



## 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.