

PROCESOS EN LARGA FERMENTACIÓN

Este tipo de cámara se caracteriza porque la masa de pan está fermentando desde que se mete a la cámara hasta que se saca para hornearla. Hay dos formas de hacer esta larga fermentación:

- 1ª.- Sin fermentación final.
- 2ª.- Con fermentación final.

Explicaremos brevemente cada proceso:

1ª.- Cuando más interese, al terminar de cocer, mientras se cuece, etc., se llena la cámara de larga fermentación. La temperatura es de unos 6/7°C. Se programa el temporizador para que unas 7 u 8 horas antes del inicio de la jornada del día siguiente, pare el equipo frigorífico. En un termostato de seguridad se fija la temperatura de la que no queremos pasar. Por lo general 14/15°C.

Al llegar a la panadería, los primeros carros están a punto para cocer. Sucesivamente irán estándolo los demás. Como la temperatura no ha pasado de 14 ó 15°C, el punto óptimo de fermentación no es instantáneo. Prácticamente no hay diferencia entre un carro horneado a las 5 de la madrugada y otro a las 7.

La masa entra al horno a 14/16°C. Se obtiene un pan muy particular, con gran calidad y un sabor a pan de verdad.

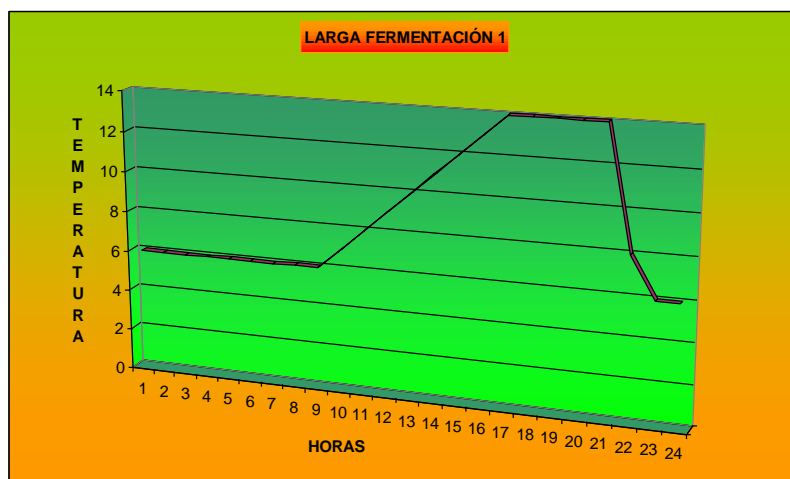
En este caso existe una variante. Hay panaderos que tienen la cámara todo el tiempo a 13/14°C y van sacando y metiendo masa según les interese.

2ª.- Este caso es muy semejante al anterior, solo que se ha puesto menos ración de levadura y una vez que se llega a la panadería hay que terminar de madurar el pan, durante poco tiempo, en una cámara de fermentación. El proceso es el mismo descrito anteriormente.

Particularidades de este proceso:

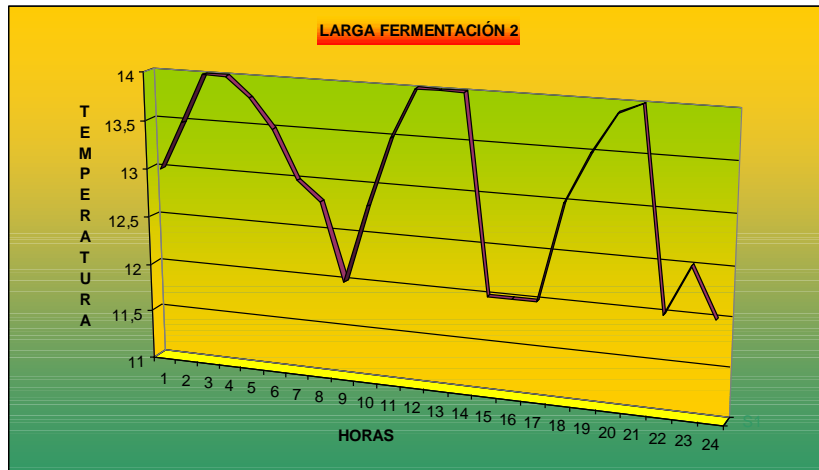
- * La cámara no tiene ventiladores. No hay velocidad de aire = no hay corteza.
- * La larga fermentación (más de 12 horas) produce un pan muy particular en cuanto a aroma y sabor.
- * La larga fermentación permite hornear cuando interese.
- * Ahorro importante de energía.
- * Personalización del pan.

La representación gráfica de este proceso es la siguiente:



Observando el gráfico rápidamente se ve que es una simplificación de la fermentación controlada.

En el caso de que la cámara esté todo el tiempo entre 13 y 15°C o temperatura similar, la representación gráfica es la siguiente:



Destacamos las pequeñas fluctuaciones de temperatura en esta cámara.

Este tipo de cámara se caracteriza por no tener calor ni humedad. Como no hay corrientes de aire no es necesario humidificar. El propio pan crea el ambiente adecuado.