

LA RECETA ROBOT-COUCPE

XANO SAGUER

Pastelero copropietario de la escuela-restaurant de postres Espaisucre

ESPAI[SUCRE]
Escuela-restaurant de postres
Jordi Butrón + Xano Saguer
www.espaisucre.com



Robot-Coupe, a la vanguardia del desarrollo en maquinaria profesional para la elaboración culinaria, continua apostando por la versatilidad en toda su gama de productos, facilitando la tarea del profesional y asegurándole un resultado óptimo en todas sus preparaciones. En este caso, Robot-Coupe nos muestra lo fácil y rápido que es preparar unas masas de pan, con la ayuda de un Cutter R6 Velocidad Variable (modelo dotado de un variador de velocidad de 300 a 3000 rpm) con el que podemos disfrutar de un delicioso surtido de pan.

Pan de avellanas Espaisucre



Ingredientes para 4 personas

Foto 1. Ingredientes: 1.000 g harina media fuerza, 15 g sal, 50 g azúcar, 60 g levadura, 540 g agua, 6 g mejorante panario, 400 g avellanas tostadas. Colocamos las avellanas tostadas en la cuba del Cutter Robot-Coupe y las trituramos a la medida deseada. Retirar el resultado de la cuba y reservar.



Foto 2. Ponemos dentro de la cuba del Cutter Robot-Coupe todos los elementos (excepto las avellanas) y amasamos a velocidad máxima unos segundos hasta obtener una masa homogénea a unos 22°C.



Foto R-mix. La nueva función R-Mix que incorpora Robot-Coupe en todos sus modelos de velocidad variable, es la función ideal para incorporar y mezclar elementos dentro de una masa sin tener que amasarla o castigarla más de lo necesario. En Robot-Coupe el tiempo de amasado es primordial.

Foto 3. Incorporamos en la cuba las avellanas troceadas y amasaremos unos segundos utilizando la función R-Mix para mezclar los dos elementos homogéneamente. Dejar reposar en bloque la masa resultante dentro de la fermentadora hasta que doble su volumen (1ª fermentación). Seguidamente cortaremos porciones de unos 35 g que bolearemos y dejaremos también doblar su volumen en la fermentadora (2ª fermentación). Una vez terminada la 2ª fermentación, formaremos las barritas que otra vez reservaremos en la fermentadora hasta doblar su volumen (3ª fermentación). Pulverizaremos con agua las piezas ya fermentadas y pondremos una pizca de sal Maldon sobre éstas. Horneamos a 195°C durante 16 minutos.

Ingredientes

Para la Focaccia

1.000 g harina fuerte
25 g sal
50 g mantequilla
70 g levadura
30 g aceite de oliva arbequina
600 g agua
6 g mejorante panario

Para el baño de aceite (anterior y posterior de horno)

300 g agua
20 g sal
300 g aceite de oliva arbequina

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes a máxima velocidad en el Cutter Robot-Coupe asegurándonos que trabajamos con agua fría. No debemos amasar excesivamente, sólo para que forme una bola dentro de la cuba.

Dejar fermentar en bloque dentro de la estufa aproximadamente 35 minutos o hasta que doble el volumen. Porcionar piezas de 200 g que colocaremos en moldes de 16 cm de diámetro untados con aceite de oliva. Volver a la fermentadora durante 15 minutos aproximadamente.

Bajar la preparación con los dedos dejando los pozos característicos de la focaccia.

Bañar con el baño de aceite de oliva y cocer en horno fuerte (220°C) durante 14 minutos. Al sacar del horno, volver a pincelar con el baño de albahaca.

Sugerencias de Xano

La mayor ventaja que nos ofrece un amasado en Cutter Robot-Coupe es el tiempo y rapidez con la que amasa su cuchilla dentada. Para realizar correctamente este tipo de amasado es imprescindible pesar muy bien todos los ingredientes (el agua inclusive) ya que el sistema no admite cambios sobre la marcha. También es muy importante utilizar agua bien fría ya que las cuchillas dentadas calientan mucho la masa y si no lo hiciéramos podríamos llegar a quemarla.

Información sobre ROBOT-COUBE
Tel. 93 741 10 23 - Fax 93 741 12 73
robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net
www.robot-coupe.com

