

— LA REVOLUCIÓN DE LAS —
MASAS MADRE



 **AromafermTM**
NATURAL FERMENTS

AB | MAURI

Masas Madre

Las masas madre están adquiriendo cada vez más popularidad entre los consumidores, que las identifican como un ingrediente clave para conseguir panes de alta calidad o “premium” y con un marcado carácter artesano: sabor y aroma intensos, corteza crujiente, una mejor textura que el pan convencional y mayor conservación. Las masas madres ya no son exclusivas del pan y se están extendiendo cada vez más a otros tipos de elaborados, como son las pizzas o las focaccias.



El origen de las masas madre tal como las conocemos actualmente, lo encontramos en la época en que los colonos centroeuropeos llegaron a Norte América, llevando con

ellos sus preciados *starters*, con los que elaboraban sus panes tradicionales.

Antes de que apareciera la levadura comercializada, aquellos *starters* (mezcla de levadura y agua que contenía cepas activas de levadura salvaje y bacterias de ácido láctico), eran el único medio que existía para conseguir una fermentación.

Para los colonos procedentes de Centro Europa, elaborar pan era una parte fundamental en sus vidas y hacían grandes esfuerzos para garantizar que tuviesen los medios para producirlo, a pesar de encontrarse en el otro lado del mundo. Así pues, obtenían la temperatura necesaria para sus *starters*, manteniendo las vasijas cerca de su cuerpo.

Esta práctica supuso que se les comenzara a conocer bajo el sobrenombre de “masas madres”.

La historia continúa..

— LA REVOLUCIÓN DE LAS — MASAS MADRE



AromafermTM
NATURAL FERMENTS

En **AB Mauri** hemos aprovechado nuestro profundo conocimiento científico de la panadería para revisar las técnicas de los panaderos de toda la vida, comprender en profundidad los procesos tradicionales y entender a fondo el uso que hacen de las masas madre. Con toda esta base, hemos desarrollado una tecnología que optimiza al máximo los beneficios significativos que pueden ser aportados al pan.

En los últimos años, se han llevado a cabo gran cantidad de estudios científicos sobre las masas y como éstas actúan bajo diferentes condiciones durante el proceso de panificación. Actualmente sabemos mucho más acerca del pan y cómo hacer que éste sea mejor para el consumidor, cada vez más demandante de panes con sabores y aromas tradicionales, pero también de variedad e innovación.

Nuestros antepasados de la panadería sabían que ciertos ingredientes y ciertas técnicas *simplemente* funcionaban. Hoy en día sabemos *por qué* funcionan.



Valor añadido panes

Los beneficios de utilizar nuestras

En algunos lugares, todavía podemos encontrar panaderos artesanos que siguen elaborando su propia masa madre. Esta mezcla de agua y harina, que se deja en reposo y se lleva a fermentación, es cuidadosamente alimentada y mantenida. Para muchos de ellos, es considerada como algo muy valioso, que se transmite de generación en generación, como si de una reliquia familiar se tratara. Mantener este starter es una de las rutinas más importantes de su día a día.

Sin embargo, garantizar su regularidad no es sencillo y requiere de tiempo y esfuerzo. El aroma y el sabor pueden verse afectados en función de las condiciones bacteriológicas

y la actividad fermentativa puede variar si el proceso no se desarrolla apropiadamente.

Los panaderos actuales se enfrentan a la necesidad de elaborar panes tradicionales de alta calidad para un consumidor cada vez más exigente e informado, pero sin poder disponer de tiempo para largas fermentaciones o de mantener su propia masa madre.



— LA REVOLUCIÓN DE LAS —
MASAS MADRE

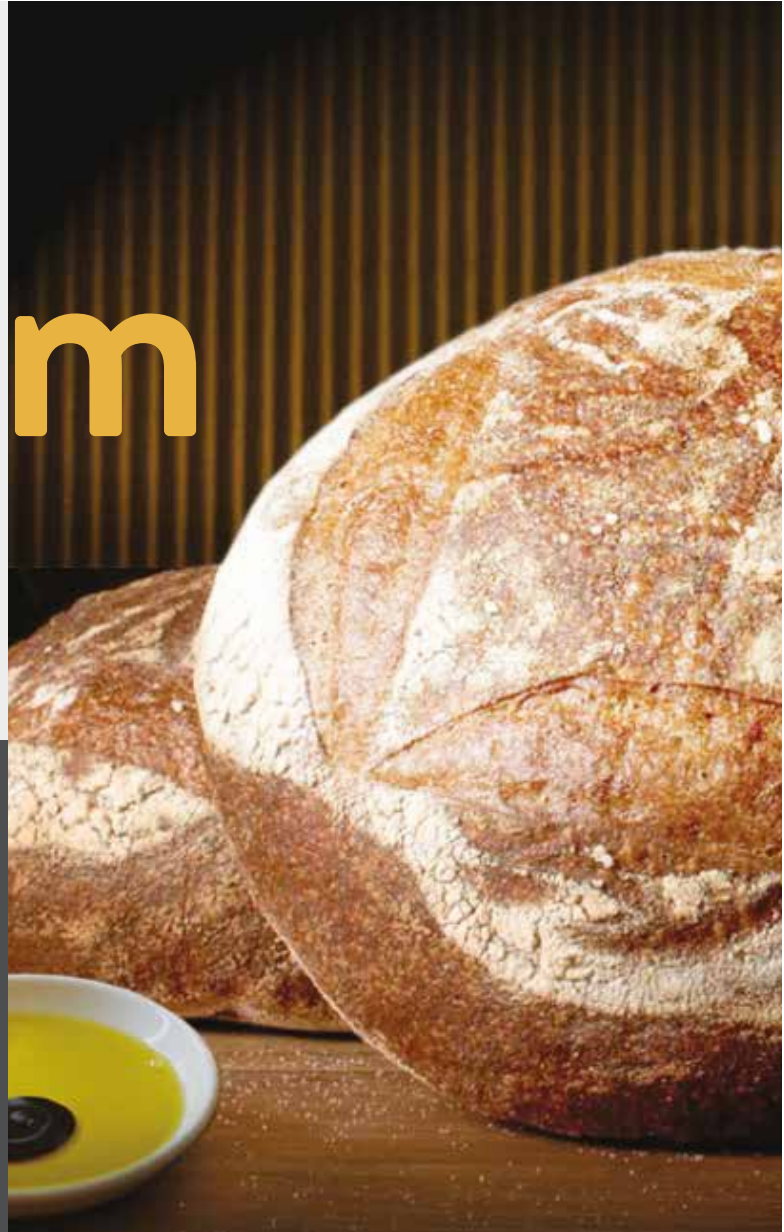
premium

masas madre

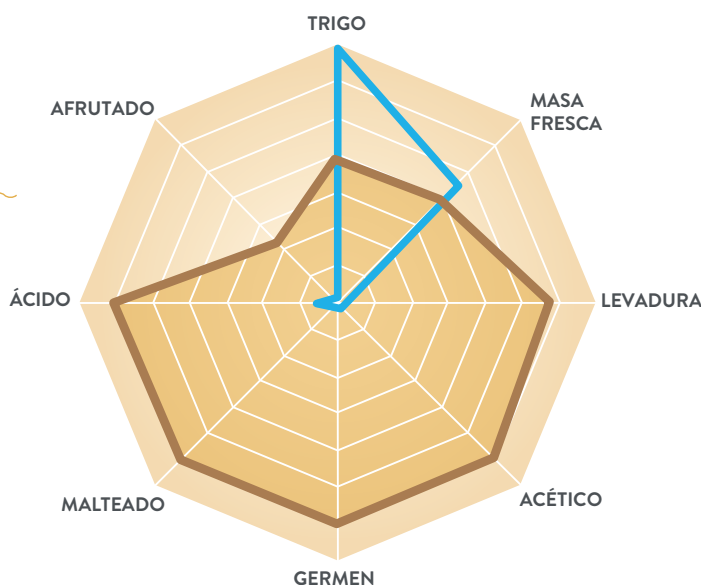
En AB MAURI, hemos desarrollado la nueva gama Aromaferm™ Natural Ferments con la intención de facilitar al panadero herramientas que le permitan elaborar panes actuales con valores artesanales, *simplificando el proceso de elaboración.*

¿Qué me aportan las masas madre AROMAFERM™?

- Están elaboradas con cereales especialmente seleccionados, sometidos a procedimientos de fermentación altamente controlados.
- Confieren sabor y aroma, característicos de panes artesanos.
- Mejoran la corteza y la miga del pan.
- Aportan mayor conservación al elaborado final.
- Permiten ahorrar tiempo.
- Aseguran la regularidad durante el proceso.
- Son totalmente naturales.
- Facilitan disponer de una gama de panes más amplia y de mayor calidad.
- Son fáciles de utilizar.
- Son un elemento esencial para ayudar al panadero a diferenciarse, aportando valor añadido a su gama.



AROMAferm™ WHEATGERM FERMENT 155



ATRIBUTOS

Perfil sensorial evaluado por un panel de cata independiente. El gráfico muestra la intensidad de sabor y aroma de pan blanco elaborado con proceso directo. La muestra control no contiene masa madre.

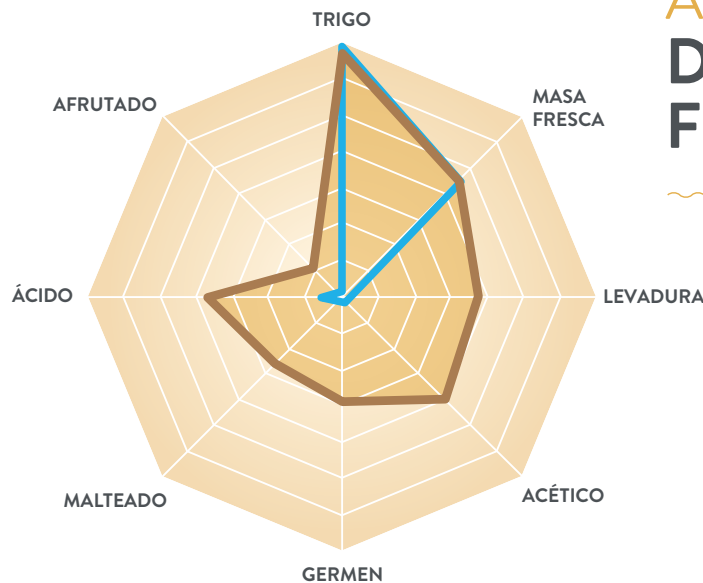
Características:

- Masa madre de germen de trigo deshidratada.
- Se obtienen panes de sabor intenso, ácido, que perdura en boca.
- Las piezas tienen muy buen volumen y greña abierta.
- Corteza crujiente, de color dorado intenso.
- Miga de textura suave.
- Alveolo abierto.
- Aroma muy intenso.
- Perfecto para elaborar panes rústicos, con cuerpo y un marcado carácter artesanal, de forma rápida y sencilla.
- Clean label.

DENOMINACIÓN	Aromaferm™ Wheatgerm Ferment 155
ASPECTO	Polvo
DOSIS DE USO	1 al 3% sobre el peso de la harina
ÍNDICE DE ACIDEZ	155 ±10%
pH	3,7
ENVASE	Saco de papel de 12,5 kg
VIDA ÚTIL	12 meses en correctas condiciones de almacenaje

ATRIBUTOS

Perfil sensorial evaluado por un panel de cata independiente. El gráfico muestra la intensidad del sabor y aroma de pan blanco elaborado con proceso directo. La muestra control no contiene masa madre.



AROMAferm™ DURUM FERMENT 110

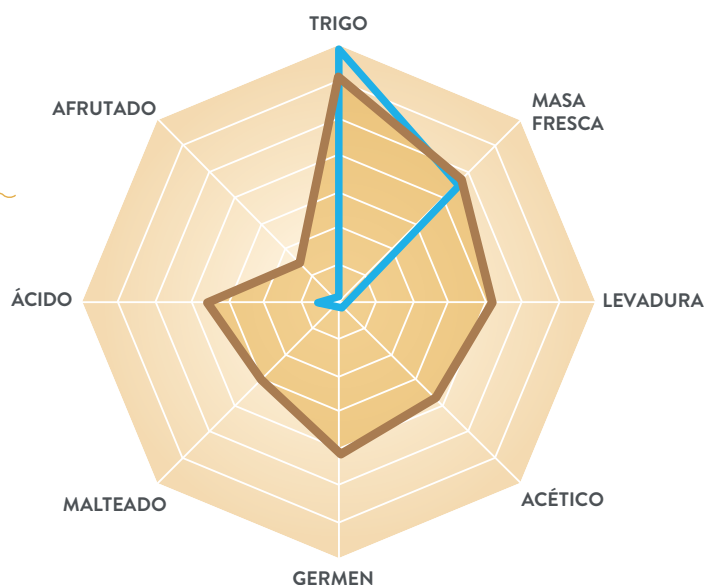
Características:

- Masa madre de trigo duro deshidratada.
- Se obtienen panes con muy buen aroma y de sabor ligeramente ácido, muy agradable al paladar.
- Muy buen volumen y greña abierta
- Los panes destacan especialmente por la crujencia de su corteza, de color dorado intenso.
- Miga suave y de color blanco.
- Alveolo abierto.
- Perfecto para aplicar en todo tipo de panes, cuando lo que se busca es darles un toque diferencial, de forma rápida y sencilla.
- Clean label.

DENOMINACIÓN	Aromaferm™ Durum Ferment 110
ASPECTO	Polvo
DOSIS DE USO	3 al 5% sobre el peso de la harina
ÍNDICE DE ACIDEZ	110 ±10%
pH	3,4
ENVASE	Saco de papel de 12,5 kg
VIDA ÚTIL	12 meses en correctas condiciones de almacenaje



AROMAferm™ Rye FERMENT 80



ATRIBUTOS

Perfil sensorial evaluado por un panel de cata independiente. El gráfico muestra la intensidad del sabor y aroma de pan blanco elaborado con proceso directo. La muestra control no contiene masa madre.

Características:

- Masa madre de centeno deshidratada.
- Se obtienen panes con muy buen aroma y con un toque de centeno.
- Las piezas tienen muy buen volumen y greña abierta.
- Corteza crujiente, de color dorado intenso.
- Miga húmeda y ligeramente moteada.
- Alveolo muy abierto.
- Permite una mayor hidratación de la masa.
- Perfecto para aplicar en todo tipo de panes, especialmente cuando se busca aportar acidez, con notas tostadas.
- Clean label.

DENOMINACIÓN	Aromaferm™ Rye Ferment 80
ASPECTO	Polvo
DOSIS DE USO	3 al 5% sobre el peso de la harina
ÍNDICE DE ACIDEZ	80 ±10%
pH	3,6
ENVASE	Saco de papel de 12,5 kg
VIDA ÚTIL	12 meses en correctas condiciones de almacenaje

Receta 1



HOGAZA

con **Aromaferm™ Wheatgerm Ferment 155**



Ingredientes	Cantidad (kg)
Harina trigo W-150	10,000
Agua	6,800
Sal	0,200
Levadura fresca AB Mauri	0,300
Mega Leci	0,060
Aromaferm™ Wheatgerm Ferment 155	0,150
Harina de trigo (decorar)	S/C
Total masa	17,510
Temperatura masa	25 - 27°C

Proceso de elaboración

1. Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
2. Dividir piezas de 750g.
3. Heñir y prefermentar durante 10 minutos.
4. Aplanar ligeramente la pieza y fermentar hasta doblar el volumen.
5. Poner harina sobre la pieza y practicar cortes.
6. Hornear a temperatura suave sin vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Receta 2



CHUSCO CON CEREALES

con **Aromaferm™ Wheatgerm Ferment 155**



Ingredientes	Cantidad (kg)
Harina Fuerza W-300	5,000
Gb Cuatro Granos	5,000
Agua	6,500
Levadura fresca AB MAURI	0,300
Aromaferm™ Wheatgerm Ferment 155	0,150
Total masa	16,950
Temperatura masa	25 - 27°C

Proceso de elaboración

1. Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
2. Dividir piezas de 400g.
3. Heñir y prefermentar durante 10 minutos.
4. Formar chusco.
5. Fermentar hasta doblar el volumen.
6. Practicar un corte longitudinal.
7. Hornear a temperatura media con vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Receta 3



BARROTE RÚSTICO

con **Aromaferm™ Wheatgerm Ferment 155**



Ingredientes	Cantidad (kg)
Harina Fuerza W-300	10,000
Agua	8,000
Sal	0,200
Levadura fresca AB Mauri	0,300
Mega Leci P	0,060
Aromaferm™ Wheatgerm Ferment 155	0,200
Harina de trigo (decorar)	S/C
Total masa	18,760
Temperatura masa	25 - 27°C

Proceso de elaboración

1. Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
2. Dividir piezas de 500g.
3. Heñir y prefermentar durante 10 minutos.
4. Formar barras sin punta.
5. Fermentar hasta doblar el volumen.
6. Poner harina sobre las barras y practicar dos cortes.
7. Hornear a temperatura suave con poco vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Receta 4



PANECILLOS

con **Aromaferm™ Wheatgerm Ferment 155**



Ingredientes	Cantidad (kg)
Harina Fuerza W-300	7,000
Harina W-150	3,000
Agua	5,800
Aceite de girasol	0,500
Azúcar	0,400
Dextrosa	0,350
Sal	0,200
Levadura fresca AB Mauri	0,450
Softplus	0,150
Aromaferm™ Wheatgerm Ferment 155	0,150
Gb Mix 5 Semillas (para decorar)	S/C
Boeson Trennwax (desmoldeante)	S/C
Total masa	18,000
Temperatura masa	25 - 27°C

Proceso de elaboración

1. Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
2. Dividir piezas de 80g.
3. Heñir y prefermentar durante 10 minutos.
4. Formar panecillos diversos, humedecerlos con agua y decorar con Gb Mix 5 Semillas.
5. Fermentar hasta triplicar su volumen.
6. Hornear a temperatura fuerte con poco vapor hasta obtener piezas doradas y corteza fina.

Receta 5



BAGUETTE RÚSTICA

con **Aromaferm™ Durum Ferment 110**



Ingredientes	Cantidad (kg)
Harina trigo W-150	10,000
Agua	6,750
Sal	0,200
Levadura fresca AB Mauri	0,300
Mega Leci	0,060
Aromaferm™ Durum Ferment 110	0,400
Harina de trigo (decorar)	S/C
Total masa	17,710
Temperatura masa	25 - 27°C

Proceso de elaboración

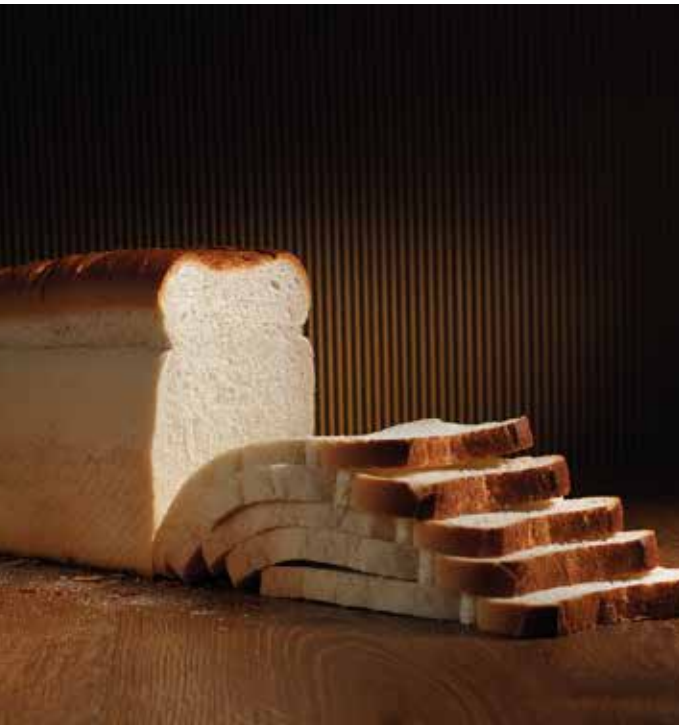
1. Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
2. Dividir piezas de 250g.
3. Heñir sin apretar en exceso y prefermentar durante 20 minutos.
4. Formar baguettes (55 cm).
5. Fermentar hasta doblar el volumen.
6. Poner harina sobre la pieza y practicar varios cortes.
7. Hornear a temperatura media-fuerte con poco vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Receta 6



PAN DE MOLDE

con **Aromaferm™ Durum Ferment 110**



Ingredientes	Cantidad (kg)
Harina Fuerza W-300	5,000
Gb Sandwich Mix Plus	5,000
Agua	6,000
Levadura fresca AB Mauri	0,500
Aromaferm™ Durum Ferment 110	0,150
Boeson Trennwax (desmoldeante)	S/C
Total masa	16,650
Temperatura masa	26 - 28°C

Proceso de elaboración

1. Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
2. Dividir piezas de 400g.
3. Heñir y prefermentar durante 10 minutos.
4. Formar barrote sin puntas y colocar en moldes (2 l.) previamente untados con Boeson Trennwax.
5. Fermentar hasta doblar volumen sin colmar el molde.
6. Colocar tapas y hornear a temperatura fuerte y vapor (aprox. 25-30 minutos).
7. Dejar enfriar durante 60 minutos (cortar en rebanadas si desea) y embolsar.

Receta 7



PIZZA

con **Aromaferm™ Durum Ferment 110**



Ingredientes	Cantidad (kg)
Harina trigo W-150	5,000
Agua	3,000
Sal	0,100
Levadura fresca AB Mauri	0,150
Aceite de oliva (virgen extra)	0,050
Mega Leci	0,030
Aromaferm™ Durum Ferment 110	0,100
Riccotta	S/C
Jamón ibérico	S/C
Mozzarella	S/C
Queso parmesano (rallado)	S/C
Ramitas de albahaca	S/C
Aceite de oliva (virgen extra)	S/C
Tomate (rodajas)	S/C
Orégano	S/C
Pimienta negra	S/C
Boeson Trennwax (desmoldeante)	S/C
Total masa	8,430
Temperatura masa	22 - 24°C

Proceso de elaboración

1. Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
2. Dividir piezas de 300g.
3. Heñir suavemente y prefermentar durante 10 minutos.
4. Formar con rodillo un disco de unos 4 mm de espesor dejando el borde más grueso.
5. Pintar con aceite de oliva la superficie y fermentar durante 30 min.
6. Añadir el tomate, mozzarella, riccotta, jamón (finísimo), albahaca, orégano, pimienta y queso rallado.
7. Volver a fermentar otros 30 minutos.
8. Pinchar con un tenedor y cocer a temperatura media sin vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Receta 8



FOCACCIA

con **Aromaferm™ Durum Ferment 110**



Ingredientes	Cantidad (kg)
Harina trigo W-150	5,000
Agua	3,000
Levadura fresca AB Mauri	0,150
Sal	0,100
Manteca de cerdo	0,150
Mega Leci	0,030
Aromaferm™ Durum Ferment 110	0,100
Romero fresco (fino)	S/C
Sal	S/C
Aceite de oliva	S/C
Tomate (rehogado)	S/C
Olivas verdes gruesas	S/C
Cebolla (rehogada)	S/C
Total masa	8,530
Temperatura masa	24 - 26°C

Proceso de elaboración

1. Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
2. Dividir piezas de 600g.
3. Heñir suavemente y prefermentar durante 10 minutos.
4. Formar con las manos un disco de 1,5 cm de grosor y fermentar 30 minutos.
5. Extender la masa y pintar con una mezcla de aceite, agua y sal. Marcarla con los dedos.
6. Añadir el relleno: tomate, cebolla, olivas, romero.
7. Volver a fermentar hasta doblar el volumen inicial.
8. Cocer a temperatura media sin vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Receta 9



PAN DE CENTENO
con **Aromaferm™ Rye Ferment 80**



Ingredientes	Cantidad (kg)
Harina fuerza W-300	6,000
Harina de centeno	4,000
Agua	6,500
Sal	0,200
Levadura fresca AB Mauri	0,300
Mega Leci P	0,060
Aromaferm™ Rye Ferment 80	0,400
Harina de centeno (decorar)	S/C
Total masa	17,460
Temperatura masa	26 - 28°C

Proceso de elaboración

1. Amasar hasta obtener una masa semi-elástica.
2. Reposo en bloque 10 minutos.
3. Dividir piezas de 600g.
4. Heñir y reposar durante 30 minutos.
5. Formar piezas y colocar en cestos (típicos de este tipo de panes) previamente enharinados con harina de centeno.
6. Fermentar hasta un poco antes de doblar el volumen inicial.
7. Voltear las piezas y hornear en horno suave con poco vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Receta 10



BARRA RÚSTICA
con **Aromaferm™ Rye Ferment 80**



Ingredientes	Cantidad (kg)
Harina media fuerza W-220	10,000
Agua	7,000
Sal	0,200
Levadura fresca AB Mauri	0,300
Mega Leci	0,060
Aromaferm™ Rye Ferment 80	0,400
Harina de centeno (decorar)	S/C
Total masa	17,960
Temperatura masa	25 - 27°C

Proceso de elaboración

1. Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
2. Dividir piezas de 500g.
3. Reposo en bloque 10 minutos.
4. Heñir y prefermentar durante 10 minutos.
5. Formar barras con punta (55 cm).
6. Fermentar hasta doblar volumen.
7. Enharinar las piezas con harina de centeno y realizar cortes inclinados.
8. Hornear con algo de vapor en horno medio hasta obtener piezas doradas y crujientes.

Receta 11



CHAPATA

con **Aromaferm™ Rye Ferment 80**



Ingredientes	Cantidad (kg)
Harina fuerza W-300	10,000
Agua	8,000
Sal	0,200
Levadura fresca AB Mauri	0,300
Mega Leci	0,060
Aromaferm™ Rye Ferment 80	0,500
Harina de centeno (decorar)	S/C
Total masa	19,060
Temperatura masa	26 - 28°C

Proceso de elaboración

1. Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
2. Reposo en bloque 60 minutos.
3. Estirar con cuidado para no desgasificar y formar una manta.
4. Cortar piezas rectangulares (40x15 cm) y enharinar con harina de centeno.
5. Dejar fermentar 20 minutos.
6. Hornear a temperatura media con poco vapor. Abrir el tiro al final del horneado.

Receta 12



HOGAZA MALTEADA

con **Aromaferm™ Rye Ferment 80**



Ingredientes	Cantidad (kg)
Harina trigo W-220	9,000
Harina de centeno	1,000
Agua	7,000
Sal	0,200
Levadura fresca AB Mauri	0,300
Mega Leci P	0,060
Rogamalt	0,200
Aromaferm™ Rye Ferment 80	0,500
Harina de centeno (decorar)	S/C
Total masa	18,260
Temperatura masa	25 - 27°C

Proceso de elaboración

1. Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
2. Dividir piezas de 750g.
3. Heñir y prefermentar durante 10 minutos.
4. Aplanar ligeramente la pieza y fermentar hasta doblar el volumen.
5. Poner harina de centeno sobre la pieza y practicar cortes.
6. Hornear con horno suave sin vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes.



Para más información:

AB MAURI SPAIN, S.L.

C/ Levadura, 5

14710 Villarrubia - Córdoba

Tel. 902 360 677 - 957 327 001

pedidos@abmauri.com

www.abmauri.es



AB | MAURI