

PAN BLANCO

El pan es un producto horneado que contiene levadura y se elabora a base de harina de trigo, agua, manteca, azúcar, sal y saborizantes. Para que el pan sea de buena calidad debe alcanzar suficiente volumen, aspecto atractivo, tanto en forma como en color y una miga finamente vesiculada y suficientemente suave para permitir una fácil masticación, pero al mismo tiempo, suficientemente firme para que se le pueda cortar en rebanadas. Cuando se mezclan los ingredientes del pan en proporciones adecuadas para formar la masa comienzan dos procesos:

1. La proteína de la harina comienza a hidratarse, combinándose con parte del agua y formando una materia llamada gluten que posee propiedades muy interesantes, ya que se puede estirar como una sustancia elástica.
2. Ocorre formación de gas carbónico (CO₂) por acción de las enzimas de la levadura sobre los azúcares. El proceso incluye las siguientes etapas: Activación de la levadura, mezclado y amasado de los ingredientes, fermentación, horneado, enfriamiento, empaque y almacenamiento. Los principios de conservación del pan blanco o pan francés son los mismos que para el pan dulce:

- La destrucción de las enzimas y levaduras del producto por el calor del horneado, así como de los microorganismos que lo contaminan y
- La eliminación del agua de la corteza para inhibir el crecimiento de mohos.

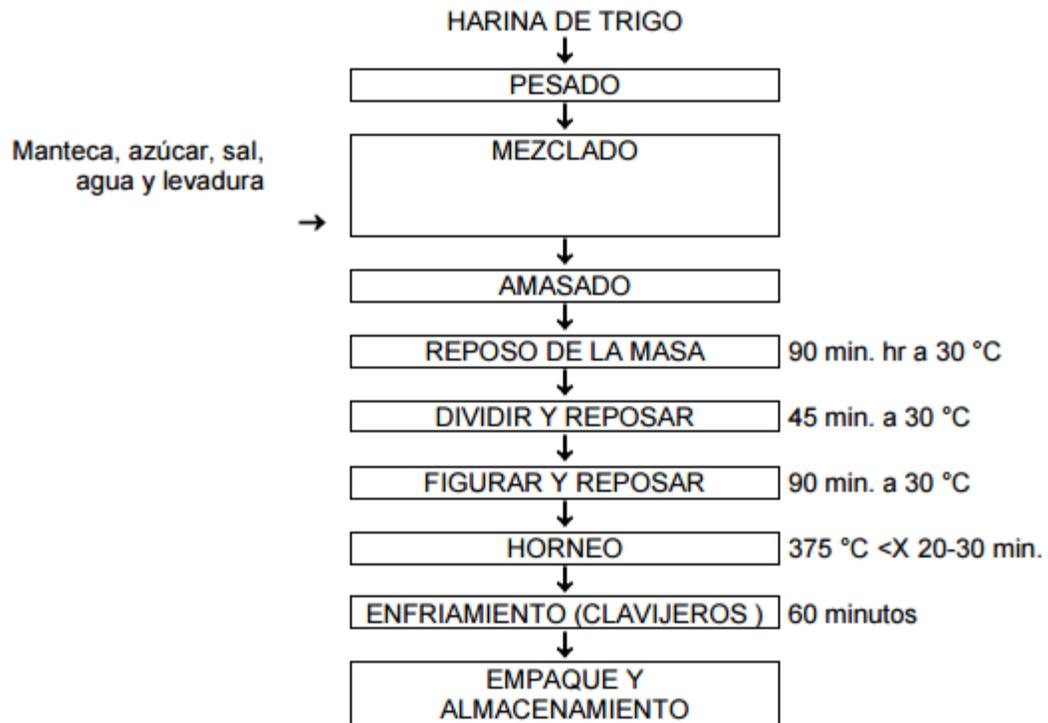
MATERIA PRIMA E INGREDIENTES

- Batidora eléctrica (opcional)
- Rodillo de pastelería
- Moldes para hornear
- Reloj
- Termómetro
- Balanzas (0-10 Kg. y de 0-100 Kg.)
- Horno y sala para fermentación
- Estantes para enfriado (clavijeros)

EQUIPO

- Batidora eléctrica (opcional)
- Rodillo de pastelería
- Moldes para hornear
- Reloj
- Termómetro
- Balanzas (0-10 Kg. y de 0-100 Kg.)
- Horno y sala para fermentación
- Estantes para enfriado (clavijeros)

DIAGRAMA DE FLUJO



DESCRIPCION DEL PROCESO

- Pesar los ingredientes. Una fórmula típica para pan blanco es la siguiente:: harina de trigo: 70%, azúcar: 2%; grasa: 4-5%, sal: 0.5%, levadura: 3% y 18-20% de agua.
- Activar la levadura. Se toma una parte del agua y del azúcar de la fórmula y se mezcla con la levadura y se deja reposar por 45 minutos. El agua debe estar tibia.
- Se hace una pila con la harina de trigo en la mezcladora, luego se agregan los ingredientes y la levadura y se mezclan con la harina. Se agrega la parte restante de agua hasta formar una masa homogénea, sin grumos y de buena consistencia. El tiempo aproximado de mezclado es de 3 minutos.
- Dejar la masa en reposo por hora y media a temperatura de 30°C para permitir el crecimiento, el cual es debido a la fermentación de los azúcares y carbohidratos por la levadura.
- Dividir la masa al tamaño deseado y dejar que crezca en las mismas condiciones que el paso anterior.
- Figurar, colocar en las bandejas y dejar reposar.
- Hornear a 375 °F por un tiempo de 25 a 30 minutos. El color debe ser pardo oscuro, la miga debe ser suave y de color crema y la parte superficial debe estar tostada.