

Productos de obrador

Rafael Medina Moreno

Incluye
casos
prácticos



FE DE ERRATAS

Mayo 2022

Unidad 3

Página 82

Se corrige la unidad de medida.

Ingredientes		Fases de elaboración	
1000 g	Harina	1	Se pone en un recipiente el agua tibia. Se añade la levadura y el azúcar, removiendo hasta que se integre todo. Hay que remover porque aquí no se puede amasar.

Página 83

Se corrige la unidad de medida.

Ingredientes		Fases de elaboración	
1000 g	Harina	1	Se hace un volcán con la harina y dentro se pone la sal, la masa madre y se va echando el agua. Se mezcla con dos dedos, arrastrando poco a poco la harina de las paredes. Cuando quede poca harina se junta todo y se amasa bien con las manos hasta lograr una masa homogénea y que se pueda trabajar bien.

Página 89

Se corrige la unidad de medida.

Ingredientes		Fases de elaboración	
1000 g	Harina	1	Una vez que se obtiene el <i>poolish</i> , se hace un volcán y se mezclan todos los ingredientes en amasados breves y con reposos de 10 minutos aproximadamente, tantas veces como sea necesario y hasta que se vea que la masa está fina y elástica.

Página 90

Se corrige la unidad de medida.

Ingredientes		Fases de elaboración	
1000 g	Harina	1	Se hace un volcán con la harina, con el agua tibia se disuelve la levadura y la sal y se amasa todo hasta que se obtenga una masa poco pegajosa y elástica.

Página 92

Se corrige la unidad de medida.

Ingredientes		Fases de elaboración	
1000 g	Harina de fuerza	1	Se prepara un volcán y se mezclan todos los ingredientes, excepto la biga. Se amasa hasta que la mezcla comience a tener forma; seguidamente se añade la biga en trozos y se continúa amasando.

Página 93

Se corrige la unidad de medida.

Ingredientes		Fases de elaboración	
1000 g	Harina de fuerza	1	En un recipiente se añade el agua tibia y se diluye la levadura. A continuación se añade la biga para que se vaya diluyendo también.

Página 95

Se corrige la unidad de medida.

Ingredientes		Fases de elaboración	
1000g	Harina de fuerza	1	Una vez que se ha obtenido la esponja, se hace un volcán con la harina y se mezclan todos los ingredientes.

Página 96

Se corrige la unidad de medida.

Ingredientes		Fases de elaboración	
1000g	Harina de fuerza	1	Se pone el agua tibia y se introduce la levadura, la sal y la esponja para diluirla.

Página 98

Se corrige la unidad de medida.

Ingredientes		Fases de elaboración	
1000g	Harina de fuerza	1	Se pocha la cebolla previamente y se le quita la grasa que pudiera quedar. Se finaliza enharinándola y se reserva hasta el final.

Página 99

Se corrige la unidad de medida.

Ingredientes		Fases de elaboración	
1000g	Harina de fuerza	1	Se ponen en una perola los siguientes ingredientes: leche, mantequilla, levadura y el azúcar, y se temple. Se agregan la harina y la sal y se amasa.

Página 100

Se corrige la unidad de medida.

Ingredientes		Fases de elaboración	
1000 g	Harina integral	1	Se tamiza la harina y se hace un volcán con ella, se añade el agua y la sal y se va introduciendo poco a poco la masa madre que estará previamente preparada.

Unidad 6

Página 171

Se completan los ingredientes enmarcados.

20 g	Sal	4	El tiempo de horneado es, de media, 20 minutos a 180 °C, aproximadamente, según la pieza que se desea realizar.
½ l	Agua		
2 uds.	Huevos		
4 uds.	Yemas		

Unidad 7

Página 278

Se añade ingrediente opcional resaltado.

20 g	Crema de leche	5	Se añade la crema de leche que contribuirá a que se estabilice.
c/s	Vainilla (opcional)		