

El panadero que reta al molinero

5 al 7 de febrero



Evolución

- **Molienda**
 - De un solo paso a la molienda gradual
- **Calidad de la harina**
 - Del trigo a la molienda y estandarización
- **Calidad del pan**
 - Del panadero al molinero



El sueño del
molinero...



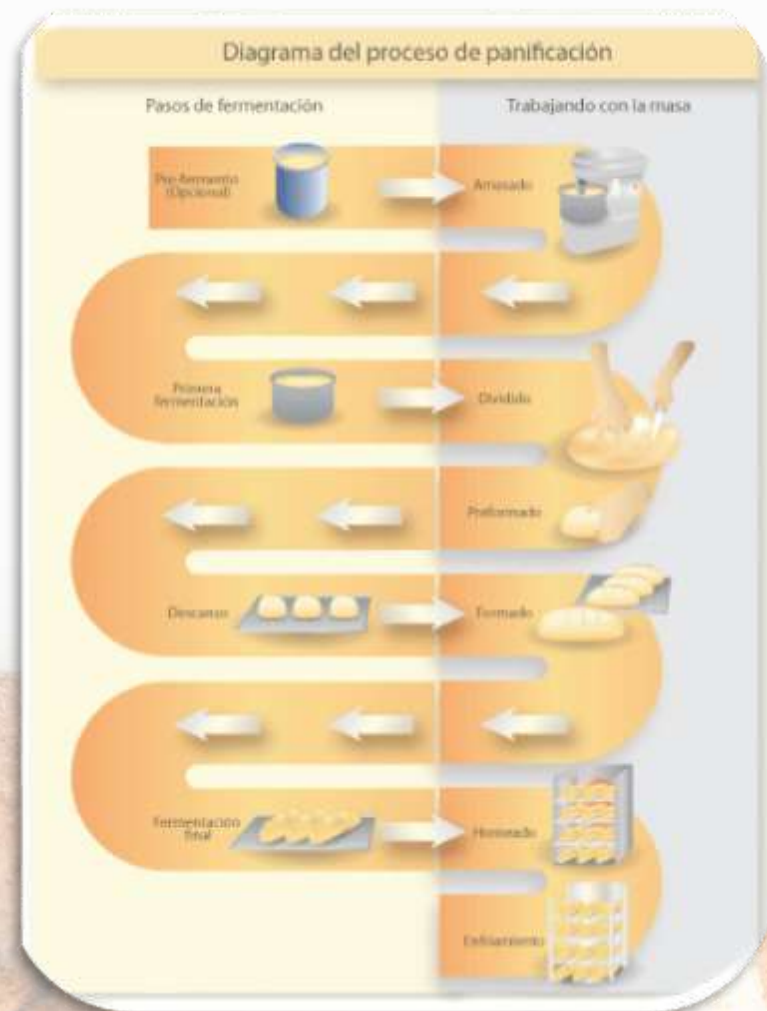
Harinas **fuertes** e
invencibles

**La pesadilla del molinero..
La culpa es de la harina**



La nueva generación de panaderos

- Apasionados
- Ajustan el proceso a la harina
- Quieren la materia prima ideal
- Buscan conocimiento profesional
- Están en una búsqueda constante
- de hacer el mejor pan



Proteína

- Lo mas importante es la calidad no la cantidad
- Impacto de alto contenido de proteínas:
- En la masa:
 - Sobre amasar para poder trabajarla
 - Uso de mejoradores que contienen agentes reductores
- En el pan:
 - se penaliza la crocancia
 - Se penaliza sabor: A mayor proteínas mayor reacción de Maillard y mas amargo



Aditivación

- Más no es mejor
- Disminución del uso de oxidantes
- Tendencia de etiqueta limpia



Ceniza

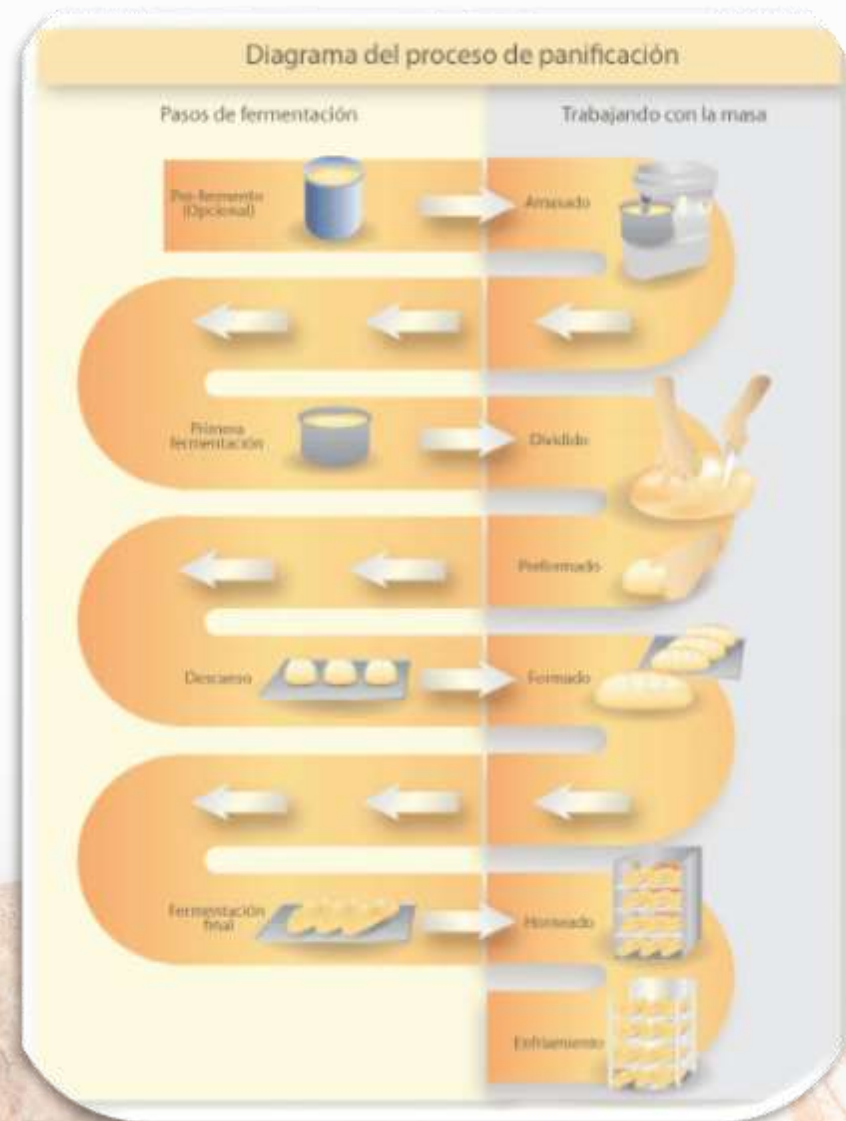
- Indicador de eficiencia y rentabilidad
- Un nivel alto de ceniza no es un problema (Francia paso de T55 a T65 por los panaderos)
- El panadero artesanal no tiene problemas con cenizas altas



Retando al molinero

Técnicas de panadería artesanal profesional

Etiqueta limpia



Fuerza

- **Molinero**

- Mezclas de trigos
- Aditivación

- **Panadero**

- Dureza de la masa
- Uso de pre fermentos
- Fermentaciones largas
- Ajustes en el formado



Extensibilidad

- **Molinero**

- Trigos
- Aditivos
- Diagramación

- **Panadero**

- Autolisis
- Dureza de la masa
- Descansos



Absorción

- **Molinero**

- Menor granulometría
- Mayor almidón dañado
- Trigo mayor proteína

- **Panadero**

- Doble hidratación



Panificando lo imposible

- Características de la harina:
 - Proteína: 9,5%
 - W: 180
 - P/L: 1,5
 - Ceniza: 0,6
 - Sin aditivos



Todo cambio!!





Muchas gracias

Juan Manuel Martínez