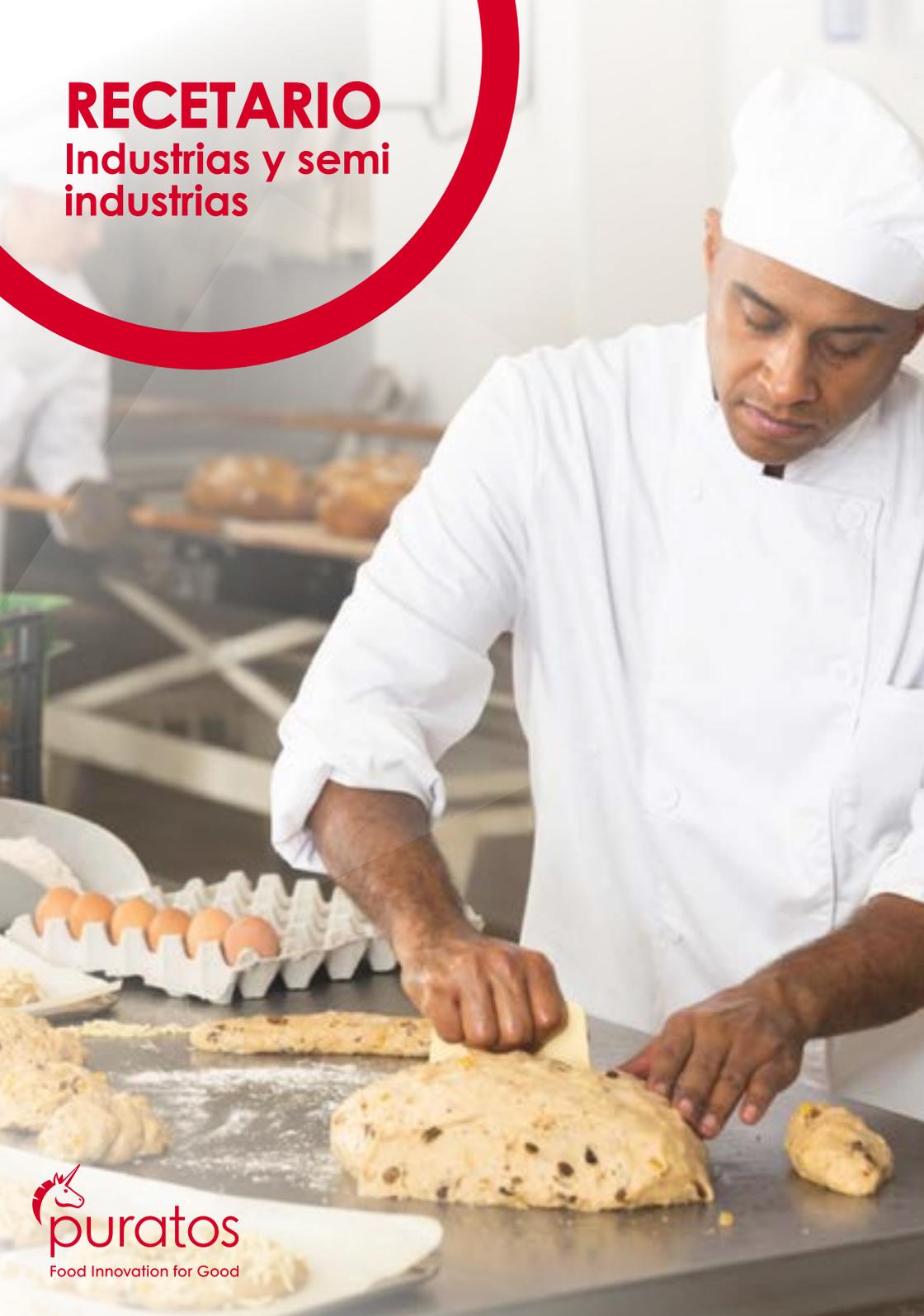


RECETARIO

Industrias y semi
industrias



Panadería

Baguette Rústico Precocido con O-Tentic



Ingredientes



- Harina 5,000 g
- O-Tentic Durum 200 g
- Intens Freshness 10 g
- Sal 100 g
- Agua 3,250 g

Procedimiento



Mezcladora (espiral)	6 minutos a velocidad baja + 4 minutos a velocidad alta
Temperatura de la masa °C	26 °C
Fermentación en bloque	20 minutos
Peso	300 g
Reposo intermedio	10 minutos
Formado	Formar barras de 55 cm
Fermentación final	60 minutos a 28 °C y 85% RH
Decoración del horno	Realizar 5 cortes diagonales
Temperatura primer horneado	180 °C y agregar vapor al inicio de la cocción
Tiempo de horneado (minutos)	15 - 16 minutos
Temperatura de abatido	-35 °C
Tiempo de congelación	30 minutos
Salida de abatidor	-7 °C (temperatura interna del pan)
Empacado	Bolsas plásticas
Temperatura de conservación	-18 °C

Segunda Cocción



Descongelar	30 minutos
Fermentación en bloque	200 °C
Tiempo de cocción	12 minutos

**Pan Brioche con
Sapore Madre**



Esponja



Ingredientes

• Harina panadera	1,200 g
• Azúcar	10 g
• Sal	4 g
• Levadura Okedo	36 g
• Huevos	300 g
• Agua	400 g

Esponja



Proceso de Elaboración

Mezclar durante 1 minuto los ingredientes secos en la amasadora. Amasar hasta conseguir una masa homogénea. Dejar reposar la masa durante 90 minutos.

Masa



Ingredientes

• Harina panadera	600 g
• Sapore Madre	200 g
• Soft'r Improvers	80 g
• Agua (Temperatura 10 °C)	100 g
• Huevos	200 g
• Azúcar.....	400 g
• Sal	32 g
• Propionato de calcio	6 g
• Margarina.....	500 g
• Esencia de mantequilla.....	4 g
• Masa total.....	4,272 g
• Peso por unidad.....	400 g

Refuerzo



Proceso de Elaboración

Colocar en la amasadora los ingredientes líquidos; luego, los secos y adicionar la esponja. Amasar hasta conseguir una masa homogénea. Desarrollar la masa. Pesar piezas de 400 g. Formar las barras y colocar en las caceríñas. Fermentar por 2 horas aproximadamente. Antes de hornear, barnizar con Sunset Glaze.

**Mini Baguette
Precocido con
O-Tentic**



Ingredientes



• Harina	5,000 g
• O-Tentic Durum	200 g
• Intens Freshness	10 g
• Propionato de calcio.....	15 g
• Sal	100 g
• Agua	3,250 g

Proceso de Elaboración



Mezcladora (espiral)	6 minutos a velocidad baja + 4 minutos a velocidad alta
Temperatura de la masa °C	26 °C
Fermentación en bloque	20 minutos
Peso	100 g
Reposo intermedio	10 minutos
Formado	Formar barras de 55 cm
Fermentación final	60 minutos a 28 °C y 85% RH
Decoración antes del horneo	Realizar 3 cortes diagonales
Temperatura primer horneo	180 °C y agregar vapor al inicio de la cocción
Tiempo de horneo (minutos)	12 - 14 minutos
Temperatura de abatido	-35 °C
Tiempo de congelación	30 minutos
Salida de abatidor	-7 °C (temperatura interna del pan)
Empacado	Bolsas plásticas
Temperatura de conservación	-18 °C

Segunda Cocción



Proceso de Elaboración

Descongelar	30 minutos
Fermentación en bloque	200 °C
Tiempo de cocción	12 minutos

Mini Baguette
Precocido con
Softgrain



Mini Baguette Precocido con Softgrain



Ingredientes

- Harina 5,000 g
- O-Tentic Durum 200 g
- Intens Freshness 10 g
- Propionato de calcio 15 g
- Sal 100 g
- Agua 3,150 g
- Softgrain 1,000 g

Proceso de Elaboración



Mezcladora (espiral)	6 minutos a velocidad baja + 4 minutos a velocidad alta
Temperatura de la masa °C	26 °C
Fermentación en bloque	20 minutos
Peso	100 g
Reposo intermedio	10 minutos
Formado	Formar barras de 55 cm
Fermentación final	60 minutos a 28 °C y 85% RH
Decoración antes del horneado	Realizar 3 cortes diagonales
Temperatura primer horneado	180 °C y agregar vapor al inicio de la cocción
Tiempo de horneado (minutos)	12 - 14 minutos
Temperatura de abatido	-35 °C
Tiempo de congelación	30 minutos
Salida de abatidor	-7 °C (temperatura interna del pan)
Empacado	Bolsas plásticas
Temperatura de conservación	-18 °C

Segunda Cocción



Proceso de Elaboración

Descongelar	30 minutos
Fermentación en bloque	200 °C
Tiempo de cocción	12 minutos

Pan Ciabatta Precocido



Ingredientes



- Harina 5,000 g
- Easy Ciabatta Italiano 10% 500 g
- Intens Freshness 10 g
- Levadura Okedo 50 g
- Agua 4,000 g

Procedimiento



Mezcladora (espiral)	5 minutos a velocidad baja + 4 minutos a velocidad alta
Temperatura de la masa °C	25 °C
Fermentación en bloque	Dejar reposar en el interior de un bol aceitado y cubrir con plástico por 60 - 90 minutos dependiendo de la temperatura del ambiente del taller
Formado	Forme y estire las piezas de masa dependiendo el tamaño requerido con la hendidura hacia abajo y coloque sobre madera enharinada
Fermentación final	Dejar reposar en tablas por 45 minutos a 28 °C y 85% RH
Decoración antes del horneado	Antes de colocar al horno, voltear y estirar ligeramente las piezas de masa a lo largo sobre las bandejas
Temperatura primer horneado	200 °C y agregar vapor al inicio de la cocción
Tiempo de horneado (minutos)	10 - 12 minutos
Temperatura de abatido (enfriado)	32 °C
Cámara de congelación	25 minutos
Salida de abatidor	-7 °C
Empacado	Envasados de bolsa de plástico y colocados en jabas plásticas
Temperatura de conservación	-18 °C

Pan de Molde



Ingredientes



Proceso de Elaboración



	%	Cantidad
Harina panadera	100%	3,500 g
Levadura Okedo	1%	35 g
Agua (Temperatura 3 °C)	54%	1,890 g
Saff'r Pan de Molde	5%	175 g
Azúcar	8%	280 G
Manteca vegetal	5%	175 G
Masa total		6,055 g
Peso por unidad		1,200 g
RENDIMIENTO		5,046 g

Mezclar durante 1 minuto los ingredientes secos en la amasadora. Adicionar el agua y amasar durante 5 minutos. Desarrollar la masa a velocidad 2 durante 5 minutos. Dividir la masa de acuerdo al peso requerido. Formar las barras y colocar en las baterías. Fermentar durante 2 horas aprox. Hornear a 150 °C entre 30 a 45 minutos dependiendo del tamaño de las piezas. Dejar enfriar y aplicar preservante. Rebanar y empaçar.

Pan Francés Precocido



Ingredientes



- Harina Panadera 5,000 g
- Double Bake (Mejorador) 50 g
- Sal 100 g
- Levadura Okedo 50 g
- Agua helada 3,000 g
- Masa total 8,200 g

Proceso de Elaboración



Amasado en velocidad baja	2 minutos
Amasado en velocidad alta	5 minutos
División y boleado en tablas y reposar	20 minutos
Peso de bollos	60 a 70 g
Fermentación en cámara 40 °C y 80% HR	60 minutos
Volcado en bandejas para la primera cocción	
Temperatura de horno	220 °C Set up 180 °C
Vapor	8 segundos
Tiempo primera cocción	12 minutos
Temperatura para abatir (enfriado)	28 a 32 °C
Pasa a cámara de congelación	25 minutos
Salida de abatidor	- 7 °C
Envasado en bolsa de plástico y colocados en jabs plásticas	
Temperatura de conservación	- 18 °C

Pan Hamburguesa



Ingredientes



	%	Cantidad
Harina panadera	100%	8,000 g
Toupan Sense Plus	1.0%	80 g
Azúcar	13%	1,040 g
Levadura Okedo	1.2%	96 g
Agua helada	55%	4,400 g
Propionato de calcio	0.5%	40 g
Intens Soft & Fine	1%	80 g
Intens Freshness	0.3%	24 g
Manteca vegetal	4%	320 g
Sal	1.8%	144 g
Intens Resilience	1%	80 g
Masa total		14,384 g
Peso por unidad		68 g
RENDIMIENTO		211,529 g

Proceso de Elaboración



Amasar en primera velocidad todos los ingredientes secos; luego, adicionar el agua y, después de 5 minutos, adicionar la manteca. Desarrollar la masa en segunda velocidad hasta lograr el desarrollo óptimo. Pesar bloques de 2,010 gramos y dividir en la divisora. Bolear en bandejas previamente engrasadas y dejar reposar 10 minutos. Aplanar ligeramente los bollos dándole forma. Fermentar por 2 horas aproximadamente, antes de hornear barnizar con Sunset Glaze y decorar con ajonjolí. Hornear a 180 °C entre 10 a 12 minutos. Dejar enfriar, aplicar el preservante y embolsar.

Paneton Belcochips



Cultivo



Ingredientes

Ingredientes	%	Cantidad
Harina panetonera	30%	1,500 g
Azúcar	4%	200 g
Gluten de trigo	0.5%	25 g
Colorante	0.01%	0.5 g
Levadura Okedo	1%	150 G
Agua	24%	1,200 g

Proceso de Elaboración



Mezclar durante 1 minuto los ingredientes secos en la amasadora. Adicionar el agua y amasar durante 5 minutos. Dejar reposar la masa durante 60 minutos tapada con plástico.

Espanja



Ingredientes

Ingredientes	%	Cantidad
Harina panetonera	70%	3,500 g
Agua (Temperatura 10 °C)	21.5%	1,075 g
Azúcar	18%	900 g
Yemas	12%	600 g
Gluten de trigo	0.9%	45 g
Suero de leche	2.4%	120 g
Soffr Panetonne Impruver	4%	200 g
Intens Freshnes	0.30%	15 g

Proceso de Elaboración



Colocar en la amasadora los ingredientes líquidos; luego, los secos y adicionar el cultivo. Amasar hasta conseguir una masa homogénea durante 6 minutos. Dejar reposar la masa durante 60 minutos.

Masa



Ingredientes

Ingredientes	%	Cantidad
Belcochips	30%	1,500 g
Azúcar	14%	700 g
Manteca vegetal	25%	1,250 g
Sal refinada	0.7%	35 g
Propionato de calcio	0.3%	15 g
Esencia de chocolate	0.84%	42 g
Esencia de vainilla	0.08%	4 g
Masa total		13,577 g
Peso por unidad		500 g
RENDIMIENTO		27,153 g

Masa Final



Colocar en la amasadora la esponja, el azúcar, la esencia y el agua. Amasar durante 6 minutos adicionando la materia grasa. Una vez que la masa esté a un 85% de desarrollo de red de gluten, adicionar los Belcochips. Sacar la masa y pesar piezas de 550 g de masa. Bolear y colocar en pirofines. Dejar fermentar por 3 horas aprox. Hornear a 150 °C durante 30 minutos.

Panetón Plan Based



Cultivo



Proceso de Elaboración



Esponja



Proceso de Elaboración



Masa



Proceso de Elaboración



Ingredientes

Ingredientes	%	Cantidad
Harina Panetonera	40%	2,000 g
Gluten	3%	150 g
Azúcar	4%	200 g
Levadura Okedo	1.6%	80 g
Agua	26.6%	1,330 g

Mezclar durante 1 minuto los ingredientes secos en la amasadora. Adicionar el agua y amasar durante 5 minutos. Dejar reposar la masa durante 60 minutos tapada con plástico.

Ingredientes	%	Cantidad
Harina Panetonera	50%	2,500 g
Agua (Temperatura 10 °C)	33%	1,650 g
Azúcar	16%	800 g
Gluten	3%	150 g
Easy Panetonne Plan Based CL	5%	250 g
Sapore Madre	10%	500 g

Colocar en la amasadora los ingredientes líquidos; luego, los secos y adicionar el cultivo. Amasar hasta conseguir una masa homogénea durante 6 minutos. Dejar reposar la masa durante 60 minutos.

Ingredientes	%	Cantidad
Pasas	25%	1,250 g
Fruta confitada	26%	1,300 g
Azúcar	10%	500 g
Margarina vegetal	10%	500 g
Manteca vegetal	13%	650 g
Agua	9.00%	450 g
Propionato de calcio	0.3%	15 g
Esencia de Panetón	0.7%	35 g
Masa total		14,310 g
Peso por unidad		550 g
RENDIMIENTO		26,018 g

Colocar en la amasadora la esponja, el azúcar, la esencia y el agua. Amasar durante 6 minutos y adicionar la materia grasa. Una vez que la masa esté a un 85% de desarrollo de red de gluten, adicionar las frutas. Sacar la masa y pesar piezas de 550 g de masa. Bolear y colocar en pirotones. Dejar fermentar por 3 horas aprox. Hornear a 150 °C durante 30 minutos.

Panetón Tradicional



Cultivo



Ingredientes	%	Cantidad
Harina panetonera	30%	1,500 g
Azúcar	4%	200 g
Gluten de trigo	2%	100 g
Colorante	0.08%	3 g
Levadura Okedo	1%	150 g
Agua	24%	1,200 g

Proceso de Elaboración



Mezclar durante 1 minuto los ingredientes secos en la amasadora. Adicionar el agua y amasar durante 5 minutos. Dejar reposar la masa durante 60 minutos tapada con plástico.

Espanja



Ingredientes	%	Cantidad
Harina Panetonera	70%	3,500 g
Agua (Temperatura 10 °C)	28%	1,400 g
Azúcar	18%	900 g
Yemas	12%	600 g
Gluten de trigo	2%	100 g
Suero de leche	2%	100 g
Soff'r Panettone Improver	4%	200 g

Proceso de Elaboración



Colocar en la amasadora los ingredientes líquidos; luego, los secos y adicionar el cultivo. Amasar hasta conseguir una masa homogénea durante 6 minutos. Dejar reposar la masa durante 60 minutos.

Masa



Ingredientes	%	Cantidad
Fruta confitada	26%	1,300 g
Pasas	26%	1,300 g
Azúcar	14%	700 g
Manteca Vegetal	20%	1,000 g
Sal refinada	0.7%	35 g
Propionato de calcio	0.3%	15 g
Esencia de Panetón	0.52%	26 g
Masa total		14,335 g
Peso por unidad		950 g
RENDIMIENTO		15 g

Proceso de Elaboración



Colocar en la amasadora la esponja, el azúcar, la esencia y el agua. Amasar durante 6 minutos y adicionar la materia grasa. Una vez que la masa esté a un 95% de desarrollo de red de gluten, adicionar las frutas. Sacar la masa y pesar piezas de 950 g de masa. Bolear y colocar en pirines. Dejar fermentar por 3 horas aprox. Hornear a 150 °C durante 60 minutos.

Petipan



Ingredientes



- Harina Especial 5,000 g
- Toupan Sense Plus (mejorador) 50 g
- Levadura Okedo 60 g
- Sal 90 g
- Azúcar 600 g
- Intens Freshness 5 25 g
- Propionato 15 g
- Manteca 300 g
- Agua 2,750 g

Proceso de elaboración



Mezcladora (espiral)	5 minutos a velocidad baja + 4 minutos a velocidad alta
Temperatura de la masa °C	26 °C
Pesado y división	Pesar pesadas de 1,200 g Para dividir en 60 piezas
Formado	Bolear y colocar en bandejas engrasadas con Puraix
Fermentación final	Dejar en fermentación por 1.30 - 2 horas a 30 °C y 85% RH
Decoración antes del horneo	Barnizar con Sunset Glaze y decorar con ajonjolí.
Temperatura del horno	180 °C - 200 °C
Tiempo de horneo (minutos)	De 8 a 10 minutos

Prepizza con Sapore Rigoletto



Ingredientes



- Harina 5,000 g
- Sapore Rigoleto 150 g
- Intens Freshness 5 20 g
- Intens Extensibility 25 g
- Levadura Okedo 50 g
- Sal 100 g
- Agua 3,000 g

Proceso de Elaboración



Mezcladora (espiral)	7 minutos a velocidad baja + 3 minutos a velocidad alta
Temperatura de la masa °C	25 °C
Fermentación en bloque	15 minutos
Pesado y división	Piezas de 300 g
Reposo intermedio	25 minutos en bollos
Formado	Aplanar en forma circular de 3.5 mm de espesor aprox.
Fermentación final	15 minutos a 30 °C y 85% RH
Decoración antes del homeo	Pinchar con un marcador de punta para que no se inflen
Temperatura del horno	230 °C
Tiempo de homeo (minutos)	6 minutos

Prepizza con Sapore Tosca



Ingredientes



• Harina	5,000 g
• Sapore Tosca	150 g
• Intens Freshness 5	20 g
• Intens Extensibility	25 g
• Levadura Okedo	50 g
• Sal	100 g
• Agua	3,000 g

Proceso de Elaboración



Mezcladora (espiral)	7 minutos a velocidad baja + 3 minutos a velocidad alta
Temperatura de la masa °C	25 °C
Fermentación en bloque	15 minutos
Pesado y división	Piezas de 300 g
Reposo intermedio	25 minutos en bollos
Formado	Aplanar en forma circular de 3.5 mm de espesor aprox.
Fermentación final	15 minutos a 30 °C y 85% RH
Decoración antes del horneo	Pinchar con un marcador de punta para que no se inflen
Temperatura del horno	230 °C
Tiempo de horneo (minutos)	6 minutos

Prepizza con Semillas



Ingredientes



- Harina 5,000 g
- Intens Freshness 5 20 g
- Intens Extensibility 25 g
- Levadura Okedo 50 g
- Sal 100 g
- Agua 3,200 g
- Softgrain 1,250 g

Proceso de Elaboración



Mezcladora (espiral)	7 minutos a velocidad baja + 3 minutos a velocidad alta
Temperatura de la masa °C	25 °C
Fermentación en bloque	15 minutos
Pesado y división	Piezas de 300 g
Reposo intermedio	25 minutos en bollos
Formado	Aplanar en forma circular de 3.5 mm de espesor aprox.
Fermentación final	15 minutos a 30 °C y 85% RH
Decoración antes del homeo	Pinchar con un marcador de punta para que no se inflen
Temperatura del horno	230 °C
Tiempo de homeo (minutos)	6 minutos

Nota:

Adicionar el Softgrain al final del amasado para que no se trituren.

