

BAKING™ CENTER

LESAFFRE 

Incontro tecnico



Pane Precotto Fresco



Perché utilizzare il precotto

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE 

- **Anticipare momenti di affluenza**
- **Clienti particolari (ristoranti, hotel...)**
- **Allargare l'offerta**
- **Facilitare il lavoro**

Principio del precotto

- ✓ **Fare gelificare gli amidi e evitare la reazione di Maillard**
- ✓ **Fermare il processo produttivo durante la cottura per finirla in un secondo momento**
- ✓ **Esistono 2 tipi di precotto: il surgelato e il fresco**

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE 

Precotto fresco

Cosa si può fare

- ✓ ***Pane fino a 300gr***
- ✓ ***Tutti tipi di pane***
- ✓ ***Pani speciali***
- ✓ ***Pizze***

Cosa non si può fare

- ✓ ***Pane grosso >350gr***
- ✓ ***Panini morbidi***
- ✓ ***Focaccia***
- ✓ ***Dolce da forno***



CEREAL GRAN MIX



**BAKING
CENTER**

LESAFFRE 

Precotto fresco

- ✓ ***Il processo di produzione non ha importanza***
- ✓ ***Si adatta ad ogni situazione e esigenza***
- ✓ ***Procedimenti diretti o indiretti***
- ✓ ***Con o senza puntatura***
- ✓ ***Cottura in forno rotativo o a platea***


IBIS[®]
MATER



JAPAN 


LESAFFRE

Se hai delle domande utilizza la chat

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE 

Come si procede



- **Si procede come al solito, cercando di avere un impasto a temperatura «normale» (25-28°C)**
- **Infornare al momento giusto: il pane deve essere ancora in forza. Se la struttura è troppo debole, rischia di «crollare»**
- **Cottura al 60% circa**
- **Non esiste un coadiuvante specifico! Il precotto è un procedimento**



➤ **Cottura pane fresco baguette da 320gr (forno a platea)**

- **Temperatura: 240°C**
- **Tempo: 25min**

➤ **Cottura pane precotto baguette da 320gr (forno a platea)**

- **Temperatura : 220°C**
- **Tempo: 14-15min**

➤ **Cottura pane fresco baguette da 320gr (forno rotativo)**

- **Temperatura: 210°C**
- **Tempo: 22min**

➤ **Cottura pane precotto baguette da 320gr (forno rotativo)**

- **Temperatura: 190°C**
- **Tempo: 12min**

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE 

Punti di attenzione



- **Nessuna colorazione**
- **Non manipolare il prodotto (il meno possibile)**
- **Non farlo raffreddare dove c'è corrente d'aria**

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE 

Conservazione

- **Se utilizzato in giornata (esempio: pizza) può stare fuori**
- **Se utilizzato il giorno successivo, imbustare una volta raffreddato (35°C a cuore) e tenerlo nel laboratorio**

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE 

Seconda cottura

Si fa cuocere il tempo mancante a temperatura normale di cottura

Pane precotto baguette da 320gr (forno a platea)

- **Temperatura : 240°C**
- **Tempo: 10-11min**

Pane precotto baguette da 320gr (forno rotativo)

- **Temperatura : 210°C**
- **Tempo: 10min**

**BAKING™
CENTER**

LESAFFRE 

Domande e risposte



Se hai delle domande utilizza la chat

BAKING™ CENTER

LESAFFRE 

Grazie della vostra attenzione

