

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