

BAKINGTM CENTER

LESAFFRE 

Incontro tecnico

RIDURRE IL LAVORO NOTTURNO CONSIGLI E SUGGERIMENTI



Perché

- **Sempre più difficile trovare personale per lavorare di notte**
- **Per facilitare il lavoro**
- **Organizzare meglio**
- **Fare più cotture durante la giornata**

Come

Utilizzando diverse tecniche (freddo)

- **Fermalievitazione**
- **Precotto**
- **Prelievitato**
- **Lievitazione lenta**
- **Lievitazione in massa**
- **Lievitato - bloccato**

Fermalievitazione

Metodo utilizzato da tempo e conosciuto
Almeno 4-5 fasi



**Attenzione: questo procedimento
può portare delle bollicine in
superficie**


IBIS
CROUSTI-PLUS

Precotto

- ✓ **Ideale per evitare sprechi**
- ✓ **Si adatta ad ogni situazione e esigenza**
- ✓ **Procedimenti diretti o indiretti**
- ✓ **Per pane individuale**
- ✓ **Tempi di cottura del 60% circa abbassando la temperatura di 20°C**



Se hai delle domande utilizza la chat

Precotto

Esempio:

<i>Filone 300gr</i>	<i>Tempo</i>	<i>Temperatura</i>
Diretto	22 minuti	230°C
Precotto	12 minuti	205-210°C

Prelievitato (brioche)

- **Non c'è bisogno di cambiare le ricette**
- **Nel caso del prelievitato surgelato è fortemente consigliato utilizzare un coadiuvante o miglioratore**
- **Scelta del coadiuvante:**
 - ✓ **in base alla durata di conservazione**
 - ✓ **per uso sul proprio punto vendita basta un coadiuvante**



Punti di attenzione



- **Lievitazione al 70-75% circa**
- **Abbattitore a -35°C**
- **Controllare la T° a cuore (fino a -12°C)**
- **Consiglio: imbustare il prodotto in buste di plastiche per migliorare la conservazione**

Seconda cottura

- **È molto importante fare scongelare i prodotti per 15 minuti**
- **Tempo di cottura: circa 1-2 minuti in più rispetto al fresco**
- **Temperatura di cottura: circa 10°C in meno per la metà del tempo**

Lievitazione lenta

- **Procedimento standard**
- **Lievitazione a 12°C**
- **Gusto e aromi più sviluppati**

Lievitazione in massa

- **Ideale per pane grosso, pane rustico, ciabatte**
- **Sviluppa molti aromi**
- **Permette delle cotture durante tutto il giorno**
- **Si mantiene anche 48 ore**



Se hai delle domande utilizza la chat

Lievitazione in massa

- **Una volta impastato, si divide in vasche e si lascia puntare per 15 min. circa (30 min. per le ciabatte) poi si mette in frigorifero a 4°C**
- **Per le ciabatte, basta tagliarle e infornarle**
- **Per i pani formati: spezzare, lasciare riposare per 30-40 min. a T° ambiente, formare e fare lievitare per circa 45 min. prima di informare**



Se hai delle domande utilizza la chat

Lievitato bloccato

Principio: iniziare la lievitazione, poi bloccarla a 4°C

- **Il giorno dopo, il prodotto è lievitato e può essere infornato direttamente**
- **Sviluppa gli aromi**
- **Da una spinta maggiore al forno (choc termico)**
- **Permette di fare più cotture durante la giornata con un solo impasto**



Se hai delle domande utilizza la chat

Domande e risposte

BAKING™ CENTER

LESAFFRE 

Grazie della vostra attenzione