





Setmana del 5 al 9 d'octubre de 2009








Processos bàsics de pastisseria.









El pa. Tipus i aplicacions








Cada pa per a cada plat

APERITIUS	Pans cruixents
VERDURES	Pans morenos, integrals i els elaborats amb mescles de farina
EMBOTITS I FORMATGES	Pans lleugers i rústics de molla blana
PEIXOS	Pans esponjosos i ben torrats
CARNS	Pans d'oli, integrals, de molla dura. Pans àcids, pans condimentats o aromatitzats.

Fotografia	Nom i origen	Característiques
	Torta cencenya o Galiana Llevant i Castella la Manxa	Textura dura i cruixent. Superfície rugosa, dorada i irregular.
	Tercero Saragossa.	Rústic i de llarga durada. Molla esponjosa, de farina oscura. Crosta gruixuda i crixent, espolvoretjada amb farina.
	Sopako Guipúzcoa	Rosca típica de molla buida i cruixent. Crosta llisa, brillant i ben torrada.
	Salaila Granada	Torta esclafada, amb la superfície espolvoretjada de sal gruixda. Molla esponjosa. Crosta ondulada perforada per petits foradets

	<p>Rosca de Viena</p>	<p>Aro de pa de viena derivat de la rosca tradicional. Elaborat a molt d'indrets de la península</p>
	<p>Rodó Catalunya</p>	<p>Petit pa abonbat. Molla esponjosa. Crosta dorada i cruixent.</p>
	<p>Llonguet Balears</p>	<p>Petit panet de molla blana i crosta cruixent i amb un gran xap que la travessa de costat a costat.</p>
	<p>Bollo preñado Asturies i Cantàbria</p>	<p>Panet individual farcit amb xoriç. Tipics de Pascua</p>
	<p>Bolla Pontevedra</p>	<p>Pa de llesques de molla esponjosa i oscura. Crosta espolvoretjada de farina.</p>
	<p>Boba Andalusia</p>	<p>Peça ovalada de molla forta, crosta llisa i mate.</p>
	<p>Pa Malloquí Mallorca</p>	<p>Pa de llesques de crosta cruixent de molla dura.</p>

	<p>Pa de torrijas</p>	<p>Barra de molla bescuitada i lleugerament dolça. Crosta molt fina i torrada.</p>
	<p>Pa Serrano Huelva</p>	<p>Pa de llesques típica de dos mòduls lleugerament antropomorfes (desiguals).</p>
	<p>Pa Rojal Jaen</p>	<p>Rosca de pa molt treballada, esquitat i abrillantat amb aigua.</p>
	<p>Mollete Canàries i Andalusia</p>	<p>Barreta individual, de molla esponjosa. Crosta arruada.</p>
	<p>Pa de Cantos Còrdoba</p>	<p>Pa de llesques amb grans prominències. Molla dura i crosta llisa i mate.</p>
	<p>Pa de Quadres Murcia</p>	<p>Pa de llesques amb la crosta entrecreuada amb multitud de talls perpendiculars.</p>
	<p>Pa de prebo bo dolç Castelló de la Plana</p>	<p>Torta de molla blanca, crosta obscura , oliada i espolvorejada de pebre bo dolç.</p>
	<p>Pa sec</p>	<p>Pa típic espanyol de molla buida i crosta dorada i brillant.</p>

	Banyes Madrid	Peça individual, cruixent i molt torrada
	Croston Catalunya	Pa de llesca de molla esponjosa i obscura. Crosta mate.
	Canyada Aragó	Torta oliada i molla buida i elàstica.
	Torta de forn Toledo	Peça dolça derivada de la torta tradicional. Crosta espolvoretjada de sucre.
	Cantero Valladolid	Pa de llesques. Crosta llisa i mate.
	Libreta Castella	Pa de llesques d'apromimadament 500 grs, amb crosta amb multitud de prominències.
	Barra o pistola	Pa comú elaborat a tota la península.

PA BLANC



INGREDIENTS:

1 quilógram de farina de força

500 / 600 grams d'aigua tèbia (37°C)

40 grams de llevat de pa.

Un poc d'oli i un poc de sal.

ELABORACIÓ:

Disoldre tot el llevat amb un poc d'aigua i farina i fer una bolla que deixarem submergida dins la resta d'aigua. Un cop aquesta bolla de pasta suri, hi afegirem la resta d'ingredients i ho amasarem bé fina a aconseguir una pasta homogènia.

Deixarem tovar tota la massa , duins un bol o lloc abeqüat fins que dupliqui el seu volum.

Damunt una taula enfarinada tornarem a pastar de nou i posteriorment donarem la forma desitjada. Les peces formades les tornarem deixar tova (fins que dupliquin el seu volum) i ho enformarem a una 170°C fins a la cocció total. (la temperatura del forn pot variar en funció de la mida de les peces a coure).

A l'hora d'enfornar pintarem amb un poc d'aigua la superfície del pa i l'espolvorejarem amb farina.

Pa de Tomàtiques/Pa de Pastanagues

Ingredients:

1kg de farina de força

350 gr de pure de tomàtiga o pastanaga

25 grs d'oli d'oliva

20 gr de sal

5 grs de sucre

3 dl d'aigua (sempre en funció del líquid del pure)

40/50gr de llevat

150grs de massa mare

Elaboració:

1.-Escaldar les tomàtiques , pelar-les i triturar-les / bollir les pastanagues i triturar-les.

2.-Amassar tots els ingredients . Temp final 25°C

3.-Reposar 15 minuts, dividir i tornar a reposar 5 minuts

4.-Formar , i decorar amb llevats d'amapola

5.- Fermentar a 30°C amb humitat 75

6.-Coure amb vapor 190°C

Temps de cocció **20 min**

Temperatura de cocció:190°C

Conservació: Congelat pte-cuinat

Aplicacions: Restaurant

Pa de motlle o pa anglès .

Ingredients:

1kg de farina de força o farina de mitja força / 6 dl de llet tèbia (37-40°C) / 50 grs de llevat premsat (llevat de pa)

1 dl d'oli d'oliva / 50 grs de mantega. / Un polsí de sal.

Elaboració: Dins un bol prepararem la farina i anirem afegint-hi a poc a poc la llet mesclada amb el llevat diluït , empastant amb suavitat . seguidament afegirem el greix i la sal i finalitzarem el procés d'empastat quant assolirem una massa homogènia , però no massa flexible (amb lliga).

Preparem el motlle ben untat de mantega i empolsat de farina i l'omplirem tres quartes parts amb la massa resultant. Deixarem reposar fins que la massa ompli la resta de motlle i l'enfornarem uns 45 minuts a 170^aC.

Consells: Un poc abans de finalitzar la cocció el traurem del motlle i finalitzarem la cocció dins el forn ,però sense el motlle, per a aconseguir un color de crosta uniforme . Si no fem això, cal recordar que : tot just finalitzada la cocció l'hem de treure del motlle ,ja que si es refreda dins ell la humitat reblanirà la costra i no obtindrem el resultat desitjat

Com calcular la temperatura final de l'amasat a panificació

La temperatura en este momento de la elaboración nos ayudará muchísimo a controlar la estabilidad de la masa durante los proceso de pesado y formado.

Una masa fría nos producirá:

- Excesiva elasticidad de la masa.
- Fermentación lenta.
- Aspecto final del pan con poca "greña" (abertura).
- Descascarillamiento del pan al salir del horno.

Una masa excesivamente caliente nos producirá:

- Mucha tenacidad en la masa.
- Exceso de volumen en la pre-fermentación.
- Excesiva tenacidad en la masa.
- Aspecto final del pan "brusco y rugoso"

Se consideran temperaturas ideales de final de amasado:

- Para el verano = temperatura final de amasado 22°C.
- Para el invierno = temperatura de final de amasado 24°C.

¿COMO CONTROLAR A NUESTRA VOLUNTAD LA TEMPERATURA DEL FINAL DE AMASADO?

Obtener la temperatura deseada en el final de la masa es bien sencillo, en primer lugar debemos saber la temperatura que deseamos obtener y multiplicarla por 3, al resultado de esta operación se le restan la temperatura de la harina, la temperatura de calentamiento que produce la amasadora y la temperatura ambiente del local, y el resultado de la operación es la temperatura del agua a utilizar.

Es muy importante saber que cada modelo de amasadora produce una temperatura de calentamiento distinta:

- Amasadora de tipo espiral = 12°C
- Amasadora de tipo artafex (brazos) = 7°C
- Amasadora de palas = 3°C

Para entenderlo con mas claridad utilizaré un ejemplo practico:

Temperatura deseada del final de amasado

$$24^{\circ}\text{C} \times 3 = 72$$

Temperatura harina 25°C

Temperatura Local $= 28^{\circ}\text{C}$

Temperatura amasadora (espiral) $= 12^{\circ}$

$$25 + 28 + 12 = 65$$

Por lo que:

$72 - 65 = 7^{\circ}\text{C}$ es la temperatura que deberá estar el agua para obtener 24°C de final de amasado.