

Correcto Acondicionamiento de Pasas

Algunos productos horneados pueden requerir acondicionamiento de pasas; este importante paso implica la rehidratación de las pasas a un nivel de humedad deseado. Si las pasas no están acondicionadas, pero se añaden directamente a la masa, extraerán humedad del pan durante los procesos de fermentación y horneado. Esto también ocasiona que el pan enrancie durante su distribución, reduciendo la vida útil del producto.



Metodología:

Para pequeñas cantidades, la Sociedad Americana de Ingenieros de la Panadería (American Society of Bakery Engineers, ASBE) recomienda que las cantidades de no más de 13.6 kg se acondicionen mediante la adición de 12-15% de agua tibia respecto al peso de las pasas directamente en la bolsa y caja contenedora. La temperatura del agua no debe exceder 24-27 °C y 1.6-2 kg de agua por cada 13,6 kg de pasas. Vuelva a cerrar la bolsa de polietileno, cubra el contenedor y gírelo varias veces para distribuir el agua uniformemente. Vuelva a girar después de aproximadamente 2 horas y deje reposar durante 2 horas adicionales durante un tiempo de acondicionamiento total de al menos 4 horas o durante la noche.

Para cantidades más grandes, el Instituto Americano de Panadería (American Institute of Baking, AIB) recomienda que las pasas deben colocarse en una cuba o tanque con una abertura inferior filtrada para drenar el agua. Cubra completamente las pasas con agua a 24-27 °C y luego escurra. Cierre el desagüe para retener los sólidos lixiviados y cubra el canal o tanque y permita que las pasas absorban el agua superficial por lo menos 4 horas o durante la noche.

En ambos casos, períodos más largos pueden sobre-condicionar y liberar sólidos de las pasas. Cualquier líquido restante de este acondicionamiento, podría añadirse a la masa de pan como

parte del componente líquido en la fórmula. No acondicione las pasas en agua excesivamente caliente. Para mejores resultados, las pasas deben estar alrededor de 24 °C al final del proceso.