayor producción de cenizas. ▪ La temperatura máxima que alcanza es inferior a la del carbón, es menos intensa.

Amerita mucho espacio: Se recomienda instalarlos en lugares abiertos o también en lugares con mucho espacio, ya que además del espacio que ocupa, hay que tomar en cuanta hacia donde se irá ese humo que este ocasiona. Inclusive las cosas que estén muy cerca de esa leña pueden dañarse a causa del impresionante calor.

Ventilación: Utilizar leña tiene sus complicaciones, requiere de mucha ventilación, es decir no se puede intentar utilizar leña en un departamento o casa pequeña; ya que se podría ocasionar graves daños, además de impresionantes temperaturas provocadas por el vapor que este emana. El calor que puede generar tener un horno encendido, llega a ser dañino para otros objetos que estén muy cerca.

TIPOS DE HORNOS DE LEÑA

Tradicional, una sola cámara, abovedada en la cual primero se calienta el horno, a continuación se limpia o retira la leña y luego se colocan los alimentos.

Dos cámaras, una dedicada al fuego (normalmente en la parte inferior) y la cámara de cocción limpia (en la parte superior).

TIPOS DE LEÑA ADECUADOS PARA UN HORNO DE LEÑA

Leña de muy buena Calidad: Encina, fresno, abedul, olmo y haya

Leñas poco recomendables: Abeto y sauce

Leñas no válidas: Pino y Alamo.

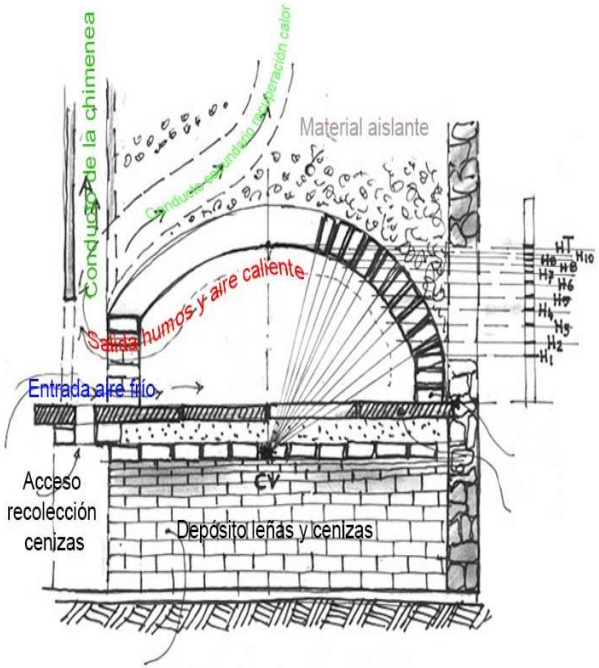
FUNCIONAMIENTO DE UN HORNO DE LEÑA

Se prepara una capa de unos 15 cm de leña dentro del horno comenzando con leña fina y colocando encima leña mas gruesa. Las mejores leñas o carbón es aquella de gran poder calorífico y de quemado lento, por eso la leña de pino no es demasiado recomendable, se quema muy rápido y tiene poco poder calorífico.

Es importante controlar es el tiro, porque regulará la cantidad de oxígeno que entra en el horno. Cuando se enciende el tiro deberá estar abierto para facilitar la combustión (inicialmente es posible que también sea necesario abrir alguna la puerta del horno para que entre más oxígeno, hasta que comienza a calentarse el horno).

Una vez encendida bien la leña del interior del horno cerrar los tiros a mínimo para que la leña queme lentamente y transmita todo su poder calorífico a las paredes del horno.

Va alimentándose el horno de leña aproximadamente durante unas dos horas, el objetivo es que las paredes del horno absorban la mayor cantidad de calor posible, para después radiarla hacia el interior del horno. La temperatura del horno llegará a unos 500º una vez consumida toda la leña.



Una vez que se ha consumido toda la leña, y que solo quedan rescoldos y brasas, debemos cerrar todos los tiros (no de todo para que no se genere humo) y retirar todas las brasas hacia los laterales del horno, de forma que el centro quede libre para poner los recipientes, bandejas.

En este momento tambien podemos quemar hierbas aromáticas dentro del horno para dar un toque especial a nuestros asados, panadería .

En este momento debemos dejar cerrado el horno mientras se enfría hasta unos doscientos grados, puede enfriar el horno más rápidamente dejando abierta la puerta, aproximadamente a unos 200º podemos empezar a introducir el alimento.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS APROXIMADAS PARA UN HORNO DE LEÑA

Dependiendo del tipo de alimento que se vaya a cocinar, los alimentos deberán estar un tiempo determinado dentro del horno de leña, tambien debemos respetar la temperatura (aunque es un poco difícil ya que va decreciendo con el tiempo).

Pan: para cocinar el pan, deberá de estar entre los 200, ó 230 grados centígrados, por un tiempo de unos 30 minutos, colocándolo preferentemente en el suelo limpio del horno.

Pizzas: para cocinar pizzas, deberá de estar entre los 250, ó 280 grados centígrados, por un tiempo de unos 5 minutos, colocándolas preferentemente en el suelo limpio del horno, para luego sacarlas ponerles los ingredientes al gusto, volviendo a meterlas unos 5 minutos más, también se pueden meter en bandejas especiales para pizzas.

LA PIEDRA PARA HORNEAR

Una piedra para horno, es un complemento muy útil para obtener los mejores resultados en el horneado. Ideal para pizzas, panes, bollerías y repostería. Su capacidad de distribuir el calor de forma homogénea, permite una cocción perfecta, guardando las texturas y maximizando los sabores de los alimentos.

Las piedras para horno, ayudan a que el calor no afecte directamente en la base de los alimentos, por lo que previene que se quemen, incluso a las más altas temperaturas. Son estupendas para hornos de leña, circulares, eléctricos o de gas. Son ideales para hornos con llama abierta o para aquellos con resistencia inferior.

PANADERÍA ARTESANAL
4.4

CLASE # 9

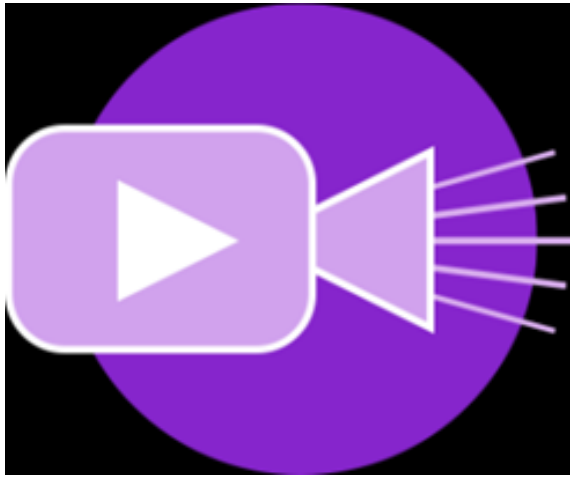
VIDEO

Panadería horno de leña

Panadería Tradicional horno de leña

Panadería rustica con leña

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL
Técnico Superior Universitario



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

PANADERÍA ARTESANAL 4.4

CLASE # 10 TEMA: EL PAN ARTESANAL

4.4.9. LA PIEDRA PARA HORNEAR

4.4.10. LA ARTESA , LA MESA DE AMASIJO, LA PALA, EL GANCHO Y LA ESCOBA PARTE DEL ARTESANO PANADERO

Referencias panaderos Europeos con grandes carreras.

PUNTOS IMPORTANTES PARA ELEGIR UNA BUENA PIEDRA PARA HORNO

Elegir la mejor piedra de horno, requiere de un mesurado estudio. Hay que observar su calidad, firmeza, resistencia a las altas temperaturas y propiedades refractarias. Sin embargo, toda esta faena se puede hacer mucho más sencilla, si tenemos los parámetros de búsqueda ideales. Para ello debemos pensar en nuestras necesidades.

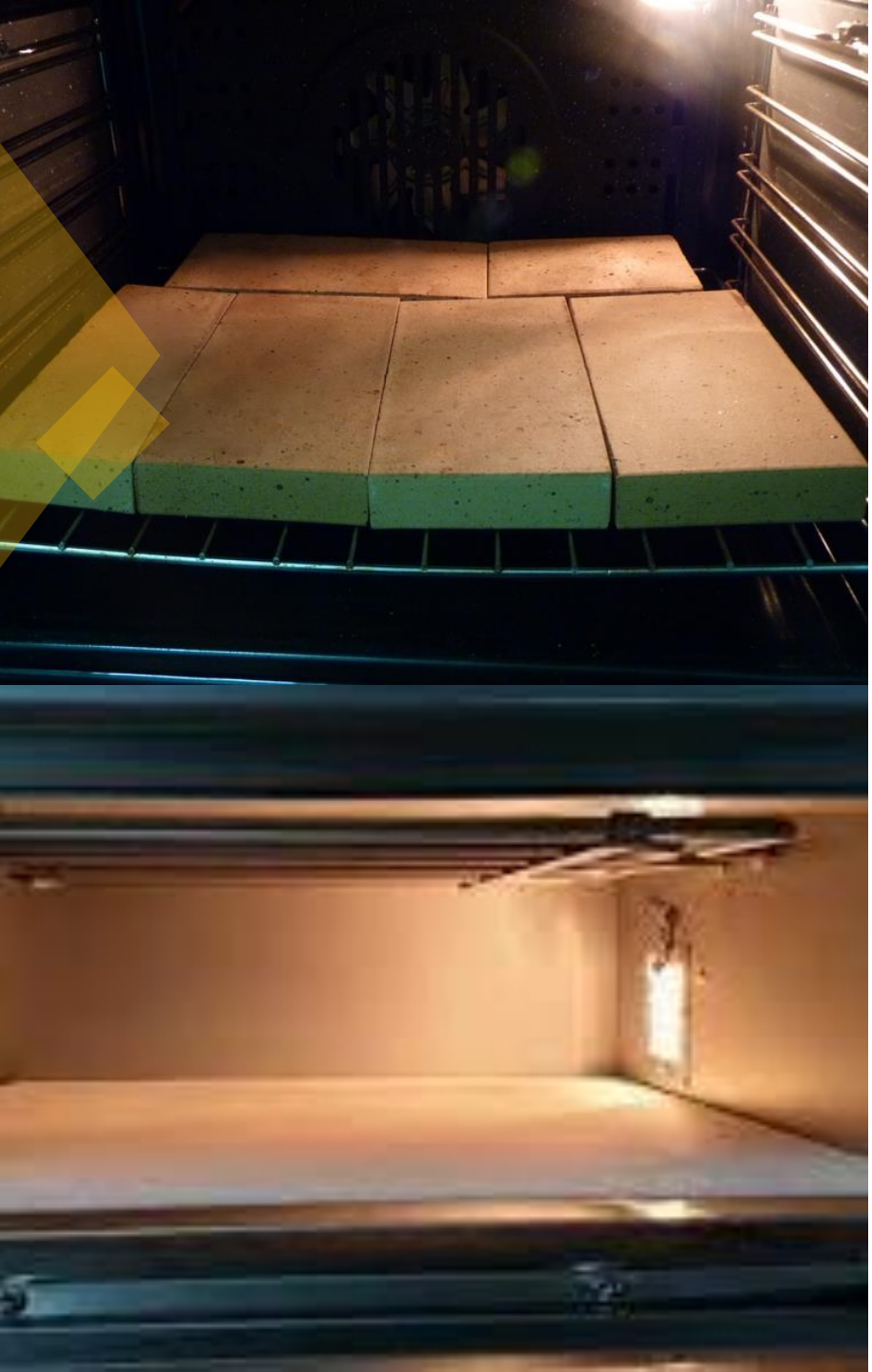
Para escoger una buena piedra refractaria de horno, debemos buscar aquellas que tengan:

Refracción: Quizá la cualidad más importante es la propiedad de refracción del calor de la piedra, que pueda distribuir homogéneamente el calor y resistir los cambios de temperatura de manera uniforme.

Materiales: Materiales naturales como el cuarzo, granito o mármol son los principales elementos de las piedras de horno, aunque hay algunos materiales de sílice y cerámicas que también son estupendas.

Seguridad: La piedra debe tener una excelente conductividad del calor, pero al mismo tiempo tener la capacidad de enfriarse rápidamente y ser seguras de manipular. Pueden absorber mucho calor en el horno.

Tamaño: Este es un aspecto primordial, debemos escoger aquellas piedras que se adapten al tamaño de nuestro horno, con un peso adecuado y que no exceda la capacidad de aguante del horno.



¿COMO SE USA UNA PIEDRA PARA HORNO?

Las piedras para horno, se usan de manera muy sencilla. Debemos tener en consideración que se comportan en dos sentidos: Como potenciador del calor y como protector de la llama abierta. Se usan especialmente para la cocción de masas, pizzas, panes y reposterías. Son prácticas y muy seguras.

Para maximizar la utilidad de una piedra para horno, debemos seguir los siguientes consejos:

Antelación: Antes de introducir la comida, debemos dejar un rato previo a que la piedra gane calor. Unos minutos antes de comenzar el cocinado, la piedra debe precalentarse para optimizar su rendimiento.

Protección: Recuerda que la piedra podría estar caliente. Es por ello que debes tener cuidado de tocarla directamente, usa siempre palas, guantes, tenazas o cualquier otro elemento de protección.

Enfriado: La mayoría de las piedras, tienen un alto coeficiente de resistencia al cambio de temperatura. Sin embargo, conviene dejar que se enfríe de manera natural y sin cambios bruscos.

Limpieza: Dependiendo de su porosidad, la piedra puede guardar restos de comidas. Es conveniente limpiarla muy bien, una vez que ya esté fría y segura de manipular.

VENTAJAS DE TENER UNA PIEDRA PARA HORNO

Una piedra para horno, es uno de los complementos de mayor practicidad que existen. Puede ayudar a hacer una mejor distribución del calor de la base de panes, pizzas y postres. Es estupenda para la preparación de bollerías y masas en un horno de alta temperatura, cuidando la textura de la base y protegiéndola de quemarse.

Las mejores ventajas que tienen las piedras de horno, son:

Texturas: Conservar una textura de la base de un pan, una masa o una pizza es muy difícil sin una piedra de horno. Estas ayudan a que la textura no sea muy crujiente o quebradiza.

Temperatura: Con una piedra para horno, podemos tener dos temperaturas de cocción simultáneas. La parte inferior puede tener una temperatura distinta a la superior, esto es ideal para cierto tipo de cocciones.

Protección: En un horno de alta temperatura, como uno de leña, proteger la base de una cocción puede ser un poco difícil, es por ello que una piedra ayuda a proteger los alimentos en el horno.

Sabor: Aunque no transfieren olores o sabores, una piedra de horno, otorga un sabor diferente y muy particular a las cocciones. Es un sabor distintivo e imposible de replicar sin una buena piedra.

¿QUE ES Y PARA QUE SIRVE LA PLANCHA CELSIUS?

Las planchas Celsius para hornear son planchas de acero y su función es similar a la de las piedras de hornear.

El acero tiene una gran capacidad de acumular calor y cuanto más grosor, más puede acumular. Para utilizarla correctamente debemos introducirla en el horno y precalentar este unos 45 minutos antes de introducir las piezas. Se obtienen resultados dignos de un horno de leña en tus pizzas y panes con la plancha de acero Celsius.

VENTAJAS SOBRE LAS PIEDRAS PARA HORNO

La plancha Celsius cuesta más que las piedras para horno, pero las ventajas son tantas que vale la pena tener una.

La Celsius dura toda la vida las piedras para horno se agrietan o rompen con los cambios bruscos de temperatura, cuando le das un golpe sin querer o con el tiempo.

La plancha Celsius está fabricada en acero y no tiene estos problemas.

Los panes suben mejor y las pizzas se hacen en menos tiempo la Celsius pesa el doble que una piedra de horno mediana y la capacidad para almacenar calor es proporcional al peso. Por eso la Celsius transmite más calor a la masa que una piedra, haciendo que el pan suba mejor y las pizzas se hagan en menos tiempo.

Es fácil de lavar las piedras para horno está fabricadas de un material poroso que es muy difícil de limpiar cuando absorbe grasa. La Celsius es una superficie completamente lisa que puedes frotar bruscamente.

La Celsius no tiene ninguna capa externa antiadherente que se estropee. Frota sin miedo.

Es importante tomar en cuenta que la plancha Celsius se mancha con el uso y le quedarán zonas más oscuras que otras. Esto es normal en el acero inoxidable sin tratar y no afecta a su funcionamiento.

Además, con las piedras se debe tener cuidado para no mojarlas cuando estén calientes o no darles golpes contra el fregadero o se pueden romper. La Celsius lo aguanta todo.

Artesa.

Una artesa, arca para el pan o como se denomina en francés, huche à pain, es un recipiente grande de madera sin forrar, en el que antiguamente se elaboraba la masa para hacer pan. Cuenta con una tapa, y ésta se cerraba una vez hecha la masa, para dejarla fermentar.

Normalmente son recipientes de madera rectangulares, elevados por unas patas altas, y su forma es de pirámide invertida, pero con base plana. La artesa o arca para el pan era el lugar en el que se elaboraba la masa y en el mismo, se dejaba fermentar, muchas veces favoreciendo la fermentación abrigando la masa con mantas.

La artesa, arca para el pan o huche à pain solía, y suele, ser de gran tamaño (obviamente había distintos tamaños) necesario para las panaderías antiguas y no sobraba en los hogares elaboradores de pan, pues normalmente dedicaban un día para hacer la cantidad de pan necesaria para toda la semana.

La artesa moderna es de metal. En el caso de la artesanal son pequeñas, la industrial con grandes cantidades es de volteo.

MESA DE AMASIJO

Las mesas de buena madera de las que no contagian con su olor al pan , se empleaban para lanzar la masa y elaborar los panes que se colocaban en el tendido y tablero para que reposara la masa. Normalmente se le llamaba cuarto de amasijo donde se encontraba ubicada antes todo el proceso de amasado se hacía a mano.

El maestro panadero formaba a mano las porciones que iba a requerir para hacer su pan .

Hoy en día se emplean mesas de acero inoxidable las cuales cuentan con espacios para colocar las charolas y dejar reposar el pan.

PALA

La pala de horno, de madera o metal y dotada de un largo mango, es una herramienta profesional, utilizada para manejar el pan o las grandes piezas de pastelería. La pala para pizzas es a menudo de acero inoxidable.

La pala de la harina, de aluminio, madera o policarbonato transparente, es pequeña y honda, y sirve para tomar los ingredientes.

Las palas para horno de panadería o las palas de madera usadas para poner el pan son iguales tanto para meter como para sacar alimentos del horno.

Suelen ser palas de madera de pino, aunque en la actualidad hay diferentes versiones, como las de acero inoxidable, con acabado en pintura, etc.

Lo importante es que tengan superficie suficiente para manipular el tipo de pan que se realice, un cabo o mango largo para evitar quemaduras y utilizar guantes protectores de calor.

CEPILLO PANADERO

El cepillo panadero es una brocha larga y ancha que se utiliza para remover el exceso de harina de las superficies de trabajo, así como de las masas al momento de moldearlas o extenderlas y antes de hornearlas; asimismo, es útil para controlar la cantidad de harina durante el procedimiento de elaboración de las masas hojaldradas.

El cepillo se utiliza también para limpiar los restos de masa y de harina, así como las migajas de las superficies de trabajo y de los hornos.

Reflexiones de grandes Panaderos Europeos.

Bruno Cormerais

Panadero ganador del Meilleur Ouvrier de France aboga por la sencillez del gusto: *"Respeto los fundamentos y quiero hacer las cosas bien. Hacer pan de maní con chocolate no es difícil porque la gente no tiene un referente de sabor, pero hacer un buen flan o un buen pan de campo todos los días, para mí, esa es la verdadera dificultad".*

Domi Vélez

Triunfador del World Baker 2021 relata que; *"Cada masa madre tiene un sabor o un aroma distinto, porque cada uno en su obrador tiene su ambiente y sus condiciones, esto no es producido en cadena. Puede ser que mi masa madre le de a mi pan un carácter, un sabor y unas distinciones que a lo mejor otro panadero que utiliza su masa madre consigue los sabores un pelín distintos, por lo que le da personalidad al pan".*

Hendrik Kleinwächter

The Bread Code señala; *“Con la actual pandemia, la masa madre se ha convertido en una tendencia para muchos chefs aficionados. Se rumorea que los egipcios descubrieron la técnica por accidente: Una mujer dejó su masa junto al río Nilo y regresó unos días después para notar que olía a rancio. Después de hornearlo, se inflamaba hermosamente y tenía un resorte del horno nunca antes visto. Pasarían milenios antes de que la gente finalmente entendiera que había cultivado levadura y bacterias silvestres”*

Enric Badía

Subcampeón del Mundial de Panadería 2021 indica que cada pan debe estar en el punto que se merece: *"Mi opinión personal es que siempre es mejor un pan crujiente, aunque cada especialidad se debe hacer como se tiene que hacer. Por ejemplo, ¿una magdalena tiene que ser crujiente? No. ¿Un croissant? Sí. Cada elaboración se debe hacer como requiere, aunque a gusto personal siempre prefiero un pan crujiente".*

Antoine López

Panadero ganador de la Copa del Mundo es breve. El pan debe ser... *"Bonito a la vista, dorado, crujiente, con sabor a fermentación y con capacidad de conservación durante tres o cuatro días"*

PANADERÍA ARTESANAL
4.4

CLASE # 10

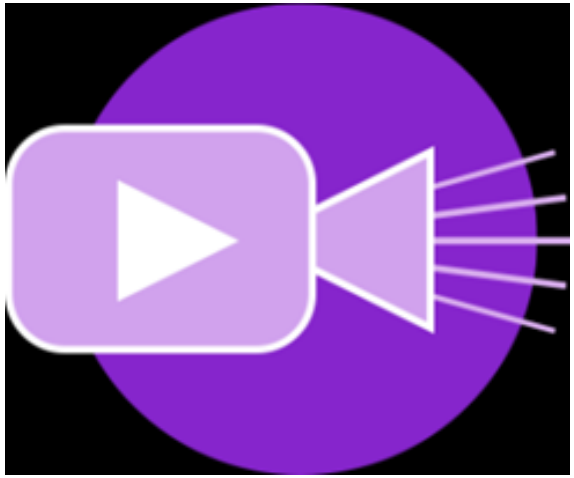
VIDEO

Panes y momentos

Utilización de la Artesa

Esencia del alma del Panadero

Panadería rustica moderna

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario