

Pan tigre

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes



Trigo Bío

N° 1102

Floral, con notas de nata y de
heno seco

Otras aplicaciones:
Baguette, bollería



INGREDIENTES

Harina T55 o T65 bío: 8,6 kg

Harina de centeno T85 bío: 0,8 kg

Harina integral T150 bío: 0,2 kg

Terre d'Arômes Trigo Bío: 0,4 kg

Mantequilla dulce: 1,5 kg

Levadura: 0,1 kg

Sal: 0,18 kg

Agua: 6,5 a 6,8 L

Trozos de chorizo: 3,6 kg

Mezcla para Pan Tigre con Pimentón:

Harina de arroz: 2 kg

Azúcar: 0,22 kg

Aceite de colza: 0,22 kg

Pimentón: 0,09 kg

Agua: 2,1 L

Sal: 0,055 kg

Levadura: 0,22 kg

Método con dosificación 4%

Mezcla para Pan Tigre con Pimentón: batir todos los ingredientes y reservar.

Temperatura de base: 60°C.

Amasado:

- **Primera velocidad:** 5 minutos.
- **Segunda velocidad:** Oblicua: 20 minutos, añadir el chorizo y seguir 4-5 minutos.
Espiral: 12 minutos, añadir el chorizo y seguir 2-3 minutos.

Temperatura de la masa: 25-26°C.

Primera fermentación: 60 minutos.

División: en piezas de 150 g, 330 g o 500 g.

Reposo intermedio: 20 minutos.

Formado: manual, en formato de *bâtard* o con la ayuda de una máquina.

Fermentación final: 30 minutos a 25°C con 75% humedad. Luego, con una manga pastelera de tipo "ferrocarril", cubrir los panes con la mezcla para Pan Tigre. Dejar fermentar nuevamente durante 1 hora.

Cocción: poner el vapor y hornear durante 20-35 minutos a 250°C (cúpula) y 230°C (suelo).

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptation.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESE DESDE 1984