

GUÍA DEL PORCENTAJE DEL PANADERO

Para tener control y lograr consistencia en nuestras recetas y procesos, necesitamos comprender cómo elaborar una receta y cómo modificar sus elementos cuando se necesita un cambio.

La mejor manera de hacerlo es mediante el porcentaje del panadero. Este es un método simple, pero muy efectivo para ajustar recetas, ya que se basa en el sistema de porcentajes. Desarrollar una receta con el porcentaje del panadero se convierte en un manual de instrucciones para la elaboración de su masa.

El porcentaje del panadero es la proporción de todos los ingredientes de la masa en relación con el peso de la harina, no el peso total de la masa. Utilizaremos el sistema métrico porque es más preciso y más fácil de seguir. Tenga en cuenta que 1 kilogramo equivale a 1000 gramos.

Por ejemplo



Harina 100 %
1 kg (1000 g)



Así es como se vería una receta:



Agua 65 %
650 g

+



Levadura 0.2 %
2 g

+



Aceite 3 %
30 g

+



Sal 2.5 %
25 g

Como puede ver, el peso de los ingredientes se traduce en un porcentaje del peso de la harina. Cada vez que elaboremos una receta, tendremos la proporción exacta de ingredientes que utilizaremos, y es fácil hacer cambios en la receta si es necesario.

En función de este ejemplo, sabemos que nuestra masa está al 65 % de hidratación, la sal al 2.5 %, etc.

El agua, la cerveza y el jugo se consideran factores de hidratación; los aceites, los huevos, las grasas y otros ingredientes líquidos no lo son, aunque confieren una textura de masa más suave, como cuando se agrega agua.

Ahora que sabemos un poco sobre la herramienta, veamos algunos ejemplos.

Para determinar la receta, usamos los porcentajes que queremos lograr, luego multiplicamos el peso de la harina por el porcentaje de cada ingrediente. Así es como calculamos la cantidad de agua necesaria en esta receta:

3,000 (peso de la harina) x 0.65 (% de agua en la receta) = 1,950 g de agua necesaria

Por ejemplo



Harina 100 %
3 kg (3,000 g)



Así es como se vería una receta:



Agua 65 %
1,950 g

+



Levadura 0.2 %
6 g

+



Aceite 3 %
90 g

+



Sal 2.5 %
75 g

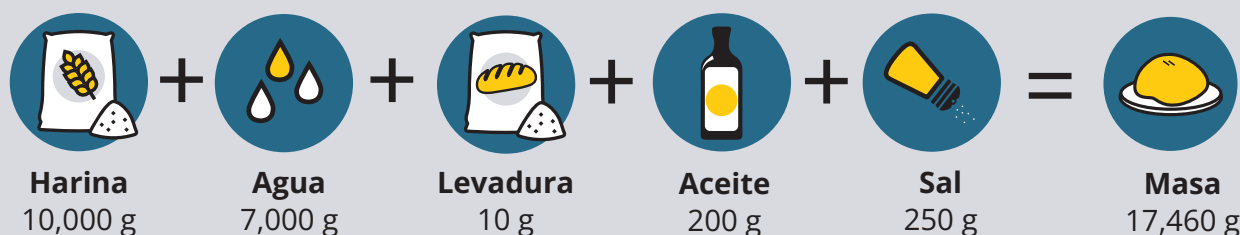
GUÍA DEL PORCENTAJE DEL PANADERO

Es importante tener en cuenta que el porcentaje de levadura en esta receta es inferior al 1 %. No olvide calcular la cantidad de levadura para asegurarse de incluir el punto decimal. En el ejemplo de la página anterior, la levadura es 0.2 %, lo que significa 6 gramos, no 60 gramos.

Ahora digamos que tenemos una receta expresada en peso sin conocer el porcentaje de cada ingrediente y queremos conocer el porcentaje del panadero. Para hacerlo, simplemente divida el peso de cada ingrediente por el peso de la harina y multiplique por 100.

Una vez definida la receta, la suma del peso total de los ingredientes nos dará el peso total de nuestra masa y nos ayudará a determinar la cantidad de bollos de masa que haremos a partir de nuestra receta.

Para calcular el peso total de los ingredientes, simplemente súmelos a todos:



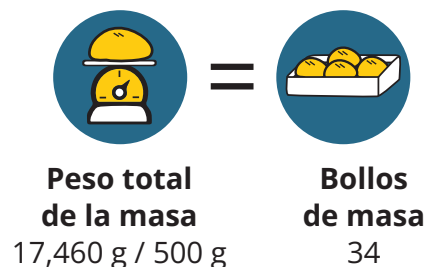
Ahora que conocemos el total de nuestra masa, simplemente dividimos por el peso del bollo de masa.

Ejemplo **Peso total de la masa** 17,460 g / 500 g = 34 bollos

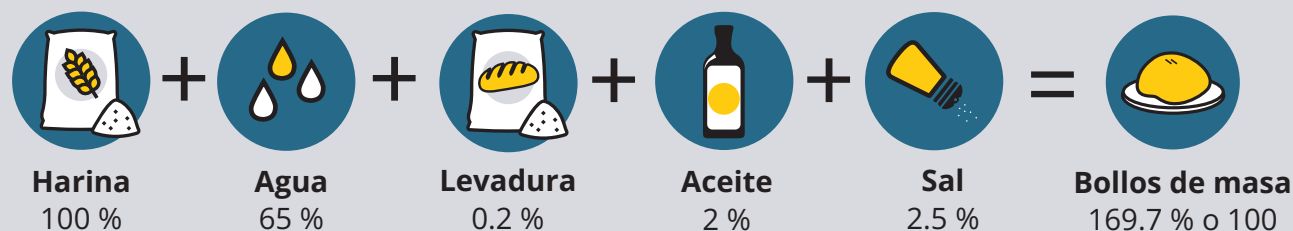
Si conocemos la cantidad de bollos de masa que necesitamos, podemos determinar la cantidad de masa que debemos elaborar al revertir el cálculo.

Ejemplo **Peso del bollo de masa** 500 g Cantidad de bollos de masa necesarios: 100

• $500 \text{ g} \times 100 = 50,000 \text{ g}$ (50 kg)



Dado que conocemos el porcentaje de cada ingrediente, podemos calcular fácilmente nuestra receta de masa. Usemos el ejemplo de 50 kg de arriba



Primero divida el peso de la masa por el porcentaje total de todos los ingredientes para obtener el peso de la harina.

Peso de la masa: 50 kg

$50,000 \text{ g} / 1.697 = 29,463 \text{ g}$ (peso total de la harina) redondeado a 29,500 g para facilitar el proceso de pesaje, lo que cambiará nuestro peso final a 50,061 g.

GUÍA DEL PORCENTAJE DEL PANADERO

Ahora procederemos a crear nuestra receta de masa multiplicando el peso de la harina por cada porcentaje necesario.

- **Harina** 29,500 g = 29.5 kg
- **Agua** 29.5 kg X 65 % = 19.175 kg (19,175 g)
- **Levadura** 29.5 kg X 0.2 % = 0.059 kg (59 g)
- **Sal** 29.5 kg X 2.5 % = 0.7375 kg (737.5 g)
- **Aceite** 29.5 kg X 2 % = 0.59 kg (590 g)



+



+



+



+



Harina
29,500 g
29.5 kg

Agua
19,175 g
19.17 kg

Levadura
59 g
0.059 kg

Aceite
590 g
0.59 kg

Sal
737.5 g
0.7375 kg

Una vez que tenga su receta establecida, ya no necesitará hacer los cálculos todos los días, solo es importante aprender a usar esta valiosa herramienta para tener una ayuda.

Si su equipo tiene dificultades para aprender el sistema métrico o no desea introducir una forma diferente de pesar los ingredientes, convierta la receta al sistema imperial una vez y sígala.