

ELABORACIONES

PAN DE MOLDE SEN GLUTE

Ingredientes:

- 1 Kg de fécula de amidón
- 700 mL de auga
- 20 g de sal
- 50 g de leite en po
- 0,2 g de ácido ascórbico
- 50 mL de aceite de xirasol
- 25 g de azucre
- 5 g de goma guar
- 200 mL de claras de ovo
- 40 g de lévedo prensado

Proceso de elaboración:

1. Amasar coa batedora aproximadamente 10 minutos, incorporando o lévedo ao final do amasado, para reducir a gasificación prematura.
2. Dividir a masa tan rápidamente como se poida (sen repouso).
3. Dar forma e colocar en moldes.
4. Fermentar durante 45 minutos a 30 °C e un 75% de humidade.
5. Pintar algún pans con ovo e outros non.
6. Cocer no forno a 210 °C durante 25 minutos con vapor.



PAN DOCE SEN AZUCRE

Ingredientes:

- 1 Kg de ovo
- 1 Kg de maltitol
- 1 Kg aceite
- 0,5 Kg de leite
- 1,5 Kg de fariña frouxa
- 40 g de impulsor

Proceso de elaboración

1. Bater os ovos co maltitol durante 10 minutos
2. Engadir os ovos e o leite
3. Ao final incorporar a fariña mesturada co impulsor
4. Deixar repousar o batido durante 15 minutos aproximadamente
5. Cocer a forno alto, dependendo do tamaño da cápsula.

PAN SEN SAL

Ingredientes:

- 1 Kg de fariña media forza
- 470 mL de auga
- 0,3 Kg de masa nai
- 10 g de lévedo

Proceso de elaboración

1. O amasado consta de dúas fases:
 - a. Incorporar todos os ingredientes na amasadora ata que se mesturen
 - b. Refinar ata que quede unha masa fina
2. Dividir sen deixar reposar a masa , en pezas de 150 g
3. Formar unha barriña sen punta
4. Aplastar as barriñas e marcar en forma de rombos
5. Fermentar con pouca humidade , ata que duplique o volumen inicial
6. Fornear con pouco vapor a 200 °C durante 24 minutos aproximadamente

PAN DE FROITAS SEN GLUTE

Composición da masa

ESCALDADO

- 0,7 Kg de fariña de arroz
- 1,050 Kg de sémola de millo
- 3,7 Kg de auga fervendo

Verte a auga fervendo sobre a fariña e mestura sen grumos, garda no refrixerador.

MASA

- 3,25 Kg da mestura de fariñas sen glute anterior
- 1,7 Kg de leite
- 0,430 Kg de azucre
- 0,110 Kg de sal
- 0,170 Kg de lévedo
- 0,430 Kg de manteiga

FROITA

- 0,850 Kg de figos
- 0,850 Kg de albaricoque
- 0,400 Kg de arandos

Proceso de elaboración:

1. Amasar todo xunto
2. Repousar en bloque 45-60 minutos
3. Pesar porcións de 400g e formar
4. Levedar
5. Cocer espaxando fariña de millo por enriba durante 35-40 minutos.