



Ostara

Vegan Solutions

BRIOCHE



Tipos de harina de trigo

Tipo	Empleo	Fuerza de la harina
T45 Harina tipo 00	Tortas/Pasteles, Pancakes	A partir de 300
T65 Farine type 1	Pan, Pizza	Entre 180 et 220
T110 Farine type 2	Pan integral	Entre 80 et 100

Una fuerza inferior a 250 en una harina es característica de una harina floja a diferencia de una de valor superior a 250 que vendría a ser considerada una harina fuerte.

La fuerza de la harina es determinada por un alveografo, el cual toma en cuenta la extensibilidad y la tenacidad de la harina.

En síntesis, una harina floja contiene menos glutenina y por consecuencia es más fácil de trabajar, en cuanto a una con mas fuerza permite integrar mejor la grasa y el agua al mismo tiempo es perfecta para largas fermentaciones.

El gluten

Es una proteína que se encuentre en cereales, como el trigo, la cebada, la avena, el centeno. Cuando se habla de «sin gluten» se excluyen todas las posibles trazas de estas proteínas en el régimen alimentario.

La GRASA EN la PASTELERÍA

La margarina: es el resultado de una emulsión de aceite y agua.

Esta información puede ser utilizada en nuestro favor sobre todo en el momento que deseamos reducir los alimentos transformados. Es importante tener en mente la palabra «emulsión» como palabra clave.

Una emulsión está constituida de dos ingredientes líquidos insolubles el uno con el otro que termina por dar la impresión de una preparación homogénea, este fenómeno ocurre gracias a un agente emulsificante y a la acción de la agitación.

Las margarinas más utilizadas en la pastelería son aquellas con un porcentaje de grasa entre 50 y 80%, el resto de este porcentaje es representado por el emulsificante y el agua.

El agente emulsificante que utilizaremos más en pastelería vegetal es la soja.

El aceite de oliva: uno de los aceites más utilizados en el mundo, conocido principalmente por conservar sus propiedades incluso luego de haber estado bajo altas temperaturas.

Una de sus propiedades es su punto de humo elevado de 210C. Esto quiere decir que no sufrirá cambios de tipo químico bajo la influencia de altas temperaturas.

La presión al frío es utilizada regularmente para la obtención de este aceite, lo que nos permite obtener un producto final prácticamente en bruto, debido a que el fruto de olivo solo fue prensado y no pasa por un

proceso de blanqueado o de desodorización. Privilegiar aceites de presión al frío nos asegura obtener productos finales de calidad.

RECETAS

Brioche al aceite de oliva

300g Harina de trigo Tipo 1

200g Harina de trigo Tipo 00

1 c/c extracto de naranja o la ralladura de media naranja

120g de aceite de oliva

1 vaina de vainilla

275g de agua

60g de Azúcar rubia

8g sal

25g de levadura fresca

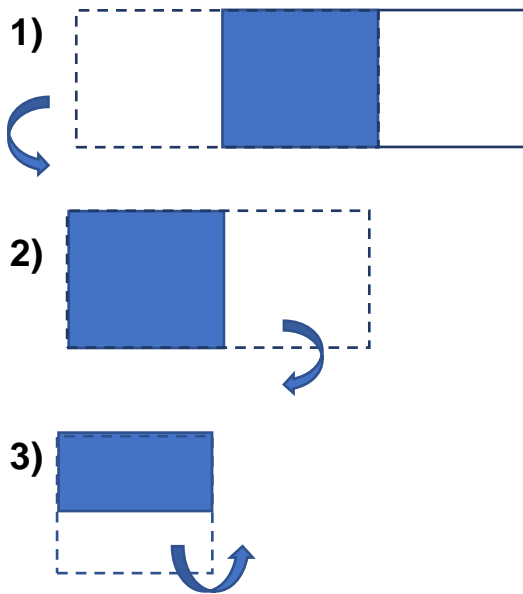
PREPARACIÓN

Amasado con maquina

- 1) Colocar todos los ingredientes en el bol de la maquina (a excepción del aceite, la esencia de naranja o el zest y la vainilla).

- 2) Mezclar a velocidad baja hasta obtener una mezcla homogénea (esta etapa es conocida como frassage en francés)
- 3) Integrar los ingredientes restantes aumentando la velocidad gradualmente hasta que la mezcla no se adhiera a los bordes del bol.

El doblado



Reposo

La masa necesita un tiempo de reposo mínimo de una hora a temperatura ambiente o a una temperatura entre 26 y 30C (cubrir con un paño seco)

Es posible dejar reposar la masa en la nevera (las bajas temperaturas solo retrasan el proceso de levado, esto puede tardar 4h aproximadamente hasta obtener la fermentación deseada).

Cocción

Horno en modo ventilador a 180C

A 90C -94C la brioche esta lista (una media hora aproximadamente)

Para darle un poco de brillo a la brioche, mezclar mermelada de damascos con agua en partes iguales y con la ayuda de un pincel cubra toda la brioche.

Composición de una crema pastelera tradicional.

Ingredientes	Aporte
Leche	Sabor y Proteínas
Yema de huevo	Espesante y proteínas
Azúcar	Poder edulcorante
Harina o Fécula	Espesante
Mantequilla	Grasa

Para obtenerla se prepara una infusión de leche con vainilla u otra especia aromática, luego en dos partes se agrega al resto de los ingredientes para finalmente volverlo a calentar sin dejar que exceda los 85C (punto de coagulación del huevo).

En la pastelería vegetal es posible de simplificar los procesos de preparación sobre todo nos permite despreocuparnos por bacterias patógenas como la salmonela.

CREMA PASTELERA

200g de Leche de soja sabor vainilla

20g de Fécula de maíz

1 vaina de vainilla

40g de azúcar

20g de aceite de coco/ aceite de oliva

Nota: Por cada 100g de leche de soja 10g de fécula de maíz, 20g de azúcar y 10g de aceite

Preparación

cocción de todos los ingredientes excepto el aceite, en una cacerola.

Esperar dos minutos luego de haber alcanzado el punto de ebullición para asegurarse que la fécula está bien activada.

Finalmente agregar el aceite mezclando con un mixer manual.

RELLENO DE CANELA

120g de azúcar (60g azúcar morena y 60g rubia)

80g de aceite de oliva

20g de leche de soja

2g de sal

5g de canela en polvo

Mezclar los ingredientes en un bol

Nota, Preparación final:

Brioche:

- 1) Para manipular la masa es necesario utilizar harina para evitar que se adhiera a la superficie de trabajo.
- 2) Pesar la masa y separar en partes iguales haciendo esferas, las cuales dispondremos de la manera que deseemos en nuestro molde.
- 3) Es necesario tomar en cuenta que las esferas de masa no deben depasar del borde de nuestro molde antes de su segunda fermentación.

Brioche a la crema:

- 1) Para manipular la masa es necesario utilizar harina para evitar que se adhiera a la superficie de trabajo.
- 2) Estirar la masa y extiende la crema pastelera con una espátula acodada dejando una fina capa de crema. Esto evita que la brioche de deforme después de la cocción.
- 3) Como para la brioche anterior es siempre mejor cubrirla con una pincelada de sirop (partes iguales de agua y azúcar cocidas hasta disolución) o de mezcla de mermelada y agua.

Cinnamon rolls:

- 1) Para manipular la masa es necesario utilizar harina para evitar que se adhiera a la superficie de trabajo.
- 2) Estirar la masa y extiende el relleno de canela con la ayuda de una espátula acodada, dejando una capa fina.

3) En lugar de cubrir con sirop vierta el glaseado como usted lo desee antes de que los Rolls enfríen.

Glaseado

280g de Azúcar impalpable

58g de leche vegetal

(21% de líquido para obtener un glaseado)

Mezcle los ingredientes en un bol