

vivo
El respeto por el pan

Ge Plange 

Gb Plange Spain, S.L.U. - Pol. Ind. La Post (Barnasud) - C/ De l'Energia, 11-27, nave 3 - 4 - 08850 - Gavà - (Barcelona) - Tel.: (+34) 93 476 81 00 - Fax: (+34) 93 370 71 96 - www.gb-plange.com - info.sp@gb-plange.com





vivo

El respeto por el pan

El pan es nuestra pasión.

Recuperar sabores casi olvidados...
disfrutando del placer de degustar un buen pan, de sus
aromas... lentamente, en compañía...

Valoramos nuestras raíces y preservamos nuestras
tradiciones, combinándolas con técnicas actuales,
así es como nace...

vivo: nuestro secreto mejor guardado

vivo: Para los que comparten
nuestra pasión por el pan

VIVO II Lievito Naturale

La utilización de **vivo** II Lievito Naturale permite elaborar delicioso pan:

- SIN mejorante
- Tradicional, artesano
- Con excelente sabor y conservación

Se puede utilizar en todo tipo de panes y se obtiene un pan de altísima calidad tanto a nivel de crujencia como de sabor.

Un pan que recuerda a los panes de antaño y que se elabora artesanalmente

Dosificación recomendada: 5 - 10% sobre la harina

Envase: Saco 10 Kg

Por su origen es un producto exclusivo y propiedad de Gb Plange

vivo
II Lievito Naturale

Es un producto en polvo obtenido a partir de una madre que lleva refrescándose 3 veces al día durante más de 100 años. Sus ingredientes seleccionados permiten sustituir la masa madre tradicional, con resultados espectaculares.

Vivo II Lievito Naturale: Proceso italiano

Amasado 1

Ingredientes	Cantidad (grs.)
Harina trigo W-250	1000
Agua	500
VLN	100
Levadura fresca	1 - 2
<hr/>	
Total masa	1602

Amasado 2

Ingredientes	Cantidad (grs.)
Amasado 1	1602
Harina trigo W-250	1000
Agua	+/- 900
Sal	40
<hr/>	
Total masa	3542



Proceso:

- 1.-Amasar el 1º amasado en velocidad lenta hasta homogeneizarlo (temperatura masa: 27 - 30°C)
- 2.-Dejar reposar en bloque (15 - 18 h) (24 - 27°C)
- 3.-Amasar el 2º amasado hasta obtener un masa fina y elástica (no sobremasar)
- 4.-Reposar en bloque durante 60'
- 5.-Formar piezas según deseo (preferentemente tamaño medio-grande)
- 6.-Fermentar hasta punto algo joven (1:30 h)
- 7.-Enharinar y practicar cortes.
- 8.-Hornear con poco vapor hasta conseguir piezas doradas y crujientes

Recomendaciones:

El producto no lleva mejorante incorporado, se ha de ser estricto en el proceso anteriormente detallado. Si se añade harina de gran fuerza aumentar la hidratación un 5% + / -

Formatos:

Panes rústicos en general: barra gallega, chapata, hogaza...

Vivo II Lievito Naturale: Proceso masa madre

Amasado 1

Ingredientes	Cantidad (grs.)
VLN	1000
Agua	500
Levadura fresca	5 - 10
<hr/>	
Total masa	1510

Amasado 2

Ingredientes	Cantidad (grs.)
Amasado 1	150
Harina trigo W-250	1000
Agua	+/- 700
Sal	20
Levadura fresca	5 - 10
<hr/>	
Total masa	1880



Proceso:

- 1.-Amasar el 1º amasado en velocidad lenta hasta homogeneizarlo (temperatura masa: 28 - 30°C)
- 2.-Dejar reposar en bloque (15 - 18 h) (27 - 30°C)
- 3.-Amasar el 2º amasado hasta obtener un masa fina y elástica (no sobremasar)
- 4.-Reposar en bloque durante 60' (30°C)
- 5.-Formar piezas según deseo (preferentemente tamaño medio-grande)
- 6.-Fermentar hasta punto algo joven (2 - 3 h)
- 7.-Enharinar y practicar cortes.
- 8.-Hornear con poco vapor hasta conseguir piezas doradas y crujientes

Recomendaciones:

El producto no lleva mejorante incorporado, se ha de ser estricto en el proceso anteriormente detallado. Si se añade harina de gran fuerza aumentar la hidratación un 5% + / -

Formatos:

Panes rústicos en general: barra gallega, chapata, hogaza...

Vivo II Lievito Naturale: Reposo en bloque

Amasado

Ingredientes	Cantidad (grs.)
Harina trigo W-250	1000
Agua	+/- 725
VLN	50
Sal	20
Levadura fresca	4
<hr/>	
Total masa	1799



Proceso:

- 1.-Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica a 27 - 30°C (no sobremasar)
- 2.-Dejar reposar en bloque (3 - 4 h) (30°C) (doblar volumen)
- 3.-Formar piezas según deseo (preferentemente tamaño medio-grande)
- 4.-Fermentar hasta punto algo joven (1 - 1:30 h)
- 5.-Enharinar y practicar cortes.
- 6.-Hornear con poco vapor hasta conseguir piezas doradas y crujientes

Recomendaciones:

El producto no lleva mejorante incorporado, se ha de ser estricto en el proceso anteriormente detallado.
Si se añade harina de gran fuerza aumentar la hidratación un 5% + / -

Formatos:

Panes rústicos en general: barra gallega, chapata, hogaza...

Vivo II Lievito Naturale:
Reposo en bloque con muy poca levadura

Amasado

Ingredientes	Cantidad (grs.)
Harina trigo W-250	1000
Agua	725
VLN	50
Sal	20
Levadura fresca	0,1 - 0,2
<hr/>	
Total masa	1795



Proceso:

- 1.-Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica a 30°C (no sobremasar)
- 2.-Dejar reposar en bloque (16 - 24 h) (ambiente +/-22°C)
- 3.-Formar piezas según deseo (preferentemente tamaño medio-grande)
- 4.-Fermentar hasta punto algo joven (3 -4 h)
- 5.-Enharinar y practicar cortes.
- 6.-Hornear con poco vapor hasta conseguir piezas doradas y crujientes

Recomendaciones:

El producto no lleva mejorante incorporado, se ha de ser estricto en el proceso anteriormente detallado.
Si se añade harina de gran fuerza aumentar la hidratación un 5% + / -

Formatos:

Panes rústicos en general: barra gallega, chapata, hogaza...

Vivo II Lievito Naturale: Precocido

Amasado

Ingredientes	Cantidad (grs.)
Harina trigo W-250	1000
Agua	+/- 725
VLN	50
Sal	20
Levadura fresca	4
<hr/>	
Total masa	1799



Proceso:

- 1.-Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica a 27 - 30°C (no sobremasar)
- 2.-Dejar reposar en bloque (3 - 4 h) (30°C) (doblar volumen)
- 3.-Formar piezas según deseo (preferentemente tamaño medio-grande)
- 4.-Fermentar hasta punto algo joven (1 - 1:30 h)
- 5.-Enharinar y practicar cortes.
- 6.-Precocer con poco vapor
- 7.-Enfriar las piezas (1 h) y embolsar
- 8.-Congelar (-20 / -40°C) max. 3 meses
- 9.-Descongelar al ambiente (1 h)
- 10.-Hornear con poco vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes

Recomendaciones:

El producto no lleva mejorante incorporado, se ha de ser estricto en el proceso anteriormente detallado.
Si se añade harina de gran fuerza aumentar la hidratación un 5% + / -

Formatos:

Panes rústicos en general: barra gallega, chapata, hogaza...

Vivo II Lievito Naturale: Cereales

Amasado

Ingredientes	Cantidad (grs.)
Harina trigo W-300	1000
Combicorn	200
Agua	+/- 840
VLN	50
Sal	20
Levadura fresca	4
<hr/>	
Total masa	2114



Proceso:

- 1.-Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica a 27 - 30°C (no sobremasar)
- 2.-Dejar reposar en bloque (3 - 4 h) (30°C) (doblar volumen)
- 3.-Formar piezas según deseo (preferentemente tamaño medio-grande)
- 4.-Fermentar hasta punto algo joven (1 - 1:30 h)
- 5.-Enharinar y practicar cortes.
- 6.-Hornear con poco vapor hasta conseguir piezas doradas y crujientes

Recomendaciones:

El producto no lleva mejorante incorporado, se ha de ser estricto en el proceso anteriormente detallado.

Formatos:

Panes rústicos en general: barrote, panecillos, molde,

Gb Universo BIGA

Gb Universo BIGA

Es un producto en polvo que contiene **vivo** II Lievito Naturale en su interior. Con un aspecto muy atractivo permite realizar elaborados:

- Con el mejor sabor y aroma
- Gran desarrollo
- De una forma fácil y cómoda

Dosificación recomendada: 2 - 3% sobre la harina

Envase: Saco de 15 Kg

Gb Universo BIGA es un producto exclusivo de Gb Plange.

GB Universo Biga: Proceso directo

Amasado

Ingredientes	Cantidad (grs.)
Harina trigo W-250	1000
Agua	+/- 700
Levadura fresca	30
Gb Universo Biga	20 - 30
Sal	20
<hr/>	
Total masa	1770



- Proceso:**
- 1.-Amasar hasta obtener una masa fina y elástica (tipo chapata)
 - 2.-Temperatura masa 24° / 26°c
 - 3.-Reposar en bloque durante 60'
 - 4.-Pesar piezas según tamaño deseado (preferentemente medio ó grande)
 - 5.-Formar (desgasificando lo menos posible).
 - 6.-Fermentar a 30°c, 75% humedad hasta punto óptimo (90' - 120') (evitar acortezamiento)
 - 7.-Enharinar y realizar cortes
 - 8.-Horneado con poco vapor hasta obtener piezas doradas y crujientes

Recomendaciones:
El producto lleva mejorante incorporado y no necesita un cuidado especial.
Si se añade harina de gran fuerza aumentar la hidratación un 5% + / -

Formatos:
Panes rústicos en general: barra gallega, chapata, hogaza...

