

PAN

A LA CARTA



EL PAN A TU ELECCIÓN

Conviértete en un maestro panadero
y crea tu propio surtido de autor.

Esta base es el lienzo en blanco para modelar tus genuinas piezas de pan,
de todas las formas, medidas y colores, que seguro sorprenderán
incluso a tus clientes más exigentes.

Las placas de masa de pan están elaboradas con masa madre.
Dos kilos de posibilidades, fáciles de preparar
con nuevas texturas y aromas tan únicos como tu propia experiencia.

EL PUNTO DE PARTIDA

MASA CLÁSICA / REF: 65400

Ingredientes: harina, agua, masa madre, levadura, sal fina, malta de trigo caramelizada.

MASA CON CEREALES / REF: 65410

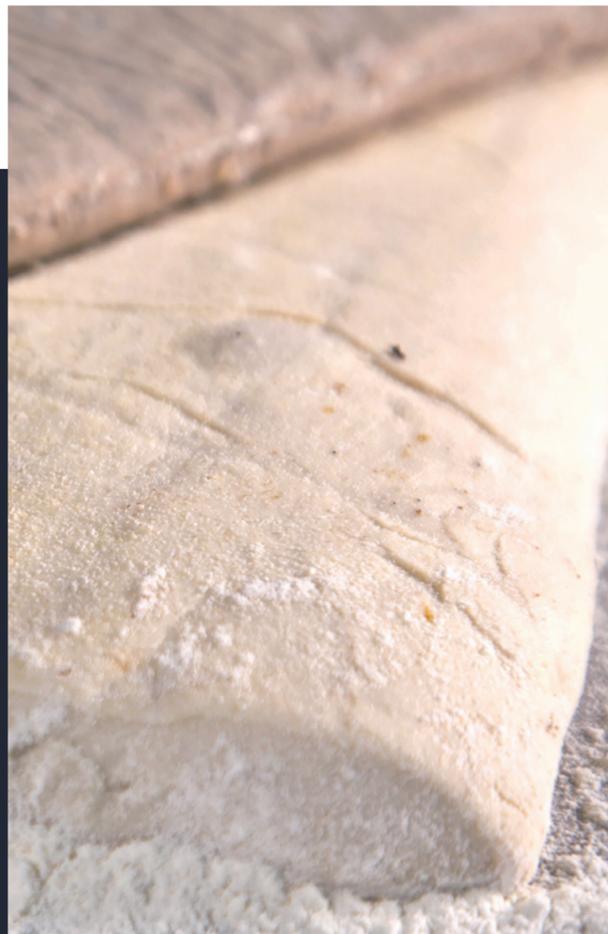
Ingredientes: harina de trigo, harina de centeno, salvado de trigo, agua, masa madre, levadura, avena, 6 cereales (semillas de sésamo blanco y tostado, linaza dorada, linaza marrón y girasol), levadura, sal fina, malta de centeno.

Medidas: 27 x 37 cm

Peso de la placa: 2 Kg

Envase: bolsa termosellada

Presentación: cajas de 4 placas. 8 Kg



PREPARA, CREA Y HORNEA

Tan fácil que no lo podrás creer.



DESCONGELACIÓN



MANIPULACIÓN



FERMENTACIÓN



DECORACIÓN



COCCIÓN

DESCONGELACIÓN Y FERMENTACIÓN

Los procesos de descongelación y fermentación están muy relacionados y es importante seguir correctamente las instrucciones para garantizar un buen resultado.

Según cómo se realice la descongelación, ésta condicionará el tiempo de fermentación. A continuación indicamos en la tabla las diferentes posibilidades y detalles a tener en cuenta para un buen desarrollo en estos procesos.

TEMPERATURA DESCONGELACIÓN	TIEMPO APROX. DESCONGELACIÓN	TIEMPO APROX. FERMENTACIÓN (EN CÁMARA A 24°C)*		
		PIEZA PEQUEÑA	PIEZA MEDIANA	PIEZA GRANDE
Ambiente	2 horas	150 min.	180 min.	210 min.
Entre 8°C y 10°C	12 horas	60-90 min.	120 min.	120 min.
Entre 8°C y 10°C	24 horas	45-60 min.	90 min.	90 min.
Entre 2°C y 4°C	48 horas	30 min.	45 min.	60 min.

*Para una fermentación más rápida, subir la temperatura de la cámara de fermentación.



IMPORTANTE PARA LA DESCONGELACIÓN

- No abrir la bolsa para proteger el producto y evitar el empeñamiento del mismo. Así, la corteza no se seca y evitamos problemas posteriores de volumen.

FORMADO DE LA PIEZA

Llega la hora de crear.

Con la **placa en blanco** definimos el esquema que vamos a hacer según el producto final que queremos conseguir.

- Para los panecillos mini de 50 gr., cortamos la placa en 40 piezas simétricas. Después podremos realizar formatos redondos, cuadrados, rombos...
- Si por el contrario queremos flautines de 100 gr., cortamos la placa en 20 piezas.
- Para la barra de 200 gr., la cortamos en 7 piezas.
- O si queremos redondo de 500 gr. la cortamos en 4 unidades.

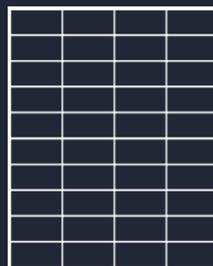
Éstas son sólo algunas ideas. Pero **existen muchas opciones** que podemos conseguir fácilmente con una composición u otra, o con combinaciones para **conseguir productos variados de una misma placa***.

Una vez estamos convencidos de los formatos elegidos, ya podemos cortar todas las piezas.

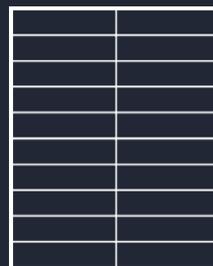


* Incluimos desplegable con patrones para que puedan ayudarte cuando estés trabajando con la placa.

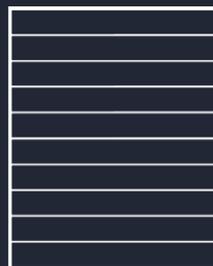
Panecillos Mini 50 gr. (40 u.)



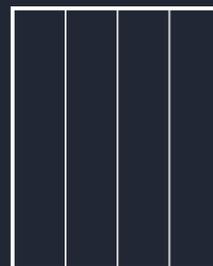
Flautines 100 gr. (20 u.)



Barrita 200 gr. (10 u.)



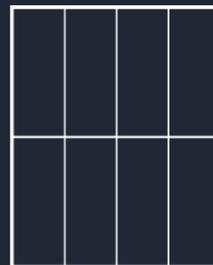
Barra 500 gr. (4 u.)



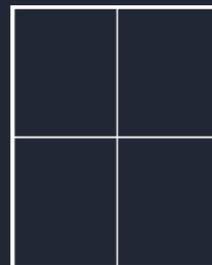
Panecillos 50 gr. (40u.)



Chapata 250 gr. (8 u.)



Redondo 500 gr. (4 u.)



DECORACIÓN Y ESCARIFICACIÓN

Con las piezas ya cortadas, **el siguiente paso es decorarlas** para que el acabado sea perfecto y atractivo para tus clientes.

Las posibilidades también son muchas.

En esta parte del proceso podemos jugar con una **amplia variedad de ingredientes**. Aquí te mostramos diferentes opciones.

Recomendamos **humedecer con agua** para conseguir que, las **semillas**, por ejemplo, **se enganchen correctamente**. Para las decoraciones donde incluimos **verduras, tomates, olivas...** recomendamos **humedecer con aceite**.

El formado de la pieza es igual de importante para marcar la diferencia. En este caso, podemos **manipular el producto hasta conseguir trenzas, pavés, roscas...** Para que la masa se adhiriera mejor, se aconseja **humedecer la pieza con agua**.

Además, para las piezas grandes o medianas, es importante que se hagan unos **cortes** en la corteza (escarificación) para que pueda **greñar**.



LINAZA DORADA



LINAZA MARRÓN



QUINOA



AMAPOLA



PIPAS CALABAZA



SEMOLINA



CHIA



SÉSAMO BLANCO



PIPAS GIRASOL



TEFF



COPOS AVENA



SÉSAMO NEGRO



MIJO



CEBOLLA



TOMATE



QUESO

LA COCCIÓN CON VAPOR

Nos ayuda a mejorar los resultados.

CON HORNO DE VAPOR

La cocción debe realizarse, idealmente, en un **horno de vapor**, a **220°C**. De otro modo, podemos tener problemas de falta de brillo, corteza irregular, mal greñado o resequedad en la corteza.

SIN HORNO DE VAPOR

Si no dispones de horno de vapor **se puede simular el proceso** de cocción con vapor **colocando** una **bandeja con agua** en la base del horno, antes de empezar a calentarlo.

Una vez finaliza la cocción se debe **dejar enfriar** el pan **sobre** una **rejilla**. No enfriar sobre la mesa o sobre la misma bandeja para evitar que la masa se humedezca.

Una vez se hayan enfriado las piezas, ya están listas para deleitar a tus clientes



Según el gramaje de cada pieza, el tiempo de cocción variará. Os aconsejamos:

- piezas pequeñas 20 min.
- piezas medianas 30-35 min.
- piezas grandes 40-60 min.



IMAGINA TODO LO QUE DESEES

Seguro que nunca imaginaste que un producto pudiera **ofrecer tantas posibilidades** de una forma tan sencilla.

Una vez más, con **Pan a la Carta** queremos ayudarte en tu negocio. Podrás satisfacer la demanda de producto de tus clientes y sorprenderles con el resultado de tu imaginación.

En definitiva, Pan a la Carta te permite configurar una **oferta variada**, totalmente a medida que podrás realizar a diario, si así lo deseas.

Visita la página web www.panalacarta.com, donde encontrarás videos del proceso que te ayudarán y guiarán en tus elaboraciones.



 **EUROPASTRY**

Pça. Xavier Cugat, 2. Ed. C, 4^a Planta · Parc Ofic. Sant Cugat Nord ·
08174 · Sant Cugat del Vallès (Barcelona)
Tel. 93 504 17 85 · contact@europastry.com
www.europastry.com

www.panalacarta.com