



CORMAN

SINCE 1935

GUÍA BÁSICA PARA ELABORAR MASA HOJALDRADA



Éxito garantizado para el Chef

ÍNDICE

3

Prólogo

4

**La Maison de l'Excellence
Savencia®**

5 - 13

Consejos del Chef

14 - 25

Recetas

26 - 27

Elegir la mantequilla adecuada

PRÓLOGO

El objetivo de este folleto es proporcionarte una herramienta técnica básica pero completa sobre los distintos tipos de masa hojaldrada utilizados para bollería y elaboraciones con hojalдре. Te ofrecemos una orientación personalizada sobre las mejores opciones de mantequilla y harina, así como sobre los métodos de hojaldrado a utilizar, para ayudarte a obtener los mejores resultados día tras día.

Tu éxito es lo más importante para nosotros.

Porque elegir Corman es optar por el placer de la mantequilla sin limitaciones ni dificultades, por un rendimiento estable y por la máxima calidad durante todo el año, lo que te deja más tiempo para dar rienda suelta a tu creatividad.

Con Corman, eliges el éxito garantizado.

La Maison de l'Excellence®



La Maison de l'Excellence Savencia® transmite por todo el mundo su experiencia y sus valores, que consisten en escuchar y compartir.

Situada en Viroflay, en las afueras de París, La Maison de l'Excellence Savencia® es un lugar de intercambio y aprendizaje para los profesionales, tanto franceses como internacionales, de la restauración, la panadería y la pastelería, pero también un lugar de reflexión sobre la cocina de mañana.

A lo largo de todo el año, Nicolas Bousin, Chef pastelero y ganador del premio al Mejor Artesano Pastelero de Francia en 2000, y Sébastien Faré, Chef galardonado con una estrella Michelin, reciben en La Maison de l'Excellence Savencia® a chefs, panaderos y pasteleros en sesiones de formación individuales y en grupo. Además, un equipo de diez chefs acompaña sobre el terreno a los profesionales en todo el mundo.



Los objetivos del equipo de chefs



INSPIRAR

a los profesionales a través de recopilaciones de las recetas de La Maison de l'Excellence Savencia®



TRANSMITIR

a los profesionales técnicas y consejos prácticos



REFLEXIONAR

sobre futuras innovaciones en colaboración con otros profesionales



COMPARTIR

sus conocimientos de los productos y su experiencia



CONSEJOS DEL CHEF



TIPO DE HARINA A UTILIZAR

☉ HARINA PARA MASA DE CRUASÁN

Contenido de proteínas

Para la masa de cruasán, te recomendamos utilizar una harina bastante fuerte, es decir, con un **contenido de proteínas superior al 13%**.

Si utilizas una harina que no sea lo suficientemente fuerte, el volumen, la estructura y el sabor del producto final se verán afectados.

Una harina fuerte proporciona al cruasán una estructura más firme y una mayor estabilidad durante la fermentación y el horneado. El alto contenido de proteínas, combinado con la temperatura de la masa, produce mucho gluten, lo que aportará más sabor al producto final, así como una conservación más prolongada de los gases generados por la levadura. También proporciona la ventaja de conservar el producto durante más tiempo. Guardar la masa en el congelador durante varios días dará un resultado mucho mejor, ya que el producto se mantendrá más firme.

¿Por qué es tan importante el amasado?

El amasado forma la estructura de gluten de la masa. Esta estructura es necesaria para retener el gas durante el leudado final. Una masa bien amasada desarrolla un gluten lo suficientemente fuerte como para desarrollarse. El gluten elástico es ideal para retener el gas. La prueba de la membrana, que consiste en estirar un trozo de masa con las manos, sirve para evaluar si se ha desarrollado la estructura del gluten. La temperatura de la masa no debe superar los 24-25 °C. Hay que tener en cuenta que durante el proceso de hojaldrado la estructura de la masa se reforzará.

Grado de molienda

Independientemente del contenido proteínico, la harina que ha sido **molida a un tipo francés T55** es muy adecuada, aunque la harina molida al tipo francés T45 producirá resultados similares.

CONSEJO

Para elaborar bollos distintos del cruasán, se puede utilizar harina con un contenido proteínico del 12,5%.

☉ HARINA PARA HOJALDRE

Harina sin procesar y sin aditivos

A diferencia de los cruasanes, que requieren una harina muy fuerte, con el hojaldre ocurre lo contrario. Elige una **harina muy pura**, preferiblemente **sin procesar** o, lo que los franceses llaman una harina «tradicional». El factor clave es que la harina no debe contener **ningún aditivo**. Estos aditivos refuerzan la harina y hacen que la masa se retraiga al trabajarla.

La harina común produce menos gluten, lo que significa menos estructura y menos trabajo de la masa. Por lo tanto, hay que asegurarse un **contenido de proteínas bajo (10%)**, ya que esto afecta a la estructura y la fuerza de la masa. El volumen de los productos horneados deriva del proceso de hojaldrado que se haya seguido y de la elección de la mantequilla.

Grado de molienda

Para la masa de hojaldre, la harina molida al **tipo francés T55** es la más adecuada, pero también se puede utilizar un tipo T65.



PLEGAR Y GIRAR LA MASA

Existen varios métodos para realizar los pliegues, y cada panadero tiene su favorito.

A continuación encontrarás los consejos que te ofrece Corman.

🕒 ¿POR QUÉ IMPORTAN LOS PLIEGUES?

El tipo y la cantidad de pliegues determinan la estructura del resultado final. Por lo tanto, un método de 2x4 y un método de 3x3 producirán estructuras diferentes y una textura más o menos aireada en el producto final. Un método de 2x4 producirá una estructura mayor y una textura más aireada. Si se añaden más pliegues, por ejemplo con el método 3x3, se obtendrá una estructura más pequeña.

A menudo, la **masa de cruasán** se pliega utilizando un **método 2x4**, ya que le da **más estructura interna** y se consigue un producto elaborado de mayor tamaño.

Otros productos de pastelería, como las napolitanas de chocolate, requieren un método de laminado 3x3. Si vas a utilizar un relleno, te recomendamos que trabajes **con una estructura ligeramente más fina**, que será más adecuada.

CONSEJOS

Los distintos métodos de hojaldrado afectarán a la estructura del cruasán, así como a su sabor. Ajusta el número de pliegues según los gustos de tus clientes. ¡Prueba y compara!

No utilices harina durante el laminado, espolvorea solo ligeramente la masa al extenderla. Utilizar harina entre los pliegues puede dañar la estructura.

CUÁNTOS PLIEGUES PARA CADA PRODUCTO

El número de pliegues depende del tipo de masa y del producto final que se vaya a elaborar.

A continuación puedes consultar los resultados finales de los distintos métodos.



«Falso» pliegue 3 y 1x5

- Sólo 10 capas de mantequilla
- Método tradicional renovado



3x3

- 27 capas de mantequilla
- Para todos los demás tipos de bollería con relleno



1x3 y 1x4

- 12 capas de mantequilla
- Cruasanes franceses



2x4

- 16 capas de mantequilla
- Cruasanes y bollería con mantequilla

CONSEJO

No se recomiendan más de 3x3 pliegues para los cruasanes.

Por ejemplo: 2x3 y 1x4 pliegues = 36 capas de mantequilla = solo adecuado para pasteles de crema/nata debido a la textura alveolada densa.

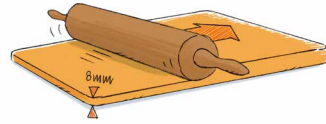
ENVOLVER LA MANTEQUILLA

1.



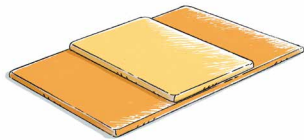
LAMINAR LA MANTEQUILLA Y LA MASA.

2.



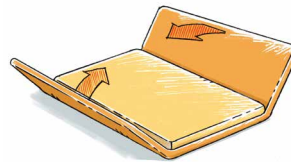
EXTENDER UN TROZO DE MASA DE 1,5 KG DÁNDOLE FORMA DE UN RECTÁNGULO DE 30 CM X 40 CM (8 MM DE GROSOR); TROZO DE 3 KG = 40 CM X 60 CM; TROZO DE 6 KG = 60 CM X 80 CM.

3.



COLOCAR LA MANTEQUILLA SOBRE LA MASA.

4.



ENVOLVER LA MANTEQUILLA CON LA MASA.

5.

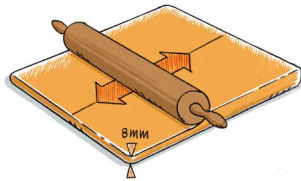


HACER UNA INCISIÓN EN LOS LADOS DE LA MASA.

6.



7.



NOTA

EXTENDER LA MASA EN VARIAS ETAPAS.

PASAR EL RODILLO POR LA UNIÓN. ELEGIR EL MÉTODO DE HOJALDRADO ADECUADO PARA CADA ELABORACIÓN.

DAR A LA MASA UN CUARTO DE GIRO ENTRE PLIEGUE Y PLIEGUE.

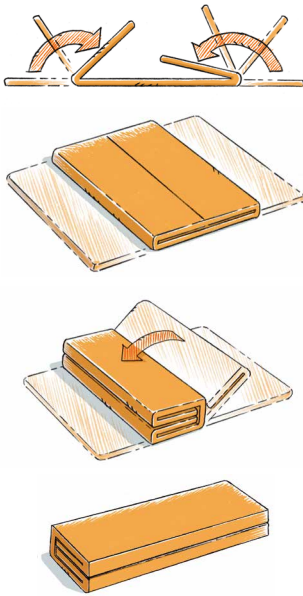
CONSEJO

Cortar los dos lados más gruesos después de cada pliegue, no sólo al principio. Cortar los lados permite que la masa, especialmente en los laterales, se abra, y así te aseguras de obtener la misma cantidad de capas en el exterior.

MÉTODOS DE HOJALDRADO

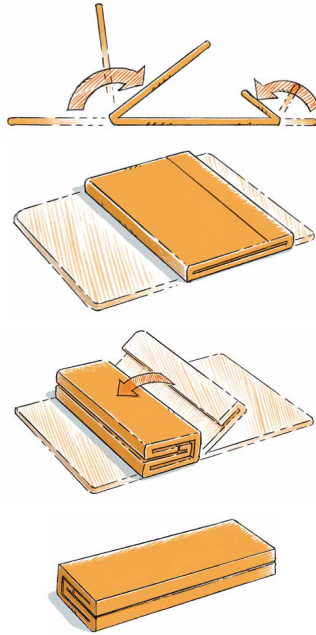
2x4

MÉTODO TRADICIONAL.
PERFECTO PARA CRUASANES.



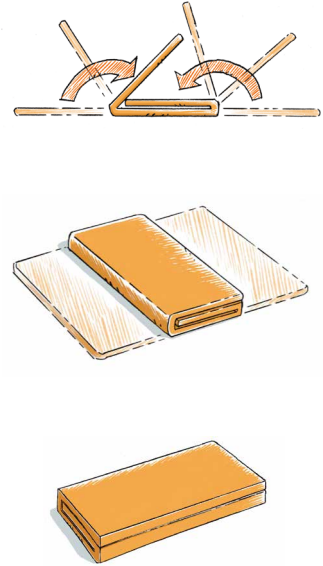
2x4 - 3/4

ACONSEJADO PARA PLEGAR LA MASA.
PERFECTO PARA CRUASANES.
MÉTODO DE HOJALDRADO FÁCIL.



3x3

PERFECTO PARA BOLLERÍA Y
CRUASANES CON TEXTURA
ALVEOLADA DENSA.



PROS Y CONTRAS DE LOS DISTINTOS MÉTODOS DE HOJALDRADO

⊗ DIFICULTADES CON LOS CRUASANES HECHOS CON EL MÉTODO 3X3 (ESPECIALMENTE EN VERANO*)

El método de hojaldrado 3x3 ejerce una presión adicional sobre la masa, ya que las capas son más finas. En el caso de los cruasanes, **la capa superior es más fácil de dañar**. De hecho, **el calor de las manos** derrite la capa de mantequilla y daña la capa superior de los cruasanes, lo que será visible en el resultado final.

En la última serie de pliegues, la masa será más débil y podría romperse fácilmente durante la manipulación. **Por ello, recomendamos realizar la última tanda por separado y dejar reposar bien la masa entre la segunda y la tercera serie de pliegues.**

Cuando se trabaja a temperaturas más altas, como en verano, la más mínima manipulación de la masa puede presionar las capas. La masa resultante será muy frágil y puede dañar rápidamente la estructura.

*Se puede cambiar de mantequilla según la temporada. Corman tiene soluciones para todas las condiciones.

⊗ EL MÉTODO ANTIGUO RENOVADO

Antiguamente, el método para hojaldrar consistía en un falso pliegue simple y un pliegue doble ampliado. Ahora, este método vuelve, pero en una versión renovada.

Se realizan dos pliegues, cada uno de ellos con un método totalmente distinto: **el « falso » pliegue en 3 y un segundo pliegue en 5**. Utilizado en combinación con una masa fermentada, este método es menos restrictivo. A continuación, la pieza de masa debe laminarse de modo que se obtenga un cruasán más largo y delgado.

Una vez que la pieza de masa se haya enfriado a 3 °C, se coloca la placa de mantequilla sobre los 2/3 de la superficie y se dobla 1/3 hacia el centro, después se dobla la última parte sobre el resto (un « falso » pliegue en 3). Estirar la masa enseguida, ya que la mantequilla se solidificará sobre la superficie fría. Para el segundo pliegue en 5, el primer pliegue se hace primero a 2/5. A continuación, doblar el lado más largo de la masa sobre los 2/5 que se acaba de plegar. De este modo, se obtendrá un trozo en 2 y un trozo en 3. Por último, plegar la pieza en dos sobre la pieza en 3.

⊗ LAMINADORA

Ajuste siempre el peso de la pieza de masa en función de la máquina laminadora.

Los modelos más antiguos pueden trabajar con un grosor máximo de 3,2 cm a 3,5 cm. Los modelos más nuevos pueden trabajar incluso con gruesos de 4,2 cm a 4,5 cm. La anchura puede variar entre 50 cm y 60 cm.

Para los modelos más antiguos que trabajan con piezas de masa más finas y/o anchuras más estrechas, recomendamos un peso máximo de la pieza de masa de 3 kg a 3,5 kg. Se tomará 1 kg de mantequilla para laminar y se empezará con una pieza de masa que, una vez doblada, alcance rápidamente un grosor de 3 cm.

Para una laminadora más gruesa y ancha, se pueden utilizar piezas de masa más pesadas: entre 6 kg y 7 kg con 2 kg de mantequilla.





RECETAS

MASA DE CRUASÁN

MÉTODO DE HOJALDRADO 2X4



1 | PARA HACER LA MASA

(para hacer 3,15 kg de masa)

1.770 g de harina de fuerza

36 g de sal

850 g de agua/leche

100 g de azúcar

40 g de azúcar invertido

90 g de levadura (+ 90 g de leche en polvo si se utiliza agua)

180 g de Mantequilla de Lechería 82% M.G. de Corman

26 g de mejorante

CONSEJOS

- Fuerza mínima de la harina: 12,5% (lo mejor es un contenido proteínico del 13% al 15%). Una harina más fuerte añade volumen al producto final y evita que se contraiga una vez horneado.
- En caso de querer guardar la masa en el congelador, utilizar una levadura adecuada para este fin.
- Utilizar la mitad del porcentaje de mejorante aconsejado por el fabricante. Utilizar algún tipo de protección para evitar la formación de escarcha y para reforzar la estructura o mejorar la textura crujiente.
- Se puede aumentar un poco la cantidad de mejorante para conservar los cruasanes más tiempo en el congelador.

Utilizar todos los ingredientes para hacer una masa. Añadir el líquido a la levadura y remover hasta que esté bien mezclado. No añadir la sal hasta que todos los ingredientes estén mezclados. Mezclar los ingredientes a velocidad baja durante unos 5 minutos. Añadir la mantequilla y amasar a la segunda velocidad más baja hasta obtener una masa suave. Es importante asegurarse de que la masa no esté demasiado blanda. Amasar de 7 a 8 minutos. Después de amasar, la temperatura de la masa debe ser de 24 °C. Si no fuera así, seguir amasando hasta que alcance esa temperatura. Tras el amasado, cubrir la masa con papel film y dejar reposar durante 10 minutos.

2 | EXTENDER Y DEJAR REPOSAR LA MASA

Extender la masa dándole forma de un rectángulo de 40 cm x 60 cm y dejar reposar durante al menos 30 minutos en el congelador a -18 °C. Cubrir siempre con papel film.

CONSEJO

Cuando se trabaja con varias piezas de masa, es mejor prepararlas el día anterior. Después de dejarlas reposar en el congelador, se guardarán toda la noche a 2 °C.

3 | ATEMPERAR Y LAMINAR LA MANTEQUILLA

1 kg de Mantequilla en placa Corman

3,15 kg de masa de cruasán

Sacar la placa de mantequilla del frigorífico con la anticipación requerida según el tipo de mantequilla, entre 15 minutos para la gama láctea y 30 minutos para la gama extra, antes de laminarla dándole un grosor de 8 mm. La temperatura de trabajo ideal es de 17°C a 19°C.

Una vez extendida, tras el prelaminado a 8 mm, la mantequilla es suficientemente elástica para envolverla inmediatamente con la masa.

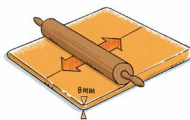
4 | MÉTODO DE HOJALDRADO



1. Comenzar el hojaldrado de la masa colocando la mantequilla atemperada en el centro de la masa ocupando una mitad de esta. Doblar ambos lados de la masa sobre la mantequilla cubriéndola por completo.



2. Hacer una incisión a ambos lados de la masa. Esto reducirá la tensión de la masa y ayudará a que la mantequilla se distribuya uniformemente durante los pliegues.



3. Extender la masa en varias etapas. Hay que asegurarse de que la masa conserve una bonita forma rectangular.

Extender la masa con un grosor de unos 8 mm.



4. Doblar la masa en 4 (primera tanda de pliegues). Una vez doblada, dar un cuarto de giro a la masa.



Extenderla por etapas, después plegarla en 4 y marcarla con 2 pequeñas incisiones (segunda tanda de pliegue).

Cubrir la masa con papel film y dejar reposar 30 minutos.

CONSEJO

Con la mantequilla Corman, puede empezar a laminar inmediatamente, pero cuando trabaje a temperaturas más altas, le recomendamos que deje reposar la masa en el frigorífico si es necesario.

5 | CORTAR LA MASA DE CRUASÁN

Para obtener el mejor hojaldre, hay que extender la masa bien fría hasta obtener el grosor deseado. A continuación, cortar los cruasanes con un cuchillo bien afilado. No dudes en hacer un tipo de corte personalizado. Nuestra recomendación es de 28 cm x 9 cm (3 mm de grosor) para los cruasanes clásicos. Para hacer cruasanes pequeños, recomendamos un corte de 12 cm x 8 cm (2,5 mm de grosor).

6 | LEUDADO

Leudar los cruasanes durante 95-100 minutos en un horno de fermentación entre 26°C y 31°C según el tipo de mantequilla utilizada para hojaldrar. Consultar la ficha técnica para conocer la temperatura de fermentación adecuada.

El tiempo de fermentación depende del porcentaje de levadura y de la temperatura del horno de fermentación.

CONSEJOS

Prestar mucha atención a la temperatura de fermentación.

- Si es demasiado alta, se corre el riesgo de que la mantequilla se derrita, las capas de masa se peguen y el cruasán no se hinche correctamente.
- Si la temperatura es demasiado baja, la mantequilla puede resquebrajarse y el cruasán puede tener una forma irregular.
- La humedad no debe ser excesiva, ya que si lo fuera la mantequilla se diluiría e impediría que se formaran burbujas de vapor durante el horneado. Si hay mucha humedad, seca los cruasanes antes de hornearlos.

7 | HORNEADO

Hornear de 15 a 17 minutos en un horno con ventilador o de 18 a 20 minutos en un horno convencional. Ajustar la temperatura del horno para conseguir estos tiempos de cocción.

CRUASANES ELABORADOS CON PREFERMENTO

1X4 Y 1X3



1 | PARA HACER EL PREFERMENTO

(para hacer 3,72 kg de masa)

480 g de agua

40 g de levadura

480 g de harina blanca (tipo T55)

Mezclar el agua y la levadura y añadir la harina hasta obtener una masa homogénea.

Cubrir con papel film y dejar leudar a temperatura ambiente durante una hora aproximadamente. La masa debe doblar su volumen.

2 | PARA HACER LA MASA

(para hacer 3,72 kg de masa)

1.520 g de harina (14%)

40 g de sal

240 g de azúcar

40 g de azúcar invertido

40 g de levadura

400 g de bloque de Mantequilla Tradicional 82% M.G. de Corman

480 g de leche

Añadir al prefermento todos los demás ingredientes y mezclar a velocidad baja (velocidad 1). La masa debe quedar firme pero flexible.

A continuación, amasar a velocidad 2 durante unos 6 minutos.

Después de amasar, la temperatura de la masa debe ser de 24°C. Si no es así, seguir amasando hasta alcanzar esa temperatura.

3 | EXTENDER Y DEJAR REPOSAR LA MASA

Extender la masa dándole forma de un rectángulo de 40 cm x 60 cm y cubrir con papel film. Dejar reposar toda la noche a 2°C.

4 | MÉTODO DE HOJALDRADO

1 kg de Mantequilla en placa Corman

3,72 kg de masa de cruasán elaborada con prefermento

HOJALDRE CLÁSICO

TÉCNICA DE HOJALDRADO 4X3 Y 1X4

Aconsejamos este tipo de técnica de hojaldrado para uso general, milhojas y otras adaptaciones.

Para la clásica torta «galette des rois», aconsejamos 6x3 pliegues.



1 | PARA HACER LA MASA

(para hacer 3,4 kg de masa)

2 kg de harina tradicional (10% de proteínas o menos)

30 g de sal

760 g de agua a 3 °C

600 g de Mantequilla de Lechería 82% M.G. de Corman en bloque

Para una conservación más prolongada en el congelador:

20 g de vinagre como antioxidante

Mezclar la mantequilla en dados a temperatura ambiente, la sal y la harina en una batidora de pie con el accesorio gancho.

Mezclar hasta obtener una masa lisa y sin grumos. Añadir el agua y mezclar brevemente (no amasar).

CONSEJOS

► Añadir un chorrito de vinagre evita que en el hojaldre aparezcan manchas negras. El vinagre detiene la oxidación de la masa y la mantiene más blanca por más tiempo en caso de que se almacene en el frigorífico o el congelador durante un largo periodo.

► Si se desea, se puede aumentar la cantidad de Mantequilla de Lechería 82% M.G. de Corman hasta 1,25 kg.

2 | EXTENDER Y DEJAR REPOSAR LA MASA

Extender la masa dándole forma de rectángulo de 40 cm x 60 cm y cubrirla con papel film. Dejar reposar toda la noche a 2 °C como máximo.

3 | ATEMPERAR Y LAMINAR LA MANTEQUILLA

1 kg de Mantequilla en placa Corman

3,4 kg de hojaldre clásico

Sacar la placa de mantequilla del frigorífico con 15 minutos de antelación en verano y media hora en invierno. Extender la mantequilla con un rodillo hasta obtener un grosor de 8 mm. La temperatura de trabajo ideal es de 17 °C a 19 °C.

Después de laminar previamente la mantequilla hasta obtener un grosor de 8 mm, la mantequilla será lo suficientemente elástica como para incorporarla directamente a la masa.

HOJALDRE INVERTIDO

HOJALDRADO 4X3 Y 1X4



1 | PARA HACER LA MASA

(para hacer 3,4 kg de masa)

2 kg de harina tradicional (menos del 10%)

30 g de sal

760 g de agua a 3 °C

600 g de Mantequilla de Lechería 82% M.G. de Corman en bloque

Para una conservación más prolongada en el congelador, añadir 20 g de vinagre como antioxidante

Cortar la mantequilla en dados y dejar que se ablande.

Mezclar los dados de mantequilla, la sal y la harina en una amasadora con el accesorio gancho. Mezclar hasta obtener una masa lisa y sin grumos. Añadir el agua y mezclar brevemente (no amasar).

2 | EXTENDER Y DEJAR REPOSAR LA MASA

Extender la masa dándole forma de un cuadrado de 40 cm x 40 cm.

Cubrirla con papel film y dejarla reposar en el frigorífico durante al menos 2 horas.

3 | INCORPORAR LA MANTEQUILLA

2 x 400 g de harina tradicional

2 placas de Mantequilla Express de Corman de 1 kg cada una

3,4 kg de masa de hojaldre invertida

Mezclar cada placa de mantequilla Express con la harina tradicional.

Aplastar cada mezcla y extenderlas hasta formar un cuadrado de 40 cm x 40 cm y +/- 6 mm de grosor.

Guardar en el frigorífico al menos 2 horas.

Poner la nueva placa cuadrada en la laminadora y colocar el cuadrado de masa encima y a continuación colocar encima de esta masa la otra placa de mantequilla cuadrada.

MASA DE BRIOCHE HOJALDRADA

MÉTODO DE HOJALDRADO 3X3



1 | PARA HACER LA MASA

(para hacer 3,1 kg de masa)

1.770 g de harina blanca de fuerza

40 g de sal

700 g de agua

150 g de huevo

150 g de azúcar

90 g de levadura

90 g de leche en polvo

200 g de Mantequilla Tradicional 82% M.G. de Corman

26 g de mejorante

CONSEJOS

- Utilizar la mitad del porcentaje de mejorante aconsejado por el fabricante. Utilizar algún tipo de protección para evitar la formación de escarcha y para reforzar la estructura o mejorar la textura crujiente.
- Fuerza mínima de la harina: 12,5% (de 13% a 15% de contenido proteínico es la mejor opción). Una harina más fuerte añade volumen al producto final y evita que se hunda una vez horneado.
- En caso de querer guardar la masa en el congelador, utilizar una levadura adecuada para ello.

Mezclar todos los ingredientes para hacer una masa. Añadir el líquido a la levadura y remover hasta que esté bien mezclado. No añadir la sal hasta que todos los ingredientes estén mezclados. Incorporar la Mantequilla al final. Mezclar los ingredientes a velocidad baja durante unos 5 minutos. A continuación, amasar a la segunda velocidad más baja hasta obtener una masa suave. Hay que asegurarse de que la masa no esté demasiado blanda. Amasar de 7 a 8 minutos. Después de amasar, la temperatura de la masa debe ser de 24 °C. Si no es así, seguir amasando hasta alcanzar esta temperatura. Después de amasar, cubrir la masa con papel film y dejar reposar durante 10 minutos.

2 | EXTENDER Y DEJAR REPOSAR LA MASA

Extender la masa dándole forma de un rectángulo de 40 cm x 60 cm y dejarla reposar durante al menos 30 minutos en el congelador a -18 °C. Cubrir con papel film.

CONSEJO

Cuando se trabaja con varias piezas de masa, es mejor prepararlas el día anterior. Después de dejarlas reposar en el congelador, guardarlas toda la noche a 2 °C.

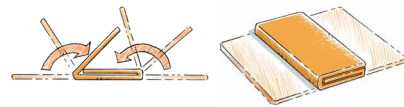
3 | ATEMPERAR Y LAMINAR LA MANTEQUILLA

1 kg de Mantequilla Corman en placa

3,2 kg de masa de brioche hojaldrada

Sacar la placa de mantequilla del frigorífico con una hora de antelación en verano y 1,5 horas en invierno. Extender la mantequilla con un rodillo hasta obtener un grosor de 8 mm. La temperatura ideal de trabajo es de 17°C a 19°C.

Una vez extendida, la mantequilla es suficientemente elástica para incorporarla inmediatamente a la masa.



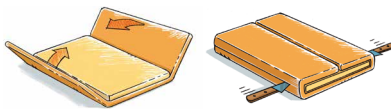
3. Doblar la masa en 3 (primera tanda de pliegues).

Una vez doblada, dar un cuarto de giro a la masa.

Extenderla por etapas, luego doblar en 3 y hacer 2 pequeñas hendiduras (segunda tanda de pliegues). Dejar reposar la masa, cubierta con papel film, durante 30 minutos.

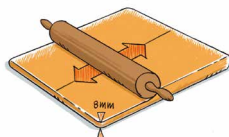
Tras el reposo de la masa, proceder a realizar la última tanda de 3.

4 | MÉTODO DE HOJALDRADO



1. Empezar el hojaldrado de la masa colocando la mantequilla atemperada en el centro de la masa. Doblar hacia dentro ambos lados de la masa sobre la mantequilla cubriéndola por completo.

Hacer una incisión en los dos bordes exteriores más gruesos. Esto reducirá la tensión de la masa y ayudará a que la mantequilla se distribuya uniformemente durante los pliegues.



2. Extender la masa en varias etapas. Hay que asegurarse de que la masa conserve una bonita forma rectangular. Extender la masa hasta que tenga un grosor de unos 8 mm.

CONSEJOS

► Una vez realizados los pliegues, se puede cubrir y guardar las piezas de masa en el frigorífico hasta que se haya completado el hojaldrado, y estarán listas para trabajar con ellas una vez hayan reposado adecuadamente en el frigorífico.

► Con la Mantequilla Corman, puedes empezar a hojaldrar inmediatamente, pero si trabajas a temperaturas más altas, recomendamos mantener la masa refrigerada.

5 | CORTAR LA MASA DE BRIOCHE

El hojaldrado más fino se obtiene extendiendo la masa bien fría y cortando después los cruasanes u otros pasteles con un cuchillo muy afilado. Es mejor utilizar un cúter que un cuchillo sin filo.

NOTAS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ELEGIR LA MANTEQUILLA ADECUADA

Corman te orienta para que elijas la mantequilla más adecuada a tus necesidades.



MANTEQUILLA EXTRA 82% M.G.



MANTEQUILLA EXTRA 82% M.G. CON CAROTENO



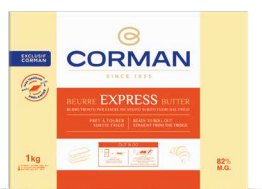
MANTEQUILLA EXTRA 82% M.G. AMBIENTES CÁLIDOS



MANTEQUILLA EXTRA CONCENTRADA 99,9% M.G. CON CAROTENO



MANTEQUILLA EXTRA CONCENTRADA 99,9% M.G.



MANTEQUILLA EXPRESS 82% M.G.



**MANTEQUILLA DE LECHERÍA
82% M.G. (en bloque)**



**MANTEQUILLA DE LECHERÍA
82% M.G. (en placa)**

Si necesitas más información, no dudes en contactar con nosotros para pedirnos las fichas técnicas de nuestros productos.



Éxito garantizada para el Chef

Para consultar todas las noticias sobre los distintos productos y más recetas para renovar tu oferta, visita

 @cormanEspaña  corman.pro/es/es/chefs