

Campaña global Panadería Ola 2

Recetario



Pizza/Pinsa

Pinsa (overnight)

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
O-tentic Durum	1000	100%
Agua	800	80%
Aceite de oliva	20	2%
Total masa	1820	
Cant / Piezas	6	
Peso de masa / Por pieza (gr)	300	

MÉTODO DE TRABAJO

Manipulación previa

Pese todos los ingredientes por separado. Inicie el mezclado con 60% del agua, cuando esté en 2da añada el resto del agua gradualmente y al final el aceite de oliva.

Mezclado

12 min 1a - 8 min 2da

Temp masa °C

24 °C

Fermentación en bloque

1 hr

Manipulación post-fermentación

Después del mezclado deje reposar a temperatura ambiente cubierta con plástico, después haga un foledo para dar fuerza a la masa. Deje nuevamente reposar por 30 min y posteriormente refrigerue a 4°C +/- 20 hrs.

Gramaje

300 gr

Manipulación post-dividido

Estire ligeramente y coloque en contenedores con harina de sémola

Fermentación intermedia

20 hr

Fermentación final

2 hr - 28°C - 0% H.R.

Colocar la masa encima de harina de sémola y presionar gentilmente con los dedos para estirar, primero en las orillas y después en el centro para mantener todo el gas dentro. Estire hasta obtener una forma ovalada.

Decoración

Antes del horneo

Rocié con aceite de oliva y pre-cocer sin los toppings.

Horneo	Tiempo (min)	Temperatura (°C)		
		Arriba	Abajo	Compuerta
1er horneo	3	280	280	
2do horneo	8	230	230	Cerrada

Paso final Despues del 1er horneo sin toppings añada los toppings deseados y haga el 2do horneo



Taste

Pinsa c/granos y semillas

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
O-tentic Durum	1000	100%
Agua	750	75%
Aceite de oliva	20	2%
Softgrain Sweet	250	
Total masa	2020	
Cant / Piezas	7	
Peso de masa / Por pieza (gr)	300	

MÉTODO DE TRABAJO

Manipulación previa

Pese todos los ingredientes por separado. Inicie el mezclado con 55% del agua y el Softgrain, cuando esté en 2da añada el resto del agua gradualmente y al final el aceite de oliva.

Mezclado

12 min 1a - 8 min 2da

Temp masa °C

24 °C

Fermentación en bloque

1 hr

Manipulación post-fermentación

Después del mezclado deje reposar a temperatura ambiente cubierta con plástico, después haga un foldeo para dar fuerza a la masa. Deje nuevamente reposar por 30 min y posteriormente refrigerar a 4°C +/- 20 hrs.

Gramaje

300 gr

Manipulación post-dividido

Estire ligeramente y coloque en contenedores con harina de sémola

Fermentación intermedia

20 hr

Fermentación final

2 hr - 28°C - 0% H.R.

Manipulación post-fermentación final

Colocar la masa encima de harina de sémola y presionar gentilmente con los dedos para estirar, primero en las orillas y después en el centro para mantener todo el gas dentro. Estire hasta obtener una forma ovalada.

Decoración

Antes del horneo

Rocié con aceite de oliva y pre-cocer sin los toppings.

Horneo	Tiempo (min)	Temperatura (°C)		
		Arriba	Abajo	Compuerta
1er horneo	3	280	280	
2do horneo	8	230	230	Cerrada

Paso final Despues del 1er horneo sin toppings añada los toppings deseados y haga el 2do horneo



Health & well-being



Texture & freshness



Taste

Pizza – pre cocida

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
Harina	800	80%
Sémola de trigo	200	20%
Agua +/-	720	72%
Sal	20	2%
Aceite de oliva	30	3%
Levadura fresca	15	2%
Double Bake	5	1%
Total masa	1790	
Cant / Piezas	7	
Peso de masa / Por pieza (gr)	250	

MÉTODO DE TRABAJO

Mezclado 5 min 1a - 6 min 2da

Temp masa °C 25 °C

Fermentación en bloque 30 min

Gramaje 250 gr

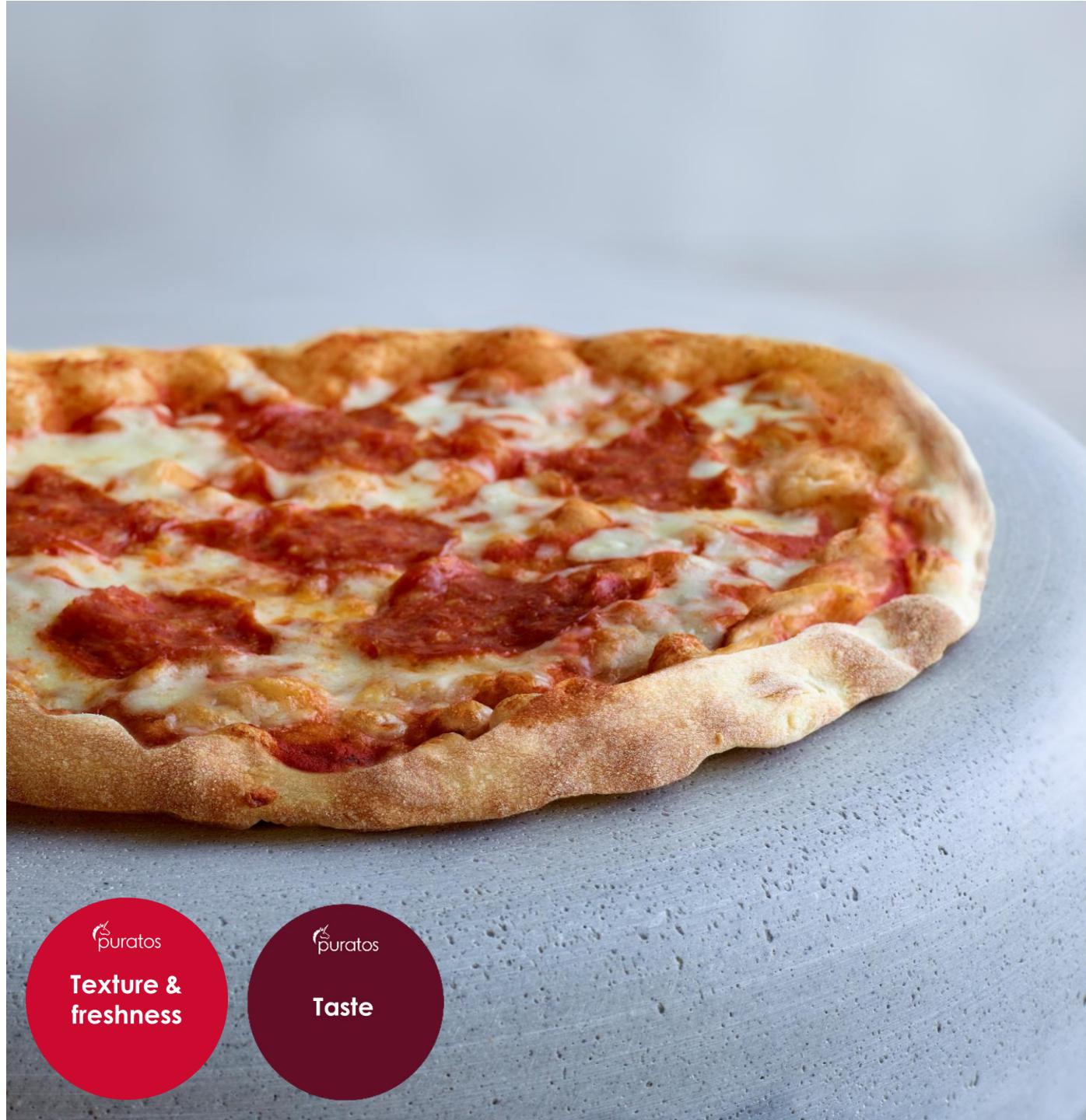
Manipulación post-dividido Realice bolas de masa y colóquelas en un contenedor previamente con aceite de oliva

Fermentación final 1 hr - 28°C - 85% H.R.

Decoración

Antes del horneo Aplane y estire a un diámetro de +/- 25 cm de ancho. Añada salsa de tomate y decore con salami y queso

Horneo	Tiempo (min)	Temperatura (°C)		
		Arriba	Abajo	Compuerta
Horneo	30	300	300	



Dona/Berlinesa



Dona clásica

INGREDIENTES

Tegral Royal Continental	1000
Agua	430
Levadura fresca	40

DECORADO

Glaseado	x
----------	---

ACEITE PARA FREIR

Aceite de palma	4
-----------------	---

MÉTODO DE TRABAJO

Mezclado	00:03:00 1st speed 00:06:00 2nd speed
Temp masa	25°C
Fermentación en bloque	5 min
Dividido	45 gr
Formado	Roll out the dough at 6 mm and cut out the donut
Fermentación final	45 min – 30°C – 60% H.R.

HORNEO

Freido	2 min 180°C
--------	----------------



Texture &
freshness



Energy	Energy kJ	Fat / Saturated fat	Carb / Sugars	Proteins	Fiber	Salt	Sodium
253.94 kcal	1072.07 kJ	4.97 g / 1.2 g	43.34 g / 6.03 g	7.9 g	2 g	1.53 g	612.56 mg

Food innovation for Good



Dona integral con granos

INGREDIENTES

	g
Tegral Royal Continental	900
Harina integral	100
Agua	430
Levadura fresca	40
Softgrain Sweet	200

DECORADO

Harmony	10
Fruitfil	10

ACEITE PARA FREIR

Aceite de palma	4
-----------------	---

MÉTODO DE TRABAJO

Mezclado	3 min 1a 6 min 2da
Temp masa	25°C
Fermentación en bloque	5 min
Dividido	45 gr
Formado	Extienda un pao con 6 mm de ancho y corte las donas
Fermentación final	45 min – 30°C – 60% H.R.

MÉTODO DE TRABAJO

Caliente el Harmony con 25% de agua. Sumerja la dona en esta mezcla, rellene con Fruitfil

HORNEO

Freido	2 min 180°C
--------	----------------



Health &
well-being



Texture &
freshness



Taste

Dona creativa



INGREDIENTES

	g
Tegral Royal Continental	1000
Agua	420
Levadura fresca	40

DECORADO

	g
Carat Nuxel	10
Pistaches	

ACEITE PARA FREIR

	g
Aceite de palma	4

MÉTODO DE TRABAJO

Mezclado	3 min 1a 6 min 2da
----------	-----------------------

Fermentación en bloque	5 min
------------------------	-------

Dividido	35 gr
----------	-------

Extienda un paño con 2 mm de ancho y corte en forma de croissant (4x30 cm)

Fermentación final	45 min – 30°C – 60% H.R.
--------------------	--------------------------

MÉTODO DE TRABAJO

Caliente el Harmony con 25% de agua. Sumerja la dona en esta mezcla, rellene con Fruitfil

HORNEO

Freído	2 min 170°C
--------	----------------



Texture &
freshness



Taste

BERLINESA RELLENA

CERRADA

INGREDIENTES	g
Tegral Royal Continental	1000
Agua	300
Levadura fresca	70
Yema de huevo	230
Mimetic	50

DECORADO	g
Fruitfil	10
Azúcar glass	

ACEITE PARA FREIR	g
Aceite de palma	4

MÉTODO DE TRABAJO	
Mezclado	3 min 1a 10 min 2da
Temp masa	25°C
Fermentación en bloque	3 min
Dividido	45 gr
Formado	Extienda un paño con 6 mm de ancho y corte berlinesas
Fermentación intermedia	10 min cubiertas
Fermentación final	90 min – 30°C – 75% H.R.
Secado	15 min

HORNEO	
Freído	6 min (4 m y 2 m una vuelta) 170°C



BERLINESA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES	g
Tegral Royal Continental	1000
Agua	300
Levadura fresca	70
Yema de huevo	230
Mimetic	50

DECORADO	g
Cremfil	10
Carat Coverflex	10

ACEITE PARA FREIR	g
Aceite de palma	4

MÉTODO DE TRABAJO	
Mezclado	6 min 1a 10 min 2da
Temp masa	28-30°C
Fermentación en bloque	3 min
Dividido	45 gr
Formado	Extienda un paño con 6 mm de ancho y corte berlinesas
Fermentación intermedia	10 min cubiertas
Fermentación final	90 min – 30°C – 75% H.R.
Secado	15 min
HORNEO	
Freído	6 min (4 m y 2 m una vuelta) 170°C



puratos

Texture &
freshness

puratos

Taste

Flatbread

Pan Pita

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
Harina	1000	100%
Agua	670	67%
Sal	20	2%
Yogurt natural	30	3%
O-tentic Durum	40	4%
Total masa	1760	
Cant / Piezas	20	
Peso de masa / Por pieza (gr)	90	

MÉTODO DE TRABAJO

Mezclado 3 min 1a - 8 min 2da

Temp masa °C 25 °C

Fermentación en bloque 25 min

Gramaje 90 gr

Manipulación post-dividido Realice bolas de masa y colóquelas en un contenedor cubierto con plástico

Fermentación final 10 min - 25°C - 0% H.R.

Temperatura (°C)			
Horneo	Tiempo (min)	Arriba	Abajo
Horneo	1	300	300



Bollería

Bollo de Poppy seeds

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
Harina	1000	100%
Agua	350	35%
Huevo	100	10%
Sal	20	2%
Azúcar	120	12%
Levadura fresca	45	5%
Mimetic	320	32%
Soft'r Especialidades	10	1%
Total masa	1965	
Cant / Piezas	66	
Peso de masa / Por pieza (gr)	30	

MÉTODO DE TRABAJO

Mezclado 5 min 1a - 6 min 2da

Temp masa °C 22 °C

Fermentación en bloque 10 min

Manipulación post-fermentacion Realice un paño de 7 mm y coloque en el refrigerador por 20 min. Haga un doblez sencillo y uno doble

Gramaje 30 gr

Manipulación post-dividido Lamine paño de 30 cm de ancho con grosor de 4 mm. Coloque semillas de amapola encima y enrolle como trenzas. Corte piezas de 30 gr y colóquelas en aros metálicos pequeños

Fermentación final 1 hr - 28°C - 82% H.R.

Decoración

Antes del horneo Barnice con Sunset Glaze e inyecte Topfil como relleno

Horneo	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	
		Arriba	Abajo
Horneo	15	225	225



Hot Cross Bun

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
Tegral Brioche Trad	1000	100%
Agua	430	43%
Huevo	100	10%
Sal	20	2%
Azúcar	70	7%
Levadura fresca	60	6%
Sultanas	300	30%
Pasas	300	30%
Mimetic	200	20%
		0%
Total masa	2480	
Cant / Piezas	41	
Peso de masa / Por pieza (gr)	60	

PASTA	g
Harina	100
Agua	100
Aceite	25
Sal	1

MÉTODO DE TRABAJO

Manipulación previa	Añada todos los ingredientes en la mezcladora con el agua y huevos (sin las frutas). Mezcle la fruta en la masa a baja velocidad
Mezclado	2 min 1a - 8 min 2da
Temp masa °C	26 °C
Fermentación en bloque	10 min
Manipulación post-fermentacion	Corte piezas de 60 gr
Gramaje	60 gr
Manipulación post-dividido	Moldee las piezas en forma de redonda
Fermentación intermedia	10 min
Formado	Vuelva a bolear las piezas y coloque en charola Asegúrese de alinear las piezas para que las cruces queden parejas (en el inter elaborar pasta para cubrir)
Manipulación post-formado	
Fermentación final	1:15 hr - 35°C - 85% H.R.
Manipulación post-fermentación final	Retire de la fermentadora

Decoración

Antes del horneo	Realice una cruz encima de cada pieza con una duya
-------------------------	--

Horneo	Tiempo (min)	Temperatura (°C)		
		Arriba	Abajo	Compuerta
Horneo	12	230	220	

Paso final Cuando los bollos salgan del horno barnice con Harmony
Esto dará un aspecto brillante



Cinnamon Roll

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
Tegral Brioche Trad	1000	100%
Agua	380	38%
Huevo	50	5%
Sal	20	2%
Azúcar	150	15%
Levadura fresca	40	4%
Sapore Lucas	50	5%
Mimetic	150	15%
		0%
Total masa	1840	
Cant / Piezas	23	
Peso de masa / Por pieza (gr)	80	

MÉTODO DE TRABAJO

Manipulación previa	Mezcle los ingredientes 3 min en 1a, 3 min en 2da. Añada Mimetic y vuelva a mezclar 3 min en 1a y 3 min en 2da.
Mezclado	6 min 1a - 6 min 2da
Temp masa °C	27 °C
Fermentación en bloque	10 min
Manipulación post-fermentacion	Corte piezas de 925 gr y estire por la mitad a lo largo
Gramaje	80 gr
Manipulación post-dividido	Haga paños de 4 mm x 40 cm de ancho. Repose en charolas en el refrigerador por 10 min
Fermentación intermedia	10 min
Formado	Vuelva a bolear las piezas y coloque en charola. Asegúrese de alinear las piezas para que las cruces queden parejas (en el inter elaborar pasta para cubrir)
Manipulación post-formado	
Fermentación final	1 hr - 30°C - 80% H.R.

Decoración

Antes del horneo

Barnice con Sunset Glaze e incruste azúcar en gotas

RELLENO

	g
Mimetic	500
Azúcar moscabada	160
Canela	55
CePeTe	5

Horneo	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	
		Arriba	Abajo
Horneo	10	240	230



Pan con Masa Madre

Pan Tradizione

Ingredientes

	g	%
Harina de trigo	800	80
Harina integral	200	20
Agua	700	70
Sal	10	1
O-tentic Durum	40	4
Sapore Frida Tempo	100	10

Método de trabajo

Mezcladora	10 min baja – 5 min alta
Fermentación en bloque	45 min
Gramaje	1 kg
Fermentación intermedia	30 min
Formado	Coloque en cestas
Fermentación final	Overnight a 4°C. Al día siguiente retirar y colocar a temp ambiente por 30 min
Horneo	Hornear a 240°C por 10 min, bajar a 220° otros 40 min. Últimos 10 min con la compuerta cerrada.



 puratos
Texture & freshness

 puratos
Taste

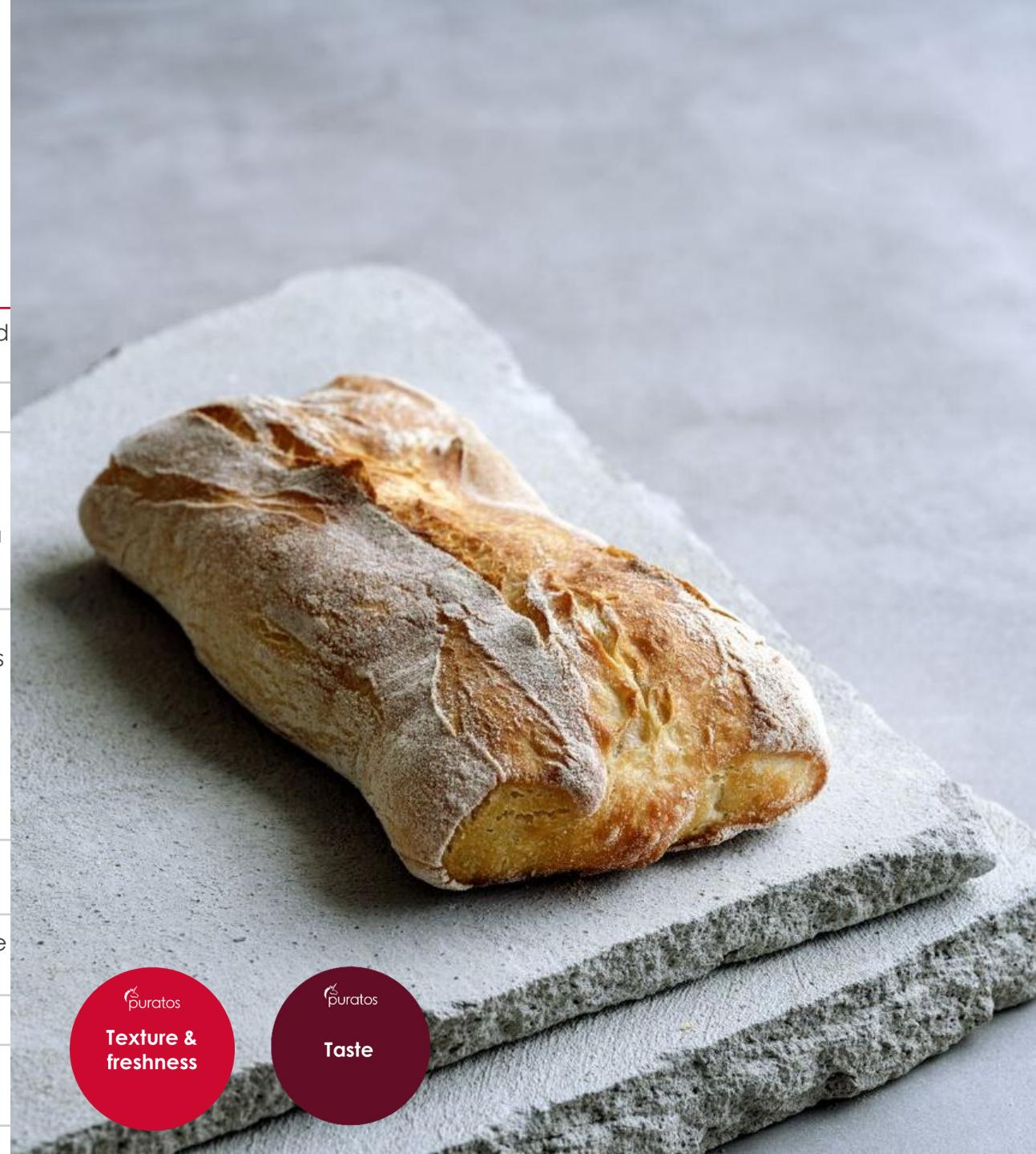
Ciabatta

Ingredientes

	g	%
Harina	1000	100
Agua	750	75
Sal	5	0.5
Sapore Lucas Tempo	200	20
O-tentic Durum	40	4

Working method

Mezcladora	6 min 1 ^a . Then, 8 min 2 ^a velocidad añada el agua gradualmente
Temp de masa	24-26°
Fermentación en bloque	Coloque en contenedores de plástico con aceite de oliva por 3 hr. a temp ambiente. Opcional: haga 2 foldeos, uno a los 30 min y el siguiente a la hora.
Formado	Coloque la masa sobre una capa de harina. Divídala en tiras según sus necesidades. Aplane las porciones de masa sobre la capa de harina, asegurándose de que ambos lados queden bien cubiertos. Colóquelas en bandejas para hornear.
Fermentación final	30 min temp ambiente
Decoración antes del horneo	Dar la vuelta y estirar ligeramente a lo largo.
Horneo	240°C con vapor, bajar a 220°
Baking time	Dependiendo del tamaño de la ciabatta, 30-35 min. Últimos 8-10 min, con la compuerta abierta.



Pan con Granos y semillas

PAVÉ multigrain

INGREDIENTES

	Cant (gr)	%
Harina	1000	100%
Agua	650	65%
Sal	20	2%
Softgrain Multigrain	300	30%
O-tentic Durum	40	4%
Total masa	2010	
Cant / Piezas	22	
Peso de masa / Por pieza (gr)	90	

MÉTODO DE TRABAJO

Mezclado	10 min 1a - 3 min 2da
Temp masa °C	24 °C
Fermentación en bloque	1 hr temp ambiente cubierta con plástico
Gramaje	Corte rectángulos de 550 gr
Manipulación post-dividido	Coloque en mantas con harina
Fermentación final	16 hr - 12°C - 80% H.R.

Decoración

Antes del horneo	Corte en forma de diamante
-------------------------	----------------------------

		Temperatura (°C)	
Horneo	Tiempo (min)	Arriba	Abajo
Con vapor	30	230	230

