

Regional Cauca
Centro Comercio y Servicios

Formación en procesos básicos en panadería



Materias primas



En el mundo de la panadería existen dos tipos de materia primas

Materias primas primarias
Y
Materias primas secundarias



Materias primas primarias

Son 5 :
Harina , sal , azúcar, levadura y agua


Con estas 5 elementos ya podemos elaborar productos de panificación
¿Sabias esto?

Materias primas secundarias

Son las demás que enriquecen en sabor textura humedad, olor y color:
Huevos, margarina, polvo de hornear, fécula, harina de maíz, esencias, mejoradores y color .





Hasta aquí va todo muy bien.

Pero para hacer un pan hay que conocer como actúan sus diferentes materias primas y sus características.

esto lo que veremos a continuación.

La harina de trigo se produce por la molienda del grano de trigo común con el trigo duro en proporción 4 : 1.
Actualmente, existen muchas variedades de trigo que se pueden agrupar en dos tipos:

- **Trigos duros.** Usados principalmente para hacer sémolas y pastas.
- **Trigos blandos.** Son los que se utilizan para producir harinas panificables.





La harina de trigo blanca se obtiene por procesos de molturación y molienda. Tras la limpieza y el acondicionamiento del grano, se realiza el descascarillado, que es separar el salvado, el germen y la capa de aleurona del núcleo central del grano. El resto se muele y según el tamaño de las partículas se separan las diferentes harinas (mostacilla, sémola, semolina, harina gruesa y harina fina) que se emplean para usos distintos según sus características: producción de pasta, panificación, bollería, ...

La harina de trigo integral se obtiene al moler el grano de trigo entero, por lo que conserva todas sus propiedades. Es de un color más oscuro y amarronado.



La característica principal de la harina en panadería es aglutinar las demás materias primas para formar un pan



SAL:
Esta se utiliza para dar sabor al producto y su característica principal potenciar los sabores y a su vez controla la fermentación se debe trabajar entre el 1% y el 3%.

AZÚCAR:

El azúcar cumpla la función de emulsificar, dar sabor dulce, aportar humedad y color.

Existen varios tipos de azúcar como son el azúcar corriente, morena, pulverizada y micro pulverizada.

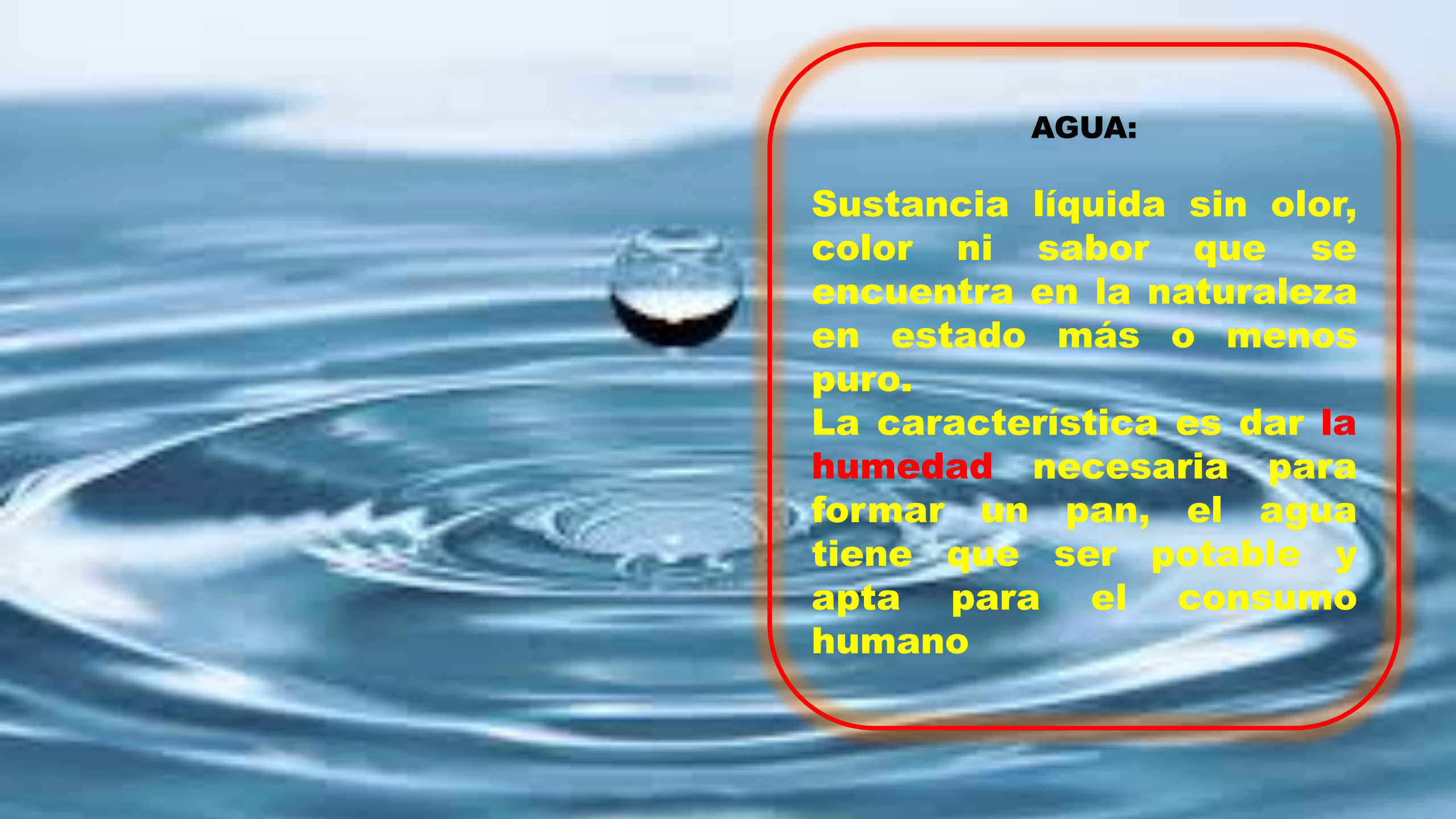




LEVADURA:
Es un ser vivo se produce por gemación o asexual, la levadura se mantiene viva en una temperatura no mayor a 26° C., se alimenta del azúcar y muere a una temperatura de horneo de 60°c., es llamado común mente hongo de azúcar

Su característica producir gas carbónico y viene en dos presentaciones:
levadura fresca
Y
Granulada





AGUA:

Sustancia líquida sin olor, color ni sabor que se encuentra en la naturaleza en estado más o menos puro.

La característica es dar la humedad necesaria para formar un pan, el agua tiene que ser potable y apta para el consumo humano



Recuerda:
Hasta aquí hablamos de las materias primas, primarias y con ellas ya podemos hacer panes

Nota: No todos los panes llevan huevo y margarina.

A continuación veremos las características de las materias primas secundarias

Recordemos:

Las materias primas secundarias son las encargadas de enriquecer los productos de panificación y así dar mejor calidad en sabor color y olor



MARGARINA:

Es una mezcla de aceite vegetal o animal con función de emulsificación, tiene agua o leche.

PORCENTAJE DE CONTENIDO GRASO

Margarina de calidad	80 % + leche	Se utiliza para especialidades
Margarina multipropósito	75% + agua	Se utiliza para todo uso de panadería
Grasa pan	55% + agua	Es la margarina popular
Pastel pan o vitinas	75% + leche	Viene saborizada y se utiliza para hojaldres y masas especiales

Su característica dar suavidad, sabor al producto, y contenido graso.





HUEVOS:

Para la producción en algunos casos el huevo debe ser completo clara y yema, además bien fresco.

Una de las funciones es la de dar volumen aportar aire, color y sabor al producto, el huevo debe ser pesado para la realización de los productos y así dar un mejor resultado a los productos elaborados



POLVO DE HORNEAR:

Es un leudante o ayudador de volumen en otras palabras es una levadura química, tiene la doble función de aportar humedad y calor al producto.
Su manera de aplicación es a mayor altura menor polvo y a menor altura mayor polvo.



ESENCIAS:

Sirven para dar sabor y olor al producto, su forma de aplicación o utilización es del 1% o 2% sobre la formula.





MEJORADORES:

Refuerzan los enlaces del gluten para soportar mas volumen, también ayudan a soportar una sobre fermentación.



¡Gracias¡

Materias primas

Documento elaborado por
Instructor:
HUGO AGUDELO SILVA
Popayán
2020