

Panettones y brioches

Daniel Jordà

LAROUSSE

Sum

Prólogo de Pere Castells **6**
Prólogo de Laura López Mon **8**
Prólogo de Paolo Casagrande **10**
Introducción **12-14**
Antes de comenzar **15**

0. Inicio

Panettones y brioches. Un mismo universo **18**

1. Panettones

TEORÍA Y PROCESO

Panettone. Por obra y gracia de la masa madre **22**
Sobre los ingredientes **24-27**
Cómo conseguir y gestionar una masa madre de panettone **28-33**
Elaboración de un panettone paso a paso **34-47**
¿Qué sucede durante el proceso? Química para *dummies* **48-51**

RECETAS

Panettone tradicional básico **54-59**
Panettone tradicional TOP **60-65**
Panettone de chocolate **66-69**
Panettone al café **70-73**
Panettone rosa **76-79**
Panettone músico **80-83**
Panettone japonés **84-87**
Panettone salado **88-91**

ario

2. Preparaciones técnicas

Glasas: clásica, con harina de avellana y variaciones **96-100**

Crema pastelera **101**

Rellenos: crema pastelera de frutos secos y de café **102**

Caramelo salado de café y tofe **104**

Pastas de naranja **106**

3. Brioches

TEORÍA Y PROCESO

Brioche. ¿Pan o pastel? **110**

El brioche, un pan enriquecido. Características **111**

Ingredientes de los panes enriquecidos **112-115**

El amasado del brioche **116-121**

Maneras de trabajar con prefermento la elaboración de un brioche **122-127**

¿Qué sucede tras el amasado del brioche? **128**

Sobre las recetas de brioches y rutinas previas 130-133

RECETAS

Brioche francés básico **136-141**

Brioche parisino **142-145**

Bolo do rei **146-149**

Hogaza de Ramos **150-153**

Trenza gallega **154-157**

Torta de anís **158-161**

Mona o mouna **164-167**

Gilbassier **168-171**

Pogne de Romans **172-175**

Coca de patata **176-179**

Brioche de chocolate **180-183**

Brioche noruego **184-187**

Agradecimientos **190**

introducción

Cuando hace poco más de dos años nos sentamos a la mesa con nuestros amigos de Larousse Editorial para decidir qué tipo de libro queríamos publicar, la primera idea fue escribir uno que abordase en profundidad el mundo de los panes dulces, los brioches y los panettones. Es decir, la idea de este libro fue anterior al que finalmente fue el primero en ver la luz.

Así pues, este libro lo teníamos en mente antes de *Panes. La magia de Daniel Jordà*, pero había que empezar la casa por los cimientos, de ahí que la editorial apostara por un libro de panes más genérico, ya que, sin duda, es una excelente base para iniciarse en el mundo del pan y la bollería.

Aún recién salido del horno y todavía caliente la tinta de *Panes*, la editorial volvió a retornos para, por fin, retomar la idea del libro sobre brioches y panettones. Escribir un libro sobre panettones es complicado, porque hacer panettones es seguir aprendiendo siempre. Nunca se tiene la certeza de saberlo todo, ni de haber llegado a ese punto de madurez técnica que permite enseñar a los demás cómo hacerlo. A pesar de toda la experiencia que se pueda tener, el miedo y las dudas siempre acechan.

En este libro hemos recogido todo lo que sé y he ido aprendiendo durante más de quince años de pruebas, éxitos y errores. Todo esto espero que sirva para que puedas avanzar más rápido y más seguro en el mundo del panettone. Evitarás errores, fracasos, pruebas que no llevan a ninguna parte, y llegarás a saber por qué las cosas a veces no han salido bien. Pero perseverar y avanzar dependerá del esfuerzo con el que te impliques y de las largas jornadas que le dediques a esta elaboración tan exigente. Aprender de los errores de los demás te permite avanzar, pero el panettone exige paciencia, pasión y horas de dedicación. Esa es la grandeza de este producto.

El panettone tiene una parte técnica muy importante que hace falta seguir a rajatabla. Consta de rangos de temperaturas diferentes para refrescar, conservar, madurar o fermentar, y necesita un acompañamiento tal durante todo el proceso que puede llevar literalmente al agotamiento. Además, el panettone es muy exigente y cualquier descuido, omisión o cambio en cualquier parámetro (humedad, temperatura, etc.) puede conducir al desastre más absoluto. El brioche, en cambio, no precisa de tantas rutinas técnicas ni requisitos previos. El proceso suele avanzar hasta el final sin mayores problemas, incluso aunque se haya cometido algún error.

Descubrir que hay tantos brioches para celebrar innumerables ferias y fiestas regionales en diversas y variadas épocas del año a partir de formas, ingredientes y aromas diferentes me ha hecho disfrutar mucho a la hora de proponer y probar diversas recetas. **Deseo que tú también lo disfrutes.**

ELABORACIÓN DE UN PANETTONE

paso a paso



ELABORACIÓN DE UN PANETTONE

MASA MADRE Y REFRESCOS

Una vez tengamos una masa de panettone madura y dentro de los parámetros para no tener acidez en ningún momento de la elaboración, todo será mucho más fácil.

En cada paso de los que vamos a exponer a continuación, vamos a dar varias opciones, todas ellas buenas. De este modo podremos elegir cuál nos va mejor o cuál te resulta más fácil para ponerla en práctica, ya sea en el día a día o bien en la dinámica del trabajo del obrador. Empezamos.

El primer paso es la puesta a punto de la masa madre que está activa en la nevera.

Es muy diferente tener una masa madre activa en la nevera cuando estamos haciendo panettone a diario con refrescos constantes, que tener una masa madre que está bien, pero con la que no se elabora panettone cada semana o cada 15 días. No es lo mismo trabajar con una que con otra.

Es importante saber de cuánto tiempo vamos a disponer. Debemos tener claro que el panettone va a ocuparnos por lo menos de 36 a 48 horas de nuestras vidas. Horas en que vamos a tener que estar atentos a todo lo que sucede. Por lo tanto, organizarnos bien es vital.

No existe una manera única de preparar la masa madre y los refrescos. Hablando y estudiando los métodos de diversos profesionales, he llegado a la conclusión de que existen diferentes métodos de acercarse a los refrescos, fruto de la sensibilidad de cada uno.

Si la masa madre lleva varios días o una semana en la nevera sin refrescar, sería conveniente realizar un refresco de activación de unas 12 horas. La proporción sería 1/2/0,90. Esto es:

100g de masa madre + 200g de harina + 90g de agua

Mezclamos, damos un par de pliegues, formamos un rulo y lo envolvemos en film transparente para dejarlo a 14-16 °C durante 12-16 horas. Tras este refresco largo o de limpieza, seguiremos con los refrescos.

Si la masa madre ya llevaba mucho tiempo en la nevera (entre 7 y 10 días), recomiendo hacer 3 refrescos.

Refrescos

PRIMER REFRESCO

Volvemos a repetir la proporción de 1 de masa madre / 2 de harina / 0,90 de agua.

Con este refresco, la masa madre debería triplicar su volumen en unas 3 horas y media y 4 horas a una temperatura de 28-30 °C.

Debemos tener en cuenta la temperatura del agua, puesto que la masa madre ha permanecido muchas horas a 14-16 °C. Por tanto, el agua del refresco deberá estar entre 34 y 38 °C para que la masa madre adquiera una temperatura entre 26 y 28 °C tras el refresco. Esto garantizará que fermente y triplique su volumen en el tiempo previsto. Una masa madre fría o con poca temperatura retrasa todo el proceso y acidifica en exceso, con lo cual fracasa todo el proceso.

Con la masa resultante, haremos lo habitual: 2 pliegados, formaremos una bola, cortaremos en cruz y la dejaremos en un recipiente alto que nos proporcione la información sobre su crecimiento hasta que triplique.

SEGUNDO REFRESCO

Cuando el primer refresco ha triplicado, ya podemos empezar el segundo refresco con una proporción de 1 de masa madre / 1,2 de harina / 0,45-0,50 de agua.

Este refresco deberá triplicar en unas 3 o 3 horas y media a una temperatura entre 28 y 30 °C. Vuelve a ser importante la temperatura del agua para no ralentizar el proceso. Aquí, la masa madre viene de una temperatura superior al anterior refresco. No obstante, tenemos que procurar que el agua de este refresco esté tibia, a unos 30-32 °C.

Repetiremos el procedimiento habitual, pliegados, bola, cortar en cruz...

De este refresco, sería ideal guardar un pedazo, darle 2 pliegues, formar un rulo y reservarlo en la nevera a 4-8 °C para poder hacer panettone al cabo de varios días o bien conservarlo en la nevera a 14-16 °C si vamos a hacer panettone al día siguiente. Esto último resulta muy útil cuando estamos en plena producción, sobre todo en Navidad.

Se puede conservar masa de cualquier refresco, ya que luego con la sucesión de refrescos se consigue tener la masa madre en condiciones correctas. Pero se considera que es en este punto cuando es mejor guardar la masa madre. Tampoco hace falta obsesionarse por estos detalles en un proceso donde todo es importante, pero es bueno saberlo.

TERCER REFRESCO

Este va a ser el refresco que vamos a utilizar para el primer impasto, y la proporción va a ser la clásica: 1 de masa madre / 1 de harina / 0,45 de agua.

Podríamos repetir el anterior, (ya he comentado que muchas veces es un tema de sensibilidad de la persona que realiza el panettone con respecto a su masa madre).

Este refresco debería triplicar en unas 3 o 3 horas y media a 28 -30 °C. Al igual que en los otros refrescos, hay que estar atentos a la temperatura del agua y realizar los plegados, la bola, el corte en cruz...



INVIERNO

Pane ttone

PANES CREATIVOS

¡TODO EL AÑO!



paso a paso

INGREDIENTES DEL PRIMER IMPASTO

1000 g de harina de panettone (w 350 P/L 0,4-0,7)
 350 g de masa madre
 500 g de agua
 350 g de azúcar
 350 g de yemas de huevo
 450-500 g de mantequilla

INSTRUCCIONES DEL PRIMER IMPASTO

- 1** Disolvemos el azúcar en agua. El agua debe estar tibia, a unos 30 °C.
- 2** Incorporamos y amasamos con marcha lenta (si se tiene amasadora) hasta que consigamos una masa compacta. Añadimos entonces la masa madre y, cuando veamos que la masa tiene un gluten incipiente, iremos agregando en varias tandas toda la mantequilla.
- 3** Tras cada tanda de mantequilla, dejamos que la masa recupere su estructura. Una vez la masa ha incorporado la mantequilla, añadimos las yemas poco a poco, dejando que la masa se vaya recuperando hasta integrar la totalidad de los ingredientes.
- 4** La masa debe estar a una temperatura de unos 26 °C. Después, la pondremos a fermentar a 22-24 °C durante de unas 12-14 horas, o bien hasta que la masa haya duplicado su volumen.



Panettone de chocolate

A pesar de que el panettone tradicional sigue siendo el mejor valorado porque es el clásico, el panettone de chocolate ha entrado con fuerza y seguramente en muchos obradores acabará siendo el más vendido.

A muchas personas que no son amantes de las frutas deshidratadas, el panettone de chocolate les sirve de puente para degustar este producto. Y con el tiempo es fácil acabar probando el de frutas y disfrutar de los aromas del panettone clásico.

Ahora bien, casi todo en la vida es mejor con chocolate.

QUÉ APRENDEREMOS

Que el chocolate crea productos únicos

DIFICULTAD

Explorador

FIJÉMONOS EN

Los matices que aportan los diferentes chocolates

INGREDIENTES DEL PRIMER IMPASTO

425 g de agua
450 g de azúcar
1000 g de harina
400-350 g de masa madre
450 g de yemas de huevo
600 g de mantequilla

INSTRUCCIONES DEL PRIMER IMPASTO

Gestionaremos la masa madre igual que en las recetas anteriores o tal como se explica en la introducción.

1 La masa madre vendrá de un refresco largo nocturno de 14-18 horas a 14-16 °C. De esta masa madre haremos un refresco con la proporción 1 de masa madre / 2 de harina / 0,45 de agua multiplicado por el peso de la harina, es decir, 1/2/(0,45x2).

2 Este refresco fermentará a 28-30 °C y debería triplicar su volumen en 3 horas y media o 4 horas. Tras este refresco haremos otro siguiendo el patrón clásico de 1 masa madre / 1 de harina / 0,45 de agua (1/1/0,45). Deberá fermentar a 28-30 °C durante 3 horas o 3 horas y media.

3

Después aconsejo un tercer refresco, pero es opcional, puesto que con los dos primeros sería suficiente.

4

Tras la gestión de la masa madre, viene el amasado. Para ello, disolvemos el azúcar en el agua e incorporamos la harina. Tras un breve amasado, agregamos la masa madre para desarrollar el gluten de la masa.

5

Ya solo queda ir añadiendo la mantequilla en varias tandas y después las yemas. Ponemos la mezcla en una cubeta o un bol y dejamos que fermente a 24-26 °C durante 12-14 horas, o bien hasta que la masa haya triplicado su volumen.

paso a paso

INGREDIENTES DEL SEGUNDO IMPASTO

La masa del primer impasto

375 g de harina

50 g de leche en polvo

150 g de crema pastelera

100 g de miel

650 g de mantequilla

100 g de pasta de naranja (página 107)

350 g de yemas de huevo

250 g de azúcar

30 g de sal

50-70 g de cacao en polvo

90-100 g de agua para el cacao

1300 g de chocolate (800 g al 60 % de cacao y 500 g al 40 % de cacao)

INSTRUCCIONES DEL SEGUNDO IMPASTO

1 Este es un amasado clásico, cuya duración ronda los 40 minutos. Puede hacerse a velocidad lenta si es necesario.

2 Ponemos en la cubeta la harina con la masa del primer impasto y amasamos hasta obtener un buen desarrollo del gluten.

3 A continuación, añadimos la leche en polvo y después, uno a uno, el resto de los ingredientes y, siempre que el anterior se haya integrado bien en la masa. Agregaremos pues, por este orden: la crema pastelera, la miel y la mantequilla en varias tandas. Seguidamente incorporaremos la mezcla de cacao y agua, las yemas, el azúcar y la sal; para acabar, el chocolate. Amasaremos a velocidad lenta.

4 Dejamos reposar la masa en una cubeta durante 60-90 minutos.

5 Dividimos la masa en piezas de 520 o 1050 g. Boleamos y dejamos reposar otros 30 minutos. Formamos, ponemos en el molde y dejamos fermentar a 26-28 °C durante 6-8 horas.

6 En caso de elaborar un panettone de 500 g, los tiempos de horneado son los siguientes: 5 minutos a 155 °C y 30 minutos a 145 °C. La temperatura interior del panettone ha de ser de 96-97 °C.

7 Cuando el panettone esté cocido, pinchamos, le damos la vuelta y dejamos enfriar.

BRIOCHE

¿Pan o pastel?



110

Cuando repasamos una receta de brioche y leemos sus ingredientes y las cantidades de cada uno de ellos, a poco que hayamos elaborado, como es mi caso, enseguida intentamos averiguar el porcentaje de hidratación real. No solo los líquidos como tal, sino también el azúcar y la mantequilla que necesita.

A menudo me parece que las recetas están mal, que alguien se ha equivocado al anotarlas. Por la cantidad de grasa (ya sea por medio de leche, nata o mantequilla), muchas veces tiendo a pensar que estamos más cerca del fracaso que del éxito, o de que algo no va a funcionar.

Casi siempre me pregunto si esa receta tendrá algo que ver con el mundo de la panadería o si más bien se trata de un bizcocho. Seguidamente, mis dudas me llevan a fijarme bien en la receta y en el tipo de harina que se va a usar: su fuerza (W), su porcentaje (%) de proteína, su elasticidad (P/L). Saber todos estos datos me tranquiliza. La harina se convierte en este tipo de panes (¡he dicho panes!) en nuestro mayor aliado; y la manera de amasar y el orden de los ingredientes durante el amasado es uno de nuestros mejores recursos para llegar a conseguir una buena elaboración.

Este desafío a las normas establecidas en el mundo de las masas de pan es, sin duda, una de las características de estas elaboraciones. Comprender qué sucede durante el amasado o cómo hay que amasar este tipo de recetas se convierte en un reto para cualquier persona que se aproxime a ellas con ganas de aprender. Lo veremos más adelante.

El brioche, un pan enriquecido.

CARACTERÍSTICAS

Para hacer un pan enriquecido, necesitamos lo mismo que para elaborar un pan común:

- Harina
- Agua
- Sal
- Un agente leudante, ya sea levadura fresca o seca, masa madre, un prefermento o la unión de masa madre o prefermento con levadura

Cuando a todo esto le añadimos una pequeña cantidad de otro ingrediente clave, como la grasa, se convierte en algo completamente distinto.

La característica principal de los panes enriquecidos es que contienen grasa. Su porcentaje varía, y puede oscilar de un 15 a un 50 %, o incluso bastante más en el panettone, que puede llegar al 80 - 90 % de grasa. En la mayoría de ocasiones, en estas recetas también aparece el azúcar.

Y entre la grasa, el azúcar y los cambios que estos dos ingredientes introducen en las masas a todos los niveles (también en el amasado), obtenemos productos totalmente diferentes al pan, del cual provienen. Podríamos decir que hemos entrado en un mundo diferente.

Así pues, los panes enriquecidos tienen las siguientes características:

- Una corteza tierna y flexible.
- Una miga apretada con una estructura de bolsas de aire pequeñas y medianas (nos deberemos ir olvidando de los grandes alveolos de los panes hidratados).
- No suelen ser ácidos como los panes de masa madre.
- La corteza no se desmenuza como en la mayoría de panes y no se endurece tan rápidamente, pues una de las características de la grasa es que retrasa la retrogradación del almidón y el envejecimiento del pan.

Brioche francés básico

No existe una receta básica en que todos nos pongamos de acuerdo. He revisado numerosos libros, he pedido recetas a amigos bajo esta descripción y ninguna se parece.

En todo caso, nos podemos poner de acuerdo en definir la receta básica de brioche como aquella que posee una gran cantidad de mantequilla (un 30-40%), en la que todo el líquido de la receta proviene de los huevos o yemas que hay en ella (incluso con un poco de agua) y que contiene una cantidad de azúcar no muy elevada (entre un 12-15%) si la comparamos con los brioche regionales o panes de fiesta de este mismo libro.

Finalmente, he decidido incluir la receta que me envió Miki Termes, gran amigo y panadero y a quien agradezco esta colaboración. Coincidimos en el curso del Máster de Excelencia en Panadería que ambos cursamos en la Escuela del Gremio de Panaderos de la Provincia de Barcelona, a cargo de Yohann Ferrant. En la actualidad, Miki se encuentra en un gran proyecto profesional que lo ha llevado a estudiar panadería en una de las escuelas de panadería más importantes de Francia, en Normandía.

De entre todas las recetas que me hizo llegar, finalmente escogí esta. Me pareció interesante, ya que me la recomendó para la elaboración de brioche clásicos como el Nanterre, el brioche à tête o la corona de brioche.

Se trata de una receta muy técnica, pero no es un pan de fiesta para celebrar una fecha, sino un brioche de diario. Debe tener siempre las mismas características organolépticas.

QUÉ APRENDEREMOS

Todo el proceso de un
brioche clásico

DIFICULTAD

Boy Scout

FIJÉMONOS EN

El paso a paso

INGREDIENTES

1000 g de harina de fuerza
650 g de huevos
17 g de sal
30 g de levadura
150 g de azúcar
400 g de mantequilla



paso a paso

Esta receta no lleva ningún prefermento ni masa madre. Y no pasa nada, será un excelente brioche igualmente.

Según la receta de Miki, ponemos todos los ingredientes en la máquina, excepto la mantequilla, y amasamos hasta conseguir un gluten incipiente. Luego iremos añadiendo la mantequilla poco a poco. Debemos tener en cuenta que en Francia se utilizan básicamente las máquinas de espiral, que son mucho más rápidas que las de brazos, más utilizadas aquí.

Independientemente del tipo de máquina que tengamos, proponemos un plan B de amasado más lento, pero quizás más seguro. Sobre todo si es la primera vez que nos enfrentamos a esta receta.

INSTRUCCIONES

- 1 Iniciamos el amasado con la harina y todo el huevo de la receta. Amasamos con una marcha a ser posible lenta. Cuando tengamos toda la harina hidratada y un gluten reconocible añadiremos la levadura.
- 2 Luego, poco a poco y en tandas espaciadas para que el ingrediente que agreguemos se integre bien a la masa, incorporamos la mantequilla, la sal y el azúcar.

- 3 Una vez tengamos la masa bien definida, le damos un buen pliegue y dejamos reposar unos 30-60 minutos a temperatura ambiente. Volvemos a dar un pliegue y reservamos en la nevera hasta el día siguiente, o bien al menos unas 12 horas.

