



Masa madre

Jose Romero

Mantenimiento y activación de la masa madre

Ingredientes

100-200g Levito (masa madre)
6-8g Azúcar
1L Agua a 38°C

PASO 01

Macerar la masa madre en nevera durante un día a 4°C.

PASO 02

Una vez macerada, sacamos la masa madre de la nevera y la dejamos reposar a una temperatura de 16°C-18°C durante aproximadamente 10-12 horas.

PASO 03

Después de haber reposado haremos el baño. Para ello la cortamos en rodajas y las dejamos en una cubeta que contenga 1 L de agua a 38°C y unos 6 u 8 g de azúcar durante 20 minutos para bajar la acidez y recuperar el pH. Si flota quiere decir que está activa.



Operación de refresco (o alimento de la masa madre)

1r refresco

PASO 01

Pesamos la cantidad de masa madre y añadimos esa misma cantidad en harina para Panettone.

PASO 02

Con un 35%-38% de agua del peso de la harina llevamos y amasamos 6-7 minutos en una amasadora. Lo ideal sería que saliera a unos 26°C-28°C de la amasadora.

PASO 03

La boleamos, la cortamos en cruz y la ponemos en el recipiente adecuado del tripe de tamaño que la masa. La dejaremos fermentar durante 3-3,5h a 27°C-28°C con humedad al 75%.

2º refresco

PASO 01

Controlamos el estado de la masa y la sacamos de la fermentadora una vez haya triplicado su tamaño.

PASO 02

Recortamos, pesamos la masa madre y la ponemos en la amasadora. Añadimos la misma cantidad de harina de Panettone. Pesamos un 38%-40% de agua del peso de la harina.

PASO 03

La boleamos, la cortamos en cruz y la ponemos en el recipiente adecuado del tripe de tamaño que la masa, la dejaremos fermentar durante 3-3,5h a 27°C-28°C con humedad al 75%.

3r refresco

PASO 01

Controlamos el estado de la masa y la sacamos de la fermentadora una vez haya triplicado su tamaño.

PASO 02

Recortamos, pesamos la masa madre y la ponemos en la amasadora. Añadimos la misma cantidad de harina de Panettone. Pesamos un 38%-40% de agua del peso de la harina.

PASO 03

La boleamos, la cortamos en cruz y la ponemos en el recipiente adecuado del tripe de tamaño que la masa, la dejaremos fermentar durante 3-3,5h a 27°C-28°C con humedad al 75%.

Colomba de chocolate

Receta



Primer impasto

- 2400g Harina de panettone
- 900g Azúcar
- 1200g Agua
- 600g Mantequilla
- 500g Yemas
- 750g Masa Madre

01 PASO

Agregamos la harina, la masa madre, el almibar a 26°C, parte de las yemas (para que no vaya tan seca la masa) y empezamos a amasar.

02 PASO

Terminamos de agregar la mantequilla.

03 PASO

Cuando se haya aglutinado agregamos otra parte de yemas.

04 PASO

Lo ideal es que la masa salga a unos 26°C.

05 PASO

Agregamos la masa al contenedor y terminamos de afinarla con un par de pliegues.

06 PASO

Fermentaremos a unos 26°C-28°C hasta que triplique su tamaño.

Segundo impasto

- | | | | |
|-------|-----------------------|-------|--|
| 600g | Harina para panettone | 200g | Agua |
| 375g | Azúcar | 180g | Nata |
| 255g | Miel | 30g | Pasta de vainilla |
| 38g | Sal | 2500g | Cobertura de chocolate con leche Origin Papouasie Cacao Barry® |
| 1150g | Mantequilla | | |
| 750g | Yemas | | |

01 PASO

Agregamos la harina junto con el primer empaste y empezamos a amasar.

02 PASO

Cuando observemos que ha cogido un poco de fuerza agregamos la miel y amasamos unos tres minutos, siempre teniendo en cuenta lo que nos pide nuestra masa.

03 PASO

Agregamos una primera parte de azúcar junto con una pequeña cantidad de yemas.

04 PASO

Si la masa se baja agregaremos un poco más de yema para que la ayude a emulsionar (la yema ayuda a disolver antes el azúcar. En el caso de agregar todo el azúcar de golpe la masa se licuaría).

05 PASO

Cuando volvamos a escuchar el ruido gaseoso que produce la masa agregaremos la pasta de naranja y seguida de la sal.

06 PASO

Y la mantequilla cuando este toda la mantequilla bien incorporada iremos emulsionando con el resto de las yemas.

07 PASO

Por ultimo los 125g de agua para terminar la emulsión.

08 PASO

Agregamos la cobertura Papouasie al empaste y dejamos que se combine unos minutos y paramos.

09 PASO

Sacamos la masa de la máquina y la devolvemos a la cubeta.

Acabado del panettone

PASO 01

Preparamos las latas con los moldes.

PASO 02

Boleamos dando un poco de tensión y las agregamos a los moldes. Dejamos en la fermentadora a 28°C con 75% de humedad unas 6-7 horas hasta que más o menos duplique su tamaño.

PASO 03

Cocción a 150°C durante 45 minutos

PASO 04

En el caso de querer agregar glasa, lo haremos justo antes de entrar al horno. Agregaremos unas 50g o 60g de glasa, fruto seco, azúcar Bolado y por último azúcar lustre opcional.

PASO 05

Cuando el corazón del producto esté a 94°C, los sacamos, los pinchamos y los colgamos boca abajo para dejar enfriar a 26°C el corazón del producto.

