

BRIOCHE con NUECES DE CALIFORNIA



Por el maestro panadero, Florindo Fierro

INGREDIENTES

Harina Ariana Gold medal	3000g
Azúcar	600g
Sal	60g
Agua	1000g
Miel	150g
Mantequilla	600g
Levadura	180g
Huevos	18 unidades
Nueces de california	450 g

ELABORACIÓN

1. Amasar todos los ingredientes, menos la sal que la añadiremos a mitad del amasado y la mantequilla cuando ya este formado el gluten y las nueces al final del amasado.

Temperatura al finalizar el amasado de 25/27°C

2. Fermentar en bloque 45 minutos, hacer pliegue, introducir al frío a 2°C, para el día siguiente.

3. Sacar del frío, dividir, dejar que la masa pierda frío y formar.

4. Fermentar

5. Brioche para molde de 10x10x20 de 300 g de peso y para piezas individuales de 100 g.

6. Horneamos las piezas a 180°.

CORONA DE LA ALMUDENA CON NUECES DE CALIFORNIA



Por el maestro panadero, Florindo Fierro



INGREDIENTES

Harina Ariana	
gold medal	1000g
Zumo de naranja	100g
Sal	18g
Huevos	5uds
Miel	40g
Azúcar	200g
Mantequilla	140g
Aceite de oliva	60g
Levadura	40g
Nueces de California	150g
Licor contreau	10g
Ralladura de	3 naranjas
Ralladura de	3 limones
Azahar	40g
Agua +-	150g

ELABORACIÓN

1. Amasar todos los ingredientes juntos, menos la sal que la añadiremos a los 5 minutos, y la grasa a partir de mitad del amasado cuando el gluten empieza a estar formado. Temperatura de la masa al finalizar el amasado 25/28° C.
2. Reposar la totalidad de la masa en bloque 50/70 minutos hacer un pliegue e introducir al frio en cubeta, entre 0/3°C, (no llenar en exceso la cubeta, si notamos que fermenta demasiado dar un pliegue en frio para regular la temperatura de la masa).
3. Dividir, dejar que la masa pierda el frio, bolear, reposar 30 minutos, hacer el clásico agujero.
4. Fermentar hasta que dobla el volumen inicial, pintar de huevo, y decorar.
5. Hornear sin vapor

PAN DE ESPELTA CON NUECES DE CALIFORNIA



INGREDIENTES

COMPOSICIÓN ESCALDADO

Harina de Espelta Integral eco

Molino de Cerecinos 900g

Agua **1700g**

COMPOSICIÓN MASA

Harina de Espelta Blanca eco

Molino de Cerecinos 5100g

Sal **140g**

Agua **2400g**

Nueces de California **850g**

Levadura **24g**

Masa madre **1200g**

Zumo de naranja **250g**

Por el maestro panadero, Florindo Fierro

ELABORACIÓN

1. Amasar todos los ingredientes juntos, temperatura de la masa **24° C**.
2. Reposar la totalidad de la masa en bloque 45 minutos, hacer un pliegue y dejar que fermente hasta que doble volumen.
3. Dividir, formar para baneton y reposar 15 minutos.
4. Introducir a la cámara a 3°C para el día siguiente.
5. Pasar de la cámara al hono y hornear con vapor.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- Masa madre de cultivo natural
- Fermentación de 24 horas.
- Textura y miga suave (como un bizcocho).
- Sabor y aroma intenso a cereal antiguo

MAGDALENAS CON NUECES DE CALIFORNIA



Por el maestro panadero, Florindo Fierro



INGREDIENTES

Harina flama	1500g
Huevo	1 litro
Azúcar	1 kg
Leche	500g
Nueces de California	300g
Aceite	1 litro
Sal	10g
Miel	150g
Impulsor	50g

ELABORACIÓN

1. Batir el azúcar con los huevos
2. Añadir la leche, aceite, miel, y mezclar.
3. Mezclar la harina (tamizada), con la sal, impulsor, y añadir al batido poco a poco.
4. Añadir las nueces
5. Reposar el batido ½ horas.
6. Hornear sin vapor, 175° C, sin ventilador, tiempo 18 minutos.
7. Cuando se enfríen, embolsar

PAN DE NUECES DE CALIFORNIA



Por el maestro panadero, Florindo Fierro

ELABORACIÓN

1. Elaborar una autolisis con la harina y el agua de 60 minutos.
2. Amasar añadiendo el resto de ingredientes, las pasas y las nueces añadirlas en los 2 últimos minutos de amasado.
3. Fermentar en bloque dos horas y media, con un pliegue intermedio.
4. Preformar, reposar en frío 20 minutos, formar.
5. Introducir al frío a 3° C.
6. Introducir al horno con vapor, 220° C, tiempo 20 minutos, temperatura de suelo 195° C, Bajar el horno a 190° C, tiempo restante de horno 50 minutos.

INGREDIENTES

AUTOLISIS

Harina Tradicional

Zamorana 800g

Harina T80 200g

Agua 600g

COMPOSICIÓN MASA

Agua 100g

Sal 20g

Masa madre 100g

Levadura 4g

Nueces de California
(100g x pieza) 400g

PAN DE PASAS Y NUECES DE CALIFORNIA



Por el maestro panadero, Florindo Fierro



INGREDIENTES

Harina fuerte (manitova)	3200g
Harina integral de centeno	400g
Harina integral de trigo	400g
Sal	80g
Levadura	60g
Leche	2400g
Agua	200g
Aceite	306g
Pasas (hidratarlas con vino blanco)	800g
Nueces de California	532g
Masa madre liquida	200g

ELABORACIÓN

1. Amasar todo junto, menos las pasas y las nueces, las nueces las añadimos 6 minutos antes de finalizar el amasado y las nueces un minuto antes de finalizar el amasado. Tiempo de amasado 10 minutos velocidad lenta, 6 minutos velocidad rápida. Temperatura masa 22/24°C
2. Reposar en bloque 45 minutos. Hacer un pliegue, dejar que doble el volumen inicial, dividir en piezas de 600gr, preformar, dejar que repose 15 minutos, formar para banetones, reposar 15 minutos introducir al frio a 3° C.
3. Pasar de la cámara al horno, hornear con vapor.

PAN DE SEMILLAS Y NUECES DE CALIFORNIA



Por el maestro panadero, Florindo Fierro



INGREDIENTES

Harina manitova	5000g
Harina integral centeno	500g
Harina integral Molino de piedra	500g
Semillas tostadas	1000g
Nueces de California	500g
Agua	3600g
Levadura	50g
Masa madre	1200g
Sal	150g
Aceite de oliva	180g

ACONDICIONAMIENTO

SEMILLAS

Semillas tostadas	1200g
Agua	1000g

ELABORACIÓN

1. Amasar todos los ingredientes juntos. Temperatura final del amasado 23/24° C.
2. Reposar la totalidad de la masa 45 minutos, hacer un pliegue y dejar fermentar hasta que doble el volumen inicial.
3. Dividir en piezas de 600gr, y dejar reposar 15 minutos, preformar y dejar reposar 15 minutos, formar para bonetones y dejar reposar 15 minutos.
4. Introducir al frío a 3 °C .
5. Pasar de la cámara al horno, hornear con vapor.

ROSCÓN DE REYES CON NUECES DE CALIFORNIA



Por el maestro panadero, Florindo Fierro

ELABORACIÓN

INGREDIENTES

Harina Ariana gold medal	1000g
Nueces de California	150g
Leche en polvo entera	50g
Zumo de naranja	100g
Sal	18g
Huevos	5uds
Miel	40g
Azúcar	200g
Mantequilla	140g
Aceite de oliva	60g
Levadura	40g
Ron	20g
Ralladura de	3 naranjas
Ralladura de	3 limones
Azahar	40g
Agua +-	150g

1. Amasar todos los ingredientes juntos, menos la sal que la añadiremos a los 5 minutos, y la grasa a partir de mitad del amasado cuando el gluten empieza a estar formado. Temperatura de la masa al finalizar el amasado 25/28° C.
2. Reposar la totalidad de la masa en bloque 50/70 minutos hacer un pliegue e introducir al frío en cubeta, entre 0/3°C, (no llenar en exceso la cubeta, si notamos que fermenta demasiado dar un pliegue en frío para regular la temperatura de la masa).
3. Dividir, dejar que la masa pierda el frío, bolear, reposar 30 minutos, hacer el clásico agujero.
4. Fermentar hasta que dobla el volumen inicial, pintar de huevo, y decorar.
5. Hornear sin vapor