

PAN DE TRADICIÓN FRANCESA



PRESENTACIÓN. Moulin de Navarre ofrece tres gamas de harinas rigurosamente seleccionadas, destinadas a maestros artesanos y panaderos profesionales que fabrican sus productos con cuidado y prestando atención a cada detalle.

La harina TRADITION FRANCAISE, dentro de la gama comercial 'Las baguettes de Navarre', está destinada para la fabricación del pan tipo 'TRADITION FRANCAISE' cumpliendo rigurosamente la Ley Francesa del Pan (Décret du 13/09/1993).



PAN DE TRADICIÓN FRANCESA



CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD REQUERIDA.

- Formato y presentación: Barra con punta. Longitud entre 35 y 50 cm. Ligeramente enharinada en la superficie.
- Número de cortes: entre tres y cuatro cortes transversales o uno longitudinal.
- Peso pieza masa: 350 g.
- Color: intenso (medio-alto).
- Corteza: fina y muy crujiente
- Miga: alveolado irregular, con alveolos entre grandes y medios. Tonalidad crema tostada.



FORMULACIÓN

Ingrediente	Cantidad	% base a la harina	% absoluto
Harina Tradición Francesa "Le Moulin de Navarre"	1000 g	100	59,28
Sal	20 g	2	1,19
Agua	660 g	66 = 62 + 4	39,12
Levadura	7 g	0,7	0,41
TOTAL	1687 g	-	100

PAN DE TRADICIÓN FRANCESA



ELABORACIÓN.

- Tipo de amasadora: brazos.
- Tª Base: 70°C
- Tiempo de amasado: 4 minutos en velocidad lenta, 30 minutos de autólisis, 10 minutos en velocidad lenta y 2 minutos en velocidad rápida.
- Porcentaje de agua: 66%
- La sal y levadura se echan después de la autólisis. El 62% de agua se añade previo al amasado lento inicial y el 4% restante después de la autólisis, en el amasado lento, antes de los 2 min. finales.
- Temperatura de la masa: 24-25°C
- Reposo y primera fermentación en bloque a temperatura ambiente (24-25°C) hasta que la masa doble su volumen (3 h. aprox.). Se realiza un plegado y moldeado de la masa a los 90 minutos.
- Peso de las piezas: 350 g.
- Boleado manual: no
- Formado: manual / mecánico (rodillos abiertos)
- Segunda fermentación en pieza a temperatura ambiente (24-25°C) durante 20 min.
- Cocción en horna refractario, con vapor a 250°C (bajar la temperatura a los 15 minutos de cocción). Tiempo de cocción: 40 minutos.

() las condiciones de elaboración corresponden a las pruebas realizadas en nuestra panadería: la elaboración debe adaptarse a las condiciones de cada obrador.*