

Todos los secretos sobre la Masa Madre líquida natural «LEVAIN»

El uso en la producción diaria y en toda la gama de una panadería



LAS MASAS MADRES CON MÁQUINA «LEVAIN»

- Aprenderás a manejar las Masas madres líquidas naturales con las máquinas de «Levain».
- Como es el funcionamiento de las mismas y sus distintos programas.
- Utilización de diferentes tipos de harinas en los refrescos y su efecto en las masas (Espelta, harina de fuerza, floja, etc.).
- Las distintas técnicas para diferentes días de utilización (24, 48, 72 horas) sin exceso de acidificación.

PUNTOS CLAVES DE LA MASA MADRE LÍQUIDA

Donde puedo usar la Masa Madre líquida.

PRODUCTOS DE LA GAMA DIARIA

- Posibilidad de utilizar en toda la gama de productos de panadería y bollería.
- La Masa Madre líquida asume parcial o totalmente la función de auxiliar de panificación (mejorante).
- El objetivo es conseguir que la acidez no se note o sólo se note ligeramente, dependiendo del resultado que queramos.
- Mejora de la frescura (más vida útil de los productos).
- Mejor disponibilidad de los nutrientes durante la digestión.
- Reducción de la sal en los productos.
- Reducción de mantequilla en las elaboraciones con el mismo sabor.

Productos



Barra común o Baguette



Bollo suizo



Pan Gallego

PRODUCTOS ELABORADOS SIN LEVADURA

- La masa madre se encarga de todo el proceso de fermentación.
- Influye en la actividad enzimática.
- Aporta nuevos componentes de sabor a los productos horneados.
- Mejora la frescura.
- Mejor disponibilidad de los nutrientes durante la digestión.
- Reducción de la sal en los productos.

Productos



Pan de Masa Madre sin levadura



Pan de Espelta Integral sin levadura

PRODUCTOS CON ALTA TOLERANCIA AL PROCESO DE ELABORACIÓN

- Influencia en la actividad enzimática, mejorando así el control del proceso de fermentación.
- Mayor estabilidad de la masa (tolerancia a la fermentación, formado, etc.).
- Mejor conservación de la frescura.
- Reducción de la sal en los productos.
- Mayor extensibilidad de las masas por el proceso de autólisis.

Productos



Pan Burlí



Torcido Rústico



Roscón de Reyes

ASPECTOS NUTRICIONALES

- Mejor disponibilidad de los nutrientes durante la digestión.
- Menor índice glucémico de las elaboraciones.
- Reducción de sal.
- Sensación de saciedad sin picos de azúcar.
- Reducción de grasas (mantequilla, manteca, aceite).
- Más sabor y aroma.

Productos



Pan Integral 100%
con trigo sarraceno



Pancillo de recreo

BENEFICIOS

Beneficios de la utilización de la máquina Levain:

- Cantidad de Masa Madre líquida dependiendo la elaboración (directa o refrigeración).
- Planificación de la producción de la masa madre líquida (dependiendo de la necesidad en producción).
- Regularidad en las masas y la facilidad del control de las máquinas a través de los diferentes programas (tiempos de fermentación, temperaturas, pH).
- Poder delegar a personal no profesional la tarea tan importante que es el refresco diario de la Masa Madre y así asegurar una regularidad constante.

Beneficios de los productos:

- Mejorar el sabor de sus elaboraciones, por las largas fermentaciones, sin la utilización de aditivos o con notable reducción de los mismos.
- Facilidad de utilización.

Beneficios en elaboracion

- Dominar los conocimientos de la teoría y práctica para poder implementar las distintas técnicas de la Masa Madre líquida en la producción diaria, consiguiendo altísima calidad en todos los productos.
- Mayor extensibilidad por el largo reposo de la masa.
- Como cambio mi receta de un pan sin Masa Madre o con Masa Madre dura a una receta de Masa Madre líquida (explicado con ejemplos y documentado en el dossier).
- Comparativas de los distintos métodos utilizados y sus ventajas.
- Conocer los diferentes métodos de conservación.
- La utilización del pH metro y su correcto valor para diferentes tipos de panes.
- Análisis de posibles errores y corrección de los mismos.

Beneficios en rendimiento

- Realización de tiradas más grandes de producto, aumentando así la rentabilidad y bajando los costes fijos (hornadas enteras, mejor aprovechamiento del horno y de la energía).
- Flexibilidad en los horarios para una mayor calidad de vida y menos estrés.
- Adaptar los refrescos a nuestras necesidades de Masa Madre.
- Técnicas para poder obtener más rendimiento, dependiendo de la demanda que hubiese. Qué hacer para que no nos sobre Masa Madre y qué hacer para poder obtener mas de una manera fácil y práctica.
- La posibilidad de delegar el control de las masas madres a través de las diferentes programaciones para conseguir regularidad en las elaboraciones.
- Adaptarse a la creciente demanda de productos elaborados sin aditivos, con MMC (Masa Madre de cultivo natural líquida).

PROFESORADO

Profesorado de la Escuela Richemont de Lucerna,
Daniel Kühne
Carlos Mariel

DURACIÓN

2 dias

Dia 1 12.00–19.00

Dia 2 08.00–16.00