



PREMEZCLAS DE PAN DE PANCHOS Y HAMBURGUESAS

¿Qué sucede cuando se amasa poco? y ¿Si se soba en exceso?

El gluten es el responsable de atrapar el gas generado en la fermentación. Si el gluten resulta de una calidad muy pobre, gran cantidad de gas escapa de la masa hacia el medio ambiente haciendo que el pan jamás logre el volumen deseado. Además un gluten bien formado y un buen amasado, tanto en la fermentación como en la cocción, cumple la función de dar cuerpo y estructura.

Por otro lado, sobar en exceso la masa puede constituir también un problema debido a que ésta cobra fuerza innecesaria para dicho producto y ellos resulta en un producto de menor tamaño, que presenta separación de la cáscara superior con posibles deformaciones.

¿Por qué la corteza del PEBETE puede salir con aspecto acartonado?

Esto puede deberse a:

- * Poco amasado.
- * Falta de vapor en el horno.
- * Exceso de sobado.
- * Exceso de cocción.

¿Por qué no se desarrolla el PEBETE en el horno?

Este problema puede deberse a:

- * Exceso de fuerza, ya sea provocado por un amasado pobre o por una escasa incorporación de agua.
- * Exceso de sobado, debido a la aplicación de mayor fuerza de la necesaria.

¿Por qué un PEBETE desarrolla y luego se cae en el horno o al salir del mismo?

Cuando la masa posee mucha elasticidad puede provocar este fenómeno. Y esto, puede deberse a:

- * Exceso de agua.
- * Tiempo de amasado prolongado. (por ruptura mecánica del gluten con posterior pérdida de gasificación durante la fermentación y formación de un cuerpo o

estructura pobre con elevadas posibilidades de aplastamiento o derrumbe de la pieza).

- * Tiempo de amasado escaso.

PREMEZCLAS PARA ELABORAR PAN DE MIGA

¿Por qué cuando se agrega en exceso a la premezcla el conservante (Propionato de Calcio), el pan tarda en fermentar, sale pesado y la miga apelmazada?

El Propionato de Calcio, también conocido como "antimoho", normalmente forma parte de una receta y cumple la función de frenar el desarrollo de mohos u hongos no deseados en el producto ya horneado dentro de dosis recomendadas. Dichas dosis ya están incorporadas a todas las premezclas producidas en nuestra empresa, motivo por el cual nuestros preparados evitan este problema. Por su parte, la incorporación adicional de antimoho en la elaboración del pan de miga puede alterar la calidad del producto.

Todo esto sucede porque el Propionato de Calcio, no posee la capacidad de discriminar entre "hongos buenos y malos", actúa de la misma manera con unos que con otros. Así, la levadura al poseer particularidades semejantes a un hongo, se ve afectada por el Propionato de Calcio y puede ser inhibida o destruida si se superan las dosis recomendadas, o si se incorpora a las premezclas "Estrella Blanca" que ya lo contienen.

¿Por qué el pan sale con betas amarillas?

- * Puede deberse a la incorporación de la levadura en forma muy tardía durante el amasado. Es primordial lograr que la levadura se encuentre incorporada de manera homogénea en la masa para lograr posteriormente una fermentación pareja en todas las zonas de la masa. De lo contrario, si está mal mezclada se encontrará mayor cantidad de levadura en una zona de la masa que en otras y en las zonas de mayor concentración provocará, al momento de cocinar, coloraciones más oscuras de lo normal.

- * Si utiliza levadura seca que es más difícil de incorporar, ésta deberá ser introducida de manera temprana en la amasadora y, de ser posible, durante todo el tiempo que dure su amasado.
- * Si en sus productos adiciona grasa asegúrese de que ésta sea de buena calidad y esté bien incorporada y mezclada.

¿Por qué la miga se desgrana o desmorona?

Esto se debe a:

- * Falta de hidratación y amasado.
- * Exceso de levadura o fermentaciones muy cortas (menos de 2 horas).
- * Exceso de Propionato de Calcio (ver pregunta nº.5)
- * Secado de la miga por exceso de cocción.

PREMEZCLAS PARA ELABORAR PIZZA

¿A qué se debe la pizza quebradiza?

- * Falta de elasticidad por escasa incorporación de agua, amasado en tiempos cortos o poco tiempo de relajación.
- * Tiempos prolongados de cocción.

PREMEZCLAS PARA ELABORAR PAN FRANCES

¿Por qué el pan francés no se desarrolla en el horno?

Este resultado no deseado puede deberse a:

- * Tiempo de fermentación muy corto. Para chequear si está a punto para hornear, se puede generando una leve presión con el dedo índice sobre la parte superior de la pieza y si no quedan huellas o la zona presionada vuelve a la normalidad sin dejar marcas, la masa está a punto para ser horneado.
- * Poco tiempo de amasado.
- * Tiempo de fermentación prolongado. En este caso la masa pierde estructura y fuerza.
- * Uso de levaduras vencidas a punto de vencer o que hayan perdido su cadena de frío.

PAN FRANCÉS elaborado con: VENUS, SUPERVENUS y Especial p/ PAN FRANCÉS							
DEFECTO	SOLUCIONES						
	Exceso de Punto	Exceso De vapor	Poco amasado	Temper. de agua	Poco aditivo	Mala distribución de productos secos	Producción en mal estado. Tendillos sucios
Pan con poco desarrollo y pesado	X	X	X	X			
Se baja al cortarlo	X				X		
Pan manchado						X	X
Pan agrio o con olor							X

Pre Mezcla para elaborar: PIZZA					
DEFECTO	SOLUCIONES				
	Falta de amasado	Poco Punto	Exceso de aceite en el molde	Falta de agua	Falta de descanso
Falta de desarrollo	X	X			
Ojos en la base			X		
Se encoge en el molde	X			X	X

Pre Mezcla para elaborar: PAN DE VIENA						
DEFECTO	SOLUCIONES					
	Falta de amasado	Falta de sobado	Exceso de harina en el sobado	Falta de vapor y/o cocción	Pasado De Punto	Baja temperatura de horno
Se despega la corteza			X			
Se arruga la corteza				X		
No Desarrolla	X	X				
Miga con ojos grandes		X			X	
Falta de Color				X		X
Se cae en el horno					X	

Pre Mezcla para elaborar – PAN DULCE										
DEFECTO	SOLUCIONES									
	Falta de vapor	Falta de amasado	Falta de agua	Exceso de frutas	Falta de descanso	Exceso de levadura	Falta de masa en el molde	Exceso de temperatura en la masa (por el agua)	Exceso de antimoho	Mala distribución de la levadura
No desarrolla en el horno.	X	X	X	X				X	X	
Se desgrana la miga.		X	X						X	
Se raja la corteza					X					
Aparecen "ojos" grandes en la miga						X	X			X

Pre Mezcla para elaborar: PAN DE MIGA

DEFECTO	SOLUCIONES							
	Falta de amasado	Poca cantidad de masa	Falta de agua	Mal amasado	Baja temperatura de Estufa	Exceso de conservación	Mala desgacificación	Falta de cocción o Baja temperatura
No llena el molde	X	X	X					
Miga c/betas apelmazadas	X		X					
Miga c/ojos grandes		X		X			X	
Tarda en Levantar	X				X	X		
Miga Oscura	X		X					
Molde Chupado		X						X

Pre Mezcla para elaborar: PAN CON SALVADO

DEFECTO	SOLUCIONES							
	Baja temperatura de Estufa	Exceso de temperatura en la masa (por el agua utilizada)	Falta de agua	Exceso de amasado	Mala conservación de las bolsas	Exceso de fermentación (punto)	Falta de vapor	Falta de sobado
No desarrolla en el horno.	X	X	X				X	X
Se baja en el horno.	X			X		X		X
Toma gusto agrio. (*)					X			

(*) Tener en cuenta que este producto, al contener cáscara de salvado, es más propenso a enranciarse que cualquier otro, sino se conserva lejos del calor y la humedad.

Pre Mezcla para elaborar: FACTURAS DULCES

	SOLUCIONES								
DEFECTO	Falta de cocción	Exceso de margarina en el hojaldre	Exceso de crema o dulce en las piezas	Exceso de temperatura en la masa (por el agua utilizada)	Masa muy dura (poca cantidad de agua)	Exceso de agua en la margarina (mala calidad)	Pocas vueltas de hojaldre	Poco descanso entre las vueltas de hojaldre	En caso de usar cámara de frío, para fermentar, llevar a temperatura ambiente
Se baja en el horno.	X	X	X	X					
Se abren las puntas de las medialunas.					X				
No hojaldra bien.						X	X	X	X