

EL GREMIO PANADERO



AÑO 4 - N° 25 / Setiembre-Octubre DEL 2008

“LA REVISTA
DE LOS
PANADEROS”

DISTRIBUIDORA



AHORA EN...

ESCOBAR
CAMPANA
ZARATE

LIMA

BARADERO
SAN PEDRO
RAMALLO
SAN NICOLAS



ATENCION al
CLIENTE

02323-420076

02323-422379



IMPRESION DE PAPEL - BOBINAS Y BOLSAS

ENVOLVER S.R.L.

FABRICACION DE BANDEJAS DE CARTON

Ya estamos trabajando
para “las mejores confiterías y panaderías del país”

El nombre de su Confitería,
bien impreso en un papel de calidad
es la mejor publicidad y la más económica

A. M. de Justo 4768, Villa Insuperable (Bs.As) CP 1752 - Tel/ Fax: 4652-4300 / 4655-2319 - envolver@speedy.com.ar

MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS y PIZZERÍAS

Proveedor de:
**NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS**

DISTRIBUIDORA



Emeth


TAXONERA


EGRAMAR
GRASAS Y MARGARINAS


Puratos

CERES KINAS

LEVADURA PRENSADA

levina


LODISER


magimix

C


EL MUNDO

 **ATENCIÓN al CLIENTE**
02323-420076 / 422379

Fray Manuel de Torres y Julio A. Roca (Luján)
distribuidoradc@speedy.com.ar

EL GREMIO PANADERO

Año 4 - N° XXV
SEPTIEMBRE-OCTUBRE
del 2008

PUBLICACIÓN BIMESTRAL DE
DISTRIBUCIÓN GRATUITA
EN PANADERÍAS, ENTIDADES COLEGAS
Y ORGANISMOS VINCULADOS AL SECTOR

Director-Propietario
FABIO RUBÉN VIDELA

Colaboración Periodística:
Valeria Susperreguy

Tel: 4692-6960

15-4084-1090

15-6095-0146

Nextel ID 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Las marcas y/o firmas comerciales
mencionadas en los textos son solo
a efecto de información del lector.
La publicidad tarifada se realiza en
los espacios reservados a tal fin.

REGISTRO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
EN TRAMITE

LOS ARTÍCULOS FIRMADOS SON EXCLUSIVA
RESPONSABILIDAD DE SU AUTOR.

Gráfica "Caalen" Tel: 4692-1654
grafica@netizen.com.ar

"El Gremio Panadero"

quiere agradecer a la Lic.
Elizabeth Lezcano, por la información
que nos envía desde la Secretaría de
Agricultura, Ganadería
y Pesca de la Nación

Editorial

Hoy estamos muy felices. Desde hace varios meses que "El Gremio Panadero" ha logrado colocarse en un lugar preferencial dentro del mercado, y eso queda demostrado en el reconocimiento que tanto las Instituciones, Centros de Panaderos, socios anunciantes y lectores nos hacen en cada oportunidad.

Somos concientes que a lo largo de estos meses hemos ido sumando muchas historias buenas y malas, y es inevitable hacer un balance de todo ello disfrutando los buenos recuerdos y aprendiendo de los malos.

Y si nos ponemos con la añoranza a flor de piel no podemos dejar de reconocer que hace algunos años "El Gremio Panadero" era apenas un sueño, una revista que venia a acompañar y sumar de alguna manera a los panaderos, gremio que desde siempre admire. Por eso en cada edición, y tras un exhaustivo balance es bueno reconocer cuánto hemos avanzado y cuanto nos queda aún por mejorar.

Es grato y satisfactorio para nosotros saber que cada día sumamos más lectores, que nos eligen porque encuentran al "Gremio Panadero" como una herramienta útil a la hora de recabar información, buscar nuevos proveedores, nuevos productos y practicar nuevas recetas. Cada uno de ustedes es el impulso para mejorar día a día, pues no es fácil mantenerse en el gusto de los lectores.

En este número acompañamos al Centro de Panaderos de Merlo en los primeros pasos de la construcción de la losa que les permitirá concretar el tan ansiado sueño del Salón de Fiestas y la Escuela de Capacitación para los panaderos del distrito. Además continuamos informándoles sobre las novedades del gremio, les brindamos clasificados y por supuesto no podía faltar la sección de las recetas.

Gracias por seguir acompañándonos número a número.

EL GREMIO PANADERO



**CAMILO FERRON S.A.
CARDONE**

Grasas - Margarinas

José Ignacio Rucci 737 - (1822) Valentín Alsina
Tel: 4208-3236 / 4209-4995 josecardone@speedy.com.ar



CENTRO DE INDUSTRIALES PANADEROS DE MERLO

Victoriano Loza 489 (1722) Merlo-Bs. As. - TEL.: (0220)482-3230 - ctrodepanaderosmerlo@speedy.com.ar

Cuando un sueño se convierte en realidad

La Institución que nuclea a los panaderos de Merlo comenzó, el 23 de julio, a darle forma a uno de sus sueños más anhelados: la construcción de un nuevo edificio en donde funcionará un Salón de Fiestas y la Escuela de Capacitación.



En un acto realizado en la sede del Centro se dieron las primeras "paladas" de lo que será el nuevo edificio, que contará con una muy buena estructura.

"Este es un sueño de la Comisión Directiva y de los socios que cada día nos acompañan, ahora gracias al apoyo de ellos y de las empresas podemos empezar a concretarlo", festejó el Presidente de la entidad Hilario Frías.

En primer lugar, ¿Qué festeja hoy el Centro de Panaderos de Merlo?

Merlo hoy esta muy feliz, ya que se dio inicio a las obras de construcción de la losa que será en el futuro un salón de fiestas y la Escuela de capacitación para todos los panaderos.



Reciento
Fabrica de Margarinas y Grasas

Innovación permanente,
calidad y sabor insuperables.

	Reciento Oleo		Reciento Grasa		Reciento para Tapas de Empanadas		Reciento Semi-Hojaldre		Reciento Hojaldre
	Reciento Integrante de Masa								

Tel./Fax: 4699-2177 / 79 / 3150
Av. Gral. Paz 12383 - L. del Mirador - Buenos Aires
www.reciento.com.ar info@reciento.com.ar

Panaderia y Confiteria

"La Unión"
Especialidad en Pan para Sandwiches

Tel: 011- 4691-3290
Cel: 15-5185-1850 ID 312 3496
Lezica 3918- (1754) San Justo Bs.As

A propósito de la última observación. ¿Qué significa esta obra para el Centro?

Esta obra significa muchísimo para todos y cada uno de nosotros. Nos ha costado mucho. Cuando encaramos la gestión empezamos ajustaditos pero apostamos a la colaboración de los panaderos y de las empresas, por eso les estamos más que agradecidos. Nunca dejaron de demostrar su apoyo. Merlo sigue creciendo, recuerdo los comienzos cuando sólo recibíamos el aporte de algunas panaderías, hoy lejos de esa situación, más del 50% se encuentran cumpliendo con sus obligaciones. Este es un primer paso, pero apostamos a más, primero culminaran los trabajos relativos al salón de fiestas y luego comenzaremos con la Escuela de Capacitación.

¿Cómo se encuentra el la situación en el Centro de Panaderos de Merlo?

La verdad, cada día notamos que más panaderos escuchan los mensajes que les damos, y los que llegan desde las instituciones. De poco se están dando cuenta la importancia de apoyar los precios arriba de los costos, costos que están extraídos del Ministerio de Economía y que obviamente no están inventados por nosotros. Lo importante es que cada industrial comprenda que sus productos deben ser vendidos sobre el costo para que sea rentable y puedan pagar sus obligaciones. Poco a poco vamos cumpliendo los objetivos.



IMAGENES DE LA INAUGURACION DE LA LOSA EN EL CENTRO DE PANADEROS DE MERLO



NEW ORION
Recepciones

DESCUENTO ESPECIAL
PARA LOS SOCIOS DEL
CENTRO DE PANADEROS

Almafuerte 3515
SAN JUSTO
4484-3195
Atención de Lunes a Sábados de 17.30 a 20.30 hs.
www.orionrecepciones.com.ar / info@orionrecepciones.com.a

**FRUTAS SECAS
PASAS DE UVA**

LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7
-MERLO- **0220-485-5071**

Dialogando con Horacio Carrizo:

"Esta obra es un gran orgullo para los panaderos de Merlo"



Después de la primer palada del Presidente "Lalo" Frías, acompañado por miembros de la Comisión Directiva del Centro, por integrantes de la FIPPBA encabezados por Emilio Majori y Juan C. Chalier, representantes del Sindicato de Obreros y Panaderos, y panaderos de la zona, el tesorero Horacio Carrizo dialogó con nosotros y esto nos decía:

"Estoy orgulloso saber que vamos a empezar con la obra que tanto anhelamos, le tenemos que agradecer a los socios y todos los que hicieron que este gran sueño se concrete, estamos muy contentos".

¿Qué tiempo se estima de obra?

Calculamos que un termino de 60 días.

"Estamos recaudando muy bien, esto es una cadena de trabajo incansable, pero lo principal es siempre pensar en los panaderos de Merlo"



CARPINTERÍA MECÁNICA Y METÁLICA

Omar Rodríguez S.R.L.

Fábrica de Artículos para PANADERÍAS - CONFITERÍAS - PIZZERÍAS



**Malabia 2440 - (1754) San Justo
Tel: 4441-1200**

info@omarrodriguezsr.com.ar www.omarrodriguezsr.com.ar



Cámara Empresarial Panaderil del Partido de San Martín

Personería Jurídica N° 1700 - ADHERIDA AL F.I.P.

Ayacucho 2223 - (1650) San Martín - Tel: 4752-9823

POR UNA BOLSA DE HARINA

En esta nota analizo la parte que le tocó vivir al Gremio Panaderil con motivo del conflicto que sostuvo el Gobierno con el Campo por más de 120 días. Durante ese lapso los panaderos estuvieron sometidos a una difícil situación para poder conseguir la materia prima principal (harina), que utiliza diariamente en la elaboración de sus productos. Como todos sabemos el precio de la harina está en parte subsidiado por el Gobierno a través de la Secretaría de Comercio Interior, en virtud de un acuerdo celebrado entre la misma y los Molinos Harineros.

Cuando estalla el diferendo entre el Gobierno y el Campo, los molinos comienzan a restringir sus entregas, aduciendo que la Secretaría de Comercio les debía aproximadamente \$ 350.000.000 en concepto del denominado subsidio, creándose así un formidable mercado negro, donde la bolsa de harina, cuyo un precio final era de \$ 46, pasó a tener un valor extraordinario que llegó a \$ 120 y ahí es donde aparecen los oportunistas de turno (llámense molinos harineros o depósitos dedicados a la venta de esta materia).

La maniobra de la mayoría de los molinos consistía en facturar en blanco el precio acordado de \$ 46, cobrando en negro el importe del subsidio convenido con el gobierno, prometiéndole al panadero, de palabra, la devolución de esta suma indebidamente cobrada, cuando obtuvieran el respectivo pago por parte del Gobierno.

En lo que respecta a los depósitos, hicieron su agosto antes del mes

calendario, aprovechando la desesperación que generaba la falta del insumo, revendiendo como expresamos al principio a valores descomunales y sin tope; por supuesto, sin facturación respaldatoria que lo avale.



En medio de este desconcierto y peregrinar de los panaderos, aparecen en escena dos puntos de venta para todo el país, conseguidos en primer lugar por la Cámara de Panaderos de Capital y el otro por FAIPA, a través de la gestión ejercida por la Secretaría de Comercio Interior hacia algunos molinos; estos lugares de venta generaban otro fenómeno irregular, ya que en las largas colas que se formaban para obtener apenas 3 bolsas de harina por persona, había ventajeros que enviaban 2, 3 o más representantes los que, luego de obtenerlas, las trasladaban a depósitos o talleres clandestinos, para su posterior reventa o uso ilegal. Además, de acuerdo a testimonios de panaderos, al lugar también llegaban camionetas que, sin ocupar un lugar en la cola, cargaban más bolsas que los obligados a esperar su turno, causando de esta manera un malestar general por esta diferencia y privilegio.

NUEVOS

- Coberturas de chocolate
- Baños de repostería especiales
- Rellenos "del Artesano"
- Especialidades
- Granizados

chocolates industriales s.a.

Chocolates Industriales S.A.
Planta Industrial: Gral. Manuel N. Savio 2750- B1650KMH San Martín- Bs.As. - Tel.fax 4713.4350/4713-4386
Administración: Sulpacha 428- C1008AAJ Bs. As. - Tel. fax 4328.5503/ 4328.6125
e-mail: administracion@chocolatesind.com.ar - www.chocolatesindustriales.com

Esencias, Colorantes y Aditivos para:



Las Dos Marcas...



ARLYS

Encuentre en nuestras formulaciones la personalidad que demanda su productos

**Panaderías
Confiterías
Reposterías
Heladerías
Fábrica de Productos Alimenticios**

**Laboratorio Fleibor S.R.L.
30 de agosto 162 - (1766) Tablada
Telefax: 4652-8035 (Rot.)
E-mail: fleibor@speedy.com.ar**

SALSAS NUECES

LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7 0220-485-5071
-MERLO-

Aquí cabe preguntarse si no hubiese sido mejor convocar al gremio en general como pensaba yo y aplicar una medida de acción directa que repercutiera en busca de una solución, ya que estimo era una oportunidad propicia para aunar criterios y voluntades en nuestro gremio y no crear más diferencias con estos parches, que no lograron ni siquiera atenuar la demanda, a punto tal, que hubo una cantidad importante de panaderías cerradas y, en el mejor de los casos, otras tantas que debieron abandonar su repartos, con el lógico perjuicio económico que se produjeron en ambas circunstancias.

tranquilidad y analicen si no es más conveniente participar y unirse a los Centros Panaderiles de su zona y procurar, de esta manera, obtener las soluciones que necesitan, para que no vuelvan a repetirse estas penurias y demostrar, como en otros tiempos, en que peleábamos con los gobiernos de turno por la obtención de aumentos y logros legítimos, que conseguíamos por tan mentada unidad, como la que hoy nos ha mostrado el campo.

Todos mis respetos.

Me permito esta reflexión final para quienes han tenido que sufrir en estos meses para conseguir una bolsa de harina; que lo piensen con

Juan Carlos Chalier
Secretario General FIPPBA

INTOLERANCIA – SOBERBIA y OBSECUENCIA: Trilogía explosiva cuando se utiliza desde el poder.

Acepción de los 3 vocablos indicados, según el Diccionario de la Lengua Española:

INTOLERANCIA: Que no tolera, acepta o respeta las ideas ajenas, especialmente cuando chocan o disienten con las propias.

SOBERBIA: Cualidad o actitud de la persona que se considera superior por su posición económica o social, o por alguna cualidad personal o circunstancial y por

ello trata a los demás con desprecio, falta de consideración, ira o cólera, todo ello manifestado generalmente con altivez. (sinónimo: ALTANERIA, ALTIVEZ, ARROGANCIA, ORGULLO).

OBSECUENCIA: Sumisión o amabilidad y condescendencia exageradas hacia alguien.

Desde hace muchos años los sufrientes habitantes de n/querido país, venimos soportando estoicamente las actitudes de parte de quienes detentan cierto poder, desde la Presidencia de la

Nación hacia abajo (gobernadores, intendentes, concejales, funcionarios, etc.), los que, sobredimensionando la investidura que le ha sido delegada por el pueblo, se manejan autoritariamente, con actitudes propias que encuadran en los conceptos arriba expresados, con lo cual se distancian cada vez más de los destinatarios de las medidas que adoptan. Es así que, demostrando una intolerancia más propia de un régimen fascista que de una armónica vida en democracia, producen con su soberbia un peligroso alejamiento de la convivencia normal con sus congéneres, cualquiera

(Continúa en página 10)

RONDO DOGE

¡Garantía mundial de calidad, innovación y fiabilidad!
Durante varias generaciones manteniendonos siempre líderes, desarrollando y fabricando innovadores sistemas para el tratamiento de masas.
Nuestra presencia en todo el mundo con las tecnologías más avanzadas, nos permiten ser el líder del mercado mundial en nuestro sector.
Crecza con nosotros.

Laminadoras
Bancos de corte
Depositadoras
Trenes de laminado
Trenes de Hojaldres
Calibradores
Lineas de Pizzas



www.grupocheff.com.ar

RONDOmania

Del pequeño artesano al gran industrial.










www.rondo-doge.com

NUEVOS - USADOS

Constitución 450 - S2002MHF - Rosario - Telefax 54 - 341 - 4380045
J.I. de la Roza 6145 - C1413BSM - C. FED. - Telefax 54 - 11 - 46874664



Brito Hnos.



Equipos Modernos para Panaderías y Confeiterías



**HORNOS
Y
MÁQUINAS
DE
PRIMERA CALIDAD**



*Hornos Rotativos - Amasadoras - Sobadoras - Trinchadores - Batidoras
Carros - Bandejas - Utiles - Repuestos*

Montegudo 5003 - José C. Paz. - Buenos Aires - Argentina.

Tel./Fax: 02320-436262

www.britohermanos.com.ar

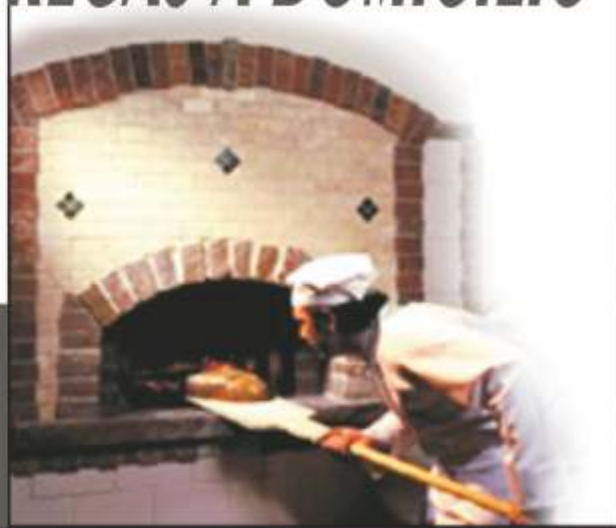
HARINAS "Cristiania"

MATERIA PRIMA PARA PANADERÍAS, PIZZERÍAS Y CONFITERÍAS
ENTREGAS A DOMICILIO

LA BELUSTINA

calsa*

RIS



Tel.: 5264-8240 / 4640-0992
Cel: 15-5249-4082 / Nextel 446*1449

Cristiania 3884 - I. Casanova

Técnico Mecánico de Hornos Rotativos

J. Adrián Ronzio

Reparaciones en general

Mantenimiento

Montajes y traslados



Atención las 24 Hs.

0237-462-0341

15-6613-0707

Almafuerte 219 - LA REJA - MORENO

Taller "LOS AMIGOS"

De Paco Rodriguez



Auspiciados por:
Tostadas Dietéticas



COMPRA-VENTA DE MÁQUINAS NUEVAS Y USADAS
HORNOS USADOS Y REPARADOS CON GARANTÍA
TODAS LAS MARCAS

4441-4544
Zapiola 2888- San Justo



COMPRA-VENTA
DE MÁQUINAS
NUEVAS Y USADAS

HORNOS USADOS Y
REPARADOS CON GARANTÍA
TODAS LAS MARCAS

Taller "LOS AMIGOS"

De Paco Rodriguez

4441-4544
Zapiola 2888- San Justo

Fue asesinado un repartidor de pan

Crimen en Merlo

Dos de los jóvenes detenidos como sospechosos de haber participado del asesinato a balazos de un repartidor de pan, ocurrido en su casa del partido de Merlo, se declararon ayer inocentes pero continuarán presos. Se trata de un muchacho de 18 años y otro de 19, alias "Cachito", quienes fueron indagados por el fiscal Alejandro Jons, a cargo de la causa por el "homicidio en ocasión de robo" de Bernardino Valentín Ríos (41)

Según las fuentes, estos dos sospechosos fueron arrestados poco después del asesinato junto a un adolescente de 17 años, quien se encuentra a disposición de la Justicia de Menores de Morón. Los voceros indicaron a Télam que tras declararse inocentes del crimen, los dos sospechosos quedaron detenidos hasta que el fiscal Jons resuelva sus situaciones.

En tanto, otras fuentes de la investigación dijeron que en uno de los allanamientos hechos en la localidad de Rafael Castillo -donde los tres jóvenes fueron detenidos- se secuestró en poder de ellos un revólver calibre 38 y documentación y zapatillas aparentemente robadas a las víctimas.

Ríos fue asesinado cuando salió a correr a los ladrones que habían entrado en su casa a robarle. El comerciante se abalanzó sobre uno de ellos en la vereda y ahí recibió dos disparos, uno en el pecho y otro en la cabeza.

Fuente: Diario Clarin

Servicio Técnico de Hornos Rotativos

Julio Leal

4621-0598 15-4421-5655

Avda. Ratti 2282
ITUZAINGO

Controles de temperatura para hornos de panaderías

Línea N



Dosificadores de agua para panaderías



DINTER
INSTRUMENTOS
DE MEDICIÓN Y CONTROL

Paris 1782 (1765)
I. Casanova - Bs. As.
Telefax: 4485-3764
info@dinter.com.ar
www.dinter.com.ar

LA CUEVA DEL PANADERO

DULCE DE LECHE

NATURAL

Diaz Velez y Ruta 7 **0220-485-5071**
-MERLO-

DISTRIBUIDORA "JOSÉ"

Materias primas para panaderías, confiterías pizzerías y fábricas de pastas

ENTREGAS A DOMICILIO SIN CARGO

LESAFFRE ARGENTINA CIRCE PRINDAL GLUTAL

J. M. De Rosas 5499 - San Justo
Tel: 4484-8177



La muestra se realizará del 23 al 26 de Septiembre en el Centro Costa Salguero

En Tecno Fidta 2008 se expondrán nuevos equipos y máquinas para el sector del procesamiento de alimentos

La aplicación de las ciencias físicas, químicas y biológicas al procesado y conservación de los alimentos y al desarrollo de nuevos y mejores productos alimentarios es un hecho. Hoy en día resulta imprescindible el empleo de la tecnología en los alimentos. Esta se ocupa de la composición, las propiedades y el comportamiento de los alimentos hasta su calidad para el consumo.

Históricamente, Argentina se caracterizó por ser generadora de materia prima en carnes y derivados principalmente para exportación y consumo interno, alimentos sin procesar. Luego se le otorgó valor agregado a los productos alimenticios y se comenzó a exportarlos ya procesados y envasados, para lo cual se requería una industria que acompañara el procesamiento de los alimentos con maquinaria, aditivos e ingredientes.

Ante la recuperación económica del país, la industria alimentaria está registrando un crecimiento sostenido y a la vez está conquistando nuevos mercados. Por esta razón, se presenta la necesidad de incorporar nuevas estrategias de producción y profesionales con conocimientos específicos que se aboquen a esa tarea. Además, se hace imprescindible actualizar constantemente la legislación y las normas que competen al sector, conforme se van adecuando regional y mundialmente, para poder insertarse en nuevos mercados.

La industria alimentaria es uno de los componentes más dinámicos que contribuye a la creciente inserción internacional de nuestro país y representa, aproximadamente, el 30% del VAB (valor agregado bruto) generado por la industria manufacturera. Industria que ocupa más de 300.000 puestos de trabajo y ascendió un 4.6% respecto del 2006.

Los números evidencian un gran crecimiento ya que durante los últimos 10 años, el nivel de actividad de la industria de alimentos y bebidas subió un 25% y sólo en 2007 exportó 40.3 millones de toneladas por un total de U\$S 17.767 millones. Esto fue todo un récord para el rubro que representa un 32% del total de las exportaciones manufacturadas argentinas, incrementándose de esta

manera un 24.3 % respecto al año anterior; según indica un informe de la Dirección Nacional de Alimentos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPYA).

El mismo informe aclara que los productos que más se exportaron fueron los aceites de origen animal y vegetal, representando el 32.6% del total de los envíos. Y si bien hay un importante incremento en el sector de bebidas no alcohólicas, aguas minerales, bebidas malteadas, de malta y vinos, las exportaciones de este sector representan sólo el 3.5% del total exportado en 2007.

Con respecto a la carne vacuna, según el último informe del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina, durante el mes de diciembre de 2007 descendieron las exportaciones con respecto al mes de Noviembre de 2007, pero superaron los niveles de diciembre de 2006 en un 5,4%. El principal destino para las exportaciones de carnes sigue siendo la Federación Rusa seguida de Chile, Alemania, Venezuela e Israel.

Sin dudas Tecno Fidta 2008 será el gran evento de la industria alimentaria, bebidas, aditivos, ingredientes. Contará con numerosas empresas que comercializan maquinaria para el procesamiento de alimentos como cortadoras, peladoras, molidoras, etiquetadoras, descaroadoras, tanques, hornos utilizados en la industria panificadora, frigoríficos, máquinas de envase, etc.

Asimismo, distintos rubros de esta cadena de procesamiento de alimentos se encuentran representados en la muestra: procesamiento, envasado y embotellado, aditivos, ingredientes y materias primas, refrigeración, laboratorios y control de calidad, automatización y control. La 9ª Exposición Internacional de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes tendrá una superficie de 19.000 m2 y se espera la presencia de 320 empresas de los distintos rubros que nuclea la muestra. Faltando aún cuatro meses para su apertura, ya hay más de 230 empresas que han confirmado su participación y están preparando sus novedades para exhibir en la exposición.

**PRODUCTOS PARA PANADERIAS,
PIZZERIAS Y FABRICAS DE PASTAS**

**DISTRIBUIDORA
UARI-CE**

F. ALCORTA 3519 - TELEFAX: 4484-1635

**HARINAS-GRASAS
MEJORADORES**

**LA
CUEVA DEL
PANADERO**

**Diaz Velez y Ruta 7 0220-485-5071
-MERLO-**



MASA RELAJADA, PANADERO CONTENTO



El nuevo Magimix Relax Violeta es un mejorador para masas de hojaldre que relaja las masas y garantiza un menor tiempo de amasado. Además otorga mayor extensibilidad y optimiza la diferenciación de las capas de hojaldrado, haciendo la masa más regular.

Desde ahora tu sonrisa será tan grande como tus medialunas.

LESAFFRE
ARGENTINA

Seguridad en panificación

www.lesaffre.com.ar / info@lesaffre.com.ar

Alicia M. de Justo 2050 1 107 (C1107AFP) BS.AS. ARG. Tel:(011) 4315-3400 Fax (011) 4312-4680
Planta industrial Pumacahua 6640 (B1764JSD) Virrey del Pino Prov. de Bs.As. Tel:(02202) 49-9000



Masa Relajada...

"Magimix Relax Violeta es un mejorador completo especialmente desarrollado para la elaboración de masas de hojaldre, masas laminadas y todos aquellos productos que en la industria de la panificación llamamos de facturería: media luna, facturas de hojaldre, etc.".

Lesaffre, empresa líder mundial en la fabricación de levaduras y extractos de levadura, lanzó al mercado un nuevo producto. Se trata de Magimix relax un mejorador de panificación para masas de hojaldre, masas laminadas y facturas. Esta variedad de mejorador, va ganando protagonismo en las principales panaderías ya que entre sus múltiples beneficios Magimix violeta o relax, ayuda a reducir los tiempos de amasado y a mejorar el aspecto final de las masas hojaldradas y facturas.

Entre sus múltiples cualidades, Magimix Violeta mejora el aspecto final de las facturas ya que "el gluten más extensible ofrece menos resistencia a la presión de gas producido por la levadura durante la fermentación y al estar combinado con ingredientes que aportan volumen y tolerancia, asegura un buen desarrollo de las piezas al final de la fermentación y un muy buen desarrollo en el horno" destacó el Lic. Enrique Finochietto.

Además, al acelerar el desarrollo de la masa en el amasado, Magimix violeta permite obtener productos con un hojaldre regular, homogéneo y mejor formado.

Garantizando un menor tiempo de amasado, menor fricción y una temperatura final de masa más baja, Magimix permite un mejor manejo durante la formación del hojaldre colaborando también la disminución de los tiempos de descanso entre las vueltas del hojaldrado.

Nutricionalmente posee un contenido alto de proteínas, medio de colesterol, bajo en calorías y es rica en minerales.



**NO HAY MEDIO MÁS ECONOMICO Y EFECTIVO
QUE LA REVISTA DE SU SECTOR**



**EL GREMIO
PANADERO**

Publique en nuestras páginas

4692-6960 // 15-4084-1090

15-6095-0146 // Nextel 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

Panadero Contento!!!



Sr. Enrique Finochietto

Con un modo de uso hipersencillo, ya que el producto se incorpora sobre la harina al comienzo del amasado, Magimix ofrece una mayor extensibilidad a aquellas masas tenaces provenientes de harinas cortas o con poco gluten o con gluten elástico, "al tener que ejercer menos presión sobre la masa para su laminado se mantienen bien diferenciadas las capas de materia grasa y masa dando un mejor hojaldrado y más regular" afirmó

Finochietto.

Magimix Relax es un nuevo producto que se suma a la amplia oferta de excelentes productos de Lesaffre Argentina



LESAFFRE
ARGENTINA
Seguridad en panificación



El nuevo Magimix Relax Violeta es un mejorador para masas de hojaldrado que relaja las masas y garantiza un menor tiempo de amasado. Además otorga mayor extensibilidad y optimiza la diferenciación de las capas de hojaldrado, haciendo la masa más regular.

Desde ahora tu sonrisa será tan grande como tus medialunas.

**EL GREMIO
PANADERO**



"La revista de los panaderos"

Publique en nuestras páginas

4692-6960 // 15-4084-1090

15-6095-0146 // Nextel 565*5175

elgremiopanadero@yahoo.com.ar

LESAFFRE
ARGENTINA

Seguridad en panificación

www.lesaffre.com.ar / info@lesaffre.com.ar

Alicia M. de Justo 2050 1 107 (C1107AFP) BS.AS. ARG. Tel:(011) 4315-3400 Fax (011) 4312-4680
Planta industrial Pumacahua 6640 (B1764JSD) Virrey del Pino Prov. de Bs.As. Tel:(02202) 49-9000



9º Exposición Internacional de Tecnología Alimentaria, Aditivos e Ingredientes

Cronograma:



Fecha: 23 al 26 de Septiembre de 2008
Horario de apertura: 14hs. a 21hs.



Expositores: 320 (estimados)
Visitantes: 16.500 visitantes profesionales.



Lugar: Centro de Exposiciones "Costa Salguero", Buenos Aires Argentina
Superficie: 19.000 m² de Exhibición Bruta 8200 m² de Exhibición Neta



Grupos de Productos: Procesamiento, Envasado y embotellado, Aditivos, Ingredientes y materias primas, Refrigeración, Laboratorios y control de calidad, Automatización y control, Accesorios y periféricos, Servicios para la industria.



Admisión: Solamente para visitantes profesionales.
Con invitación: sin cargo.

Organizador:

Indexport Messe Frankfurt
Av. Luis M. Campos 1061 5º
C1426BOI - Ciudad de Buenos Aires
Tel.: +54 11 4514 1400
Contacto: Sr. Fabián Natalini - Responsable de Proyecto
e-mail: tecnofidta@indexport.com.ar

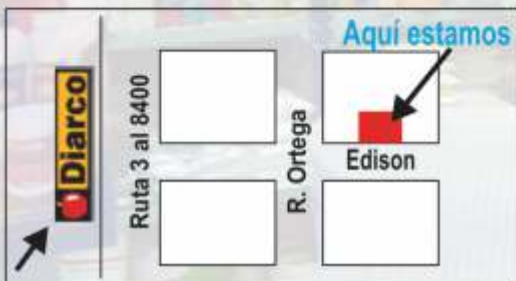
Por tratarse de un evento para profesionales del sector, no se permitirá el acceso a menores de 18 años ni a personas con cochecitos de bebé.

Juan Carlos López

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO DE:



MATERIAS PRIMAS PARA
PANADERÍAS - CONFITERÍAS
PIZZERÍAS - FÁB. DE PASTAS



Edison 3547 - I. Casanova - Pcia. Bs. As.

Tel: (54-11) 4466-2818 - E-mail: juanclopez@fibertel.com.ar

AGREGAMOS
NUEVAS
UNIDADES

"... entregamos inmediatamente ..."

A large, golden-brown loaf of bread is the central focus, with various brand logos overlaid on it. To the left, there is a vase of white daisies. The background is dark and textured.

SALINERA LARRAZABAL SL

JANDAIA
Bavosi
Cumaná

MOLINOS B BALATON S.A.

DEWEY
Bacalar

RIS

EL NUEVO OLIVAR
ENCURTIDOS
CALIDAD EXTRA

PRODALSA

molino CAÑUELAS

calsa*

LEDEVIT
LA BUENA COMPAÑÍA

FINCA DE SANTIAGO

CORPORACIÓN Frutícola

TAXONERA

LA CUEVA DEL PANADERO

AGUILA

DUCCO DE LECHE

Dánica

jagras

Díaz Vélez y Ruta 7 - Merlo Norte

**SEGURIDAD, EFICIENCIA Y PUNTUALIDAD EN LAS ENTREGAS.
COMPRUEBELO LLAMANDO A LOS TELEFONOS:**

**0220-485-5071 / 15-5317-6400 / 15-5571-7507
15-5578-2408 / 15-5578-2409 / 15-4048-6703**



TRABAJAMOS SIEMPRE PENSANDO EN USTED



LA CORDOBESA - Oleomargarina

Oleomargarina bovina refinada y desodorizada cuyo punto de fusión facilita su incorporación a los amasijos en los que interviene como componente de masa.

Punto de fusión: 36° - 37° C- Usos: Bizcochos, pan criollo, budines, pan dulce, facturas de grasa, cuernitos, galletas, etc.
Presentación: Cajas de 10 Kg. y de 20 Kg.



LA CORDOBESA - Refinada

Primer jugo bovino refinado y desodorizado, textura muy plástica lo cual facilita su trabajo - Punto de fusión: Se ajusta durante el año a los distintos climas 42° a 46° C. - Usos: Facturas de grasa, bizcochos de grasa, pan criollo, chipacas, grises y galletas. - Modo de uso: En masas, se agrega al comienzo del amasado en empastes, manualmente con batidora o sobadora. Presentación: Cajas de 10 Kg. y 20 Kg.



LA CORDOBESA - Masas y Batidos

Extraída de la grasa bovina mediante un proceso de refinación de alta tecnología. Contiene un 16 % de humedad, posee un agradable aroma y sabor a manteca. Los principales atributos a los productos secos y crocantes, es de otorgar mayor suavidad y esponjosidad. Punto de fusión: 36° - 38° C. Modo de uso: Como integrante de masa.

Presentación: Caja de 10 Kg. y sachets de 1 Kg, 500 grs. y 200 grs.



LA CORDOBESA - para Hojaldre Especial para Masa Directa

Elaborada con grasa vacuna refinada y desodorizada. Consistencia firme y plástica por la que se logra un hojaldrado muy rápido. Aroma a manteca que perdura en el producto terminado. - Punto de fusión: 47° - 49° C. - Modo de uso: En forma directa, sin descanso. - Usos: Facturas de confitería, palmeritas, tortillas, tortas de hojaldre, cañones, voulevanes, etc. - Presentación: Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



MARGARINA REVE-CA - Para Repostería Fina Tipo Manteca

Elaborada a base de mezclas de aceites vegetales parcialmente hidrogenados y manteca. Producto de gran calidad con excelente aroma y sabor.

Punto de fusión: 32° - 34° C. - Presentación: Cajas por 20 Kg. 4 pilones de 5 Kg.



CORDOMARG con Aceite Vegetal - Margarina para Hojaldre y Repostería

Elaborada con aceites vegetales refinados, parcialmente hidrogenados y grasa vacuna refinada. Su plasticidad permite trabajar con facilidad todo tipo de masas para hojaldre. - Punto de fusión: 42° - 44° C. - Usos: Facturas de confitería, hojaldres a la francesa, facturas vienas, roscas, tortas húngaras, criollos de hojaldre, etc. - Modo de uso: En forma directa y/o con descanso. - Presentación: Cajas por 20 Kg., pilones de 5 Kg.



**REFINERIA
DEL CENTRO S.A.**

CORDOBA: Camino a Capilla de los Remedios 7373 (C.P. 5123) Ferreira - Córdoba
Tel: (54-351) 41168/02/03/04 497/5878/4927/5454 Fax: (54-351) 4975916

BUENOS AIRES: Pte. Hipólito Irigoyen 4921 (C.P.1605) Munro - Tel: (54-011) 4730-3525/4761-3199

E-mail: institucional@refineriadelcentro.com / ventas@refineriadelcentro.com / calidad@refineriadelcentro.com
Web: www.refineriadelcentro.com



El pan integral

<http://www.consumer.es>

El pan de salvado es rico en fibra pero con una calidad inferior al auténtico pan integral

En los tiempos de la posguerra, el hambre de muchas familias se saciaba con pan integral. Debido a su bajo precio, éste pan de los pobres fue durante años uno de los alimentos más presentes en la dieta. Aunque hoy los expertos recomiendan consumir este tipo de pan por sus

propiedades saludables, aún crea cierta aversión a quienes vivieron aquellos tiempos, dado que les recuerda a las penurias de la guerra. El pan integral que se vende en las panaderías es, en general, pan de salvado. Aquellas personas que acostumbraban a comprarlo por su elevado contenido en fibra deben saber que éste no es el verdadero pan integral.

¿Por qué? El pan de salvado es un pan pseudointegral, es decir, no es integral al 100%. En su elaboración se emplean harinas refinadas o blancas a las que se añade, de forma artificial, fragmentos enteros de salvado -la corteza del grano de trigo-. Al no añadir el grano entero del cereal, el pan carece del germen, justamente la parte más rica en vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales. Por este motivo, la calidad del pan de salvado es inferior a la del pan integral verdadero, que se elabora con el grano entero.

La fibra y el efecto mineralizante

El pan de salvado aporta más fibra que el pan blanco, porque incluye fragmentos de la corteza externa del grano del cereal. Sin embargo,

el resto de nutrientes aparecen en cantidades muy similares en ambos panes. Pero cuando el pan de salvado se compara con el auténtico pan integral, se observa que la calidad de este último es muy superior.

La cubierta exterior del grano de trigo o salvado presenta un elevado contenido en fibra insoluble, lo que confiere al pan de salvado propiedades que mejoran la salud: ayuda a combatir el estreñimiento, aumenta la sensación de saciedad rápida y resulta beneficioso para quienes tienen diabetes o dislipemias (colesterol o triglicéridos altos en sangre). Aun así, la cantidad de fibra es superior en el pan integral verdadero. El pan de salvado contiene ácido fítico, una sustancia que está presente en el salvado de trigo y en la cáscara de otros cereales. Esta sustancia puede interferir en la absorción y el aprovechamiento de minerales como el calcio. Es por este motivo que los expertos aconsejan no abusar de su consumo, ya que podría tener un efecto desmineralizante. En cambio esto no ocurre con el pan integral verdadero, ya que al estar elaborado con auténtica levadura, el ácido fítico se descompone y pierde ese efecto.

Diferenciar el pan de salvado y el pan integral verdadero

Si lo que se quiere comprar es el auténtico pan de trigo integral, debemos fijarnos en ciertos aspectos para diferenciarlo del tan consumido pan de salvado. Una forma de identificarlo es el análisis a nivel sensorial mediante la vista, el gusto y el tacto. Si se aprecian fragmentos enteros de salvado en el pan, es posible que hayan sido añadidos artificialmente a la harina blanca o refinada para producir pan de salvado. Su sabor también determina si se trata de uno u otro, ya que el pan integral verdadero tiene un sabor mucho más intenso y un cierto regusto ácido. La consistencia es otro de los factores que se ve modificados. El pan integral verdadero se caracteriza por tener una corteza gruesa y oscura, así como una miga más compacta y de color marrón fuerte.

Levaduras Paraleva S.R.L.
DISTRIBUIDORA
Distribuidor exclusivo de
Levaduras Paraleva

Alem 1447 - (1712) Castelar
Pcia. de Buenos Aires
Tel: 4627-5876 // 4629-4959

ÚNICAMENTE ATENCIÓN A
MAYORISTAS Y PANIFICADORAS

El pan, una herencia viva

Molinero y panadero son algunos oficios tradicionales estrechamente relacionados con el pan.

En medio Oriente, se comenzó a sembrar y cosechar los cereales en el 10.000 a.C., mientras que en Europa central las huellas de la cultura de los cereales se remontan al 4.000 a.C.

Alimento imprescindible

El pan es el combustible número uno de los hidratos de carbono que no se debe dejar en ninguna comida porque aporta la energía más poderosa y necesaria para el organismo. Los glúcidos contra la apatía o hidratos de carbono (El Pan), es la principal fuente de energía y que no deja residuos colestericos.

La disminución de los hidratos de carbono (PAN) en el cuerpo, conduce a una fatiga, un infarto, trastornos del hígado, varices y toxina en la sangre. El pan es precisamente el carburante de la vida, Su proteína potencia la vida sexual y sirve para la construcción del cuerpo humano.

Propiedades desconocidas

El pan es una buena forma de hidratación de la piel, pero son pocos los que conocen este tema. Las personas que comen pan mantienen un equilibrio hídrico y elástico en la piel, y tienen por tanto menos arrugas. El pan bien elaborado, con harinas completas y con un amasado bien cuidado, es la calidad de pan que contribuye a impedir el envejecimiento.

Verdades sobre el pan

El pan es una fuente alimenticia, no produce colesterol, es pobre en grasa y rico en proteínas, además de ayudar a adelgazar. Y si se reduce el contenido en grasa y almidones y se aumenta su riqueza en fibras saciantes de origen cereal se consigue un pan fibroso tipo "light" con un 30% menos de calorías que el pan común; es el pan ideal para trastornos de hígado, evita también el cansancio, el flato y el estreñimiento.

Comiendo diariamente trescientos gramos de pan fibroso en tostadas restregado con cebolla, ajo o cebolla o bien sopa de cebolla, son combinaciones excelentes contra el colesterol y contra los infartos. Evita el estrechamiento de los vasos coronarios.

Aunque el consumo de pan ha bajado o disminuido mucho, las causas ya son conocidas: "Que si el pan engorda", que "el médico dice", etc. Pero ¿qué hacemos los panaderos? Nada, sólo amasar harina y nada más.

<http://www.lasmercedes.net/curiosidades.htm>



**Sr. PANADERO
RECUPERE \$\$\$**

**CAMBIE SU PAN
RALLADO
POR HARINA
O EFECTIVO**

Atendemos
en todo el país

SR. CARLOS

25 AÑOS A SU SERVICIO

Telefax: (011) 4651-9145
Cel.: 15-5564-9854

HUMOR

ESTO ES DE VERDAD!!!

ASÍ ME ESTAFARON...

DIFÚNDANLO PARA QUE LES PASE LO MISMO!!!

Es una estafa que están realizando estos días en la ciudad y en la que está cayendo mucha gente, entre ellos yo, como un gil.

La hacen en el estacionamiento de los Grandes Supermercados: Disco, Coto, Carrefour, etc.

Así es el modus operandi: dos chicas, de entre 23 y 25 años se acercan al auto mientras estas guardando tus compras en el baúl.

Entonces empiezan a limpiarte el parabrisas con esponjas.

A una de ellas se le "escapa" una teta de su apretada musculosa.

Cuando al final, para darles las gracias, intentas darles una propina, ellas no aceptan y piden a cambio que las lleves a otro Supermercado cercano.

Si aceptas suben y se sientan en el asiento de atrás.

Mientras manejas empiezan entre ellas a hacer juegos lésbicos.

Cuando llegas al estacionamiento del otro Súper una de ellas, haciéndose la agradecida, se sube en el asiento de adelante y te hace un petazo!!, mientras la otra sin darte cuenta te roba la bolsa del pan y los yogures etc, etc..., que compraste.

Con este ingenioso sistema me robaron las compras: el martes, el miércoles, dos veces el jueves y otra vez el sábado, y probablemente también mañana por la tarde.

CUIDADO!!!

Un abrazo... me voy para el Coto.



AHORRE COSTOS!!!

SUPLEGRAS

SUSTITUTO DE GRASA

(011) 4699-4434

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC** Quintana 2516 - L. del Mirador

RECETAS CASERAS

De gluten

***200 CC de agua, *125 g de harina de gluten, *1/2 cucharadita de sal fina, *10 g de manteca, *1 yema, *1 clara batida en punto de nieve.**

Colocar el agua en una cacerola y llevar al fuego. Cuando rompa el hervor incorporar, poco a poco, en forma de lluvia la harina, la sal y la manteca. Continuar la cocción revolviendo en forma constante con cuchara de madera. Retirar, agregar la yema, entibiar la pasta y añadir la clara. Distribuir en una tartera preferentemente de vidrio térmico enmantecada del tamaño de un plato y llevar a horno moderado. A mitad de cocción, aproximadamente 1/2 hora, darla vuelta para que tome un color bien dorado.

De salvado

***1 1/2 taza de harina de trigo, *1 1/2 taza de salvado grueso, *1 cucharadita de sal fina, *40 g de levadura de cerveza, *1 taza de agua tibia.**

Mezclar en un bol las harinas y la sal.

Disolver en un recipiente la levadura en el agua, dejar reposar durante 10 minutos en lugar templado y agregar a las harinas incorporando, si fuera necesario, un poco más de agua tibia. Trabajar con las manos hasta alisarla. Dejar leudar en lugar



templado hasta que aumente el doble de su volumen. Distribuir sobre la mesada enharinada, dar forma de pan alargado o redondo o distribuir en un molde enmantecado. Dejar leudar nuevamente. Llevar a horno caliente hasta que se forme la costra en la superficie.

De Graham Con polvo para hornear

***350 g de harina de trigo, *350 g de harina de Graham, *1/2 cucharadita de sal, *2 cucharadas de azúcar molido, *4 cucharadas de polvo para hornear, *1 huevo, *75 g de margarina, *leche tibia en cantidad necesaria.**

Tamizar la harina junto con la sal, el azúcar y el polvo para hornear. Colocar en un bol y agregar la harina de Graham. Batir en un recipiente la margarina, incorporar la yema, las harinas mezcladas alternando con la leche suficiente como para obtener una masa algo blanda. Distribuir en un molde para budín inglés enmantecado y enharinado. Llevar al horno aproximadamente 1 hora.



Pan de almidón de trigo

***1 cucharada sopera de levadura de cerveza, *100 CC de agua tibia, *1 cucharada de azúcar, *1 cucharadita de sal fina, *30 g de margarina, *240 g de almidón de trigo.** Disolver en un recipiente la levadura en el agua. Agregar el azúcar, la sal, la margarina y, poco a poco, el almidón. Hacer un bollo, dejar leudar en lugar templado, distribuir en un molde enmantecado y hornear.

Pan biológico

Nutritivo y rico en fibra, no contiene aditivos ni restos de productos fitosanitarios.

El pan biológico es un producto de la agricultura ecológica, fermentado con levadura madre de un modo natural.

Sus ingredientes básicos son el agua, la harina, la levadura madre y la



Disc Jockey, sonido, iluminación ambientación, organización integral de fiestas sociales y empresariales

Dhue Producciones
Producciones.com

TEL : (011) 4572-6182 / 3753
CEL 15-4478-5842 / 15-4986-9388
Info@dhueproducciones.com
www.dhueproducciones.com

ACEITES
POLVOS PARA HORNEAR

LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7 **0220-485-5071**
-MERLO-

Con harina integral

***30 g de levadura de cerveza, *1/2 taza de agua tibia, *750 g de harina integral, *2 cucharaditas de sal, *30 g de margarina, *cantidad necesaria de leche.**

Disolver en un bol la levadura en el agua y formar una crema lisa. Tamizar la harina junto con la sal, colocar en un recipiente, agregar la margarina, la levadura disuelta y la leche en cantidad necesaria hasta integrar los ingredientes. Debe quedar una masa lisa. Distribuir en un molde para budín inglés enmantecado, dejar leudar hasta que aumente el doble de su volumen y llevar a horno caliente durante 15 minutos. Luego, bajar la temperatura y terminar la cocción.

De gluten

***200 CC de agua, *125 g de harina de gluten, *1/2 cucharadita de sal fina, *10 g de manteca, *1 yema, *1 clara batida en punto de nieve.**

Colocar el agua en una cacerola y llevar al fuego. Cuando rompa el hervor incorporar, poco a poco, en forma de lluvia la harina, la sal y la manteca. Continuar la cocción revolviendo en forma constante con cuchara de madera. Retirar, agregar la yema, entibiar la pasta y añadir la clara. Distribuir en una tartera preferentemente de vidrio térmico enmantecada del tamaño de un plato y llevar a horno moderado. A mitad de cocción, aproximadamente 1/2 hora, darla vuelta para que tome un color bien dorado.

Panecillos de soja

***1 1/2 taza de harina de trigo, *1/2 taza de harina de soja, *75 g de levadura de cerveza, *1 cucharadita de sal, *2 cucharadas de margarina, *1/2 taza de azúcar, *1 huevo, *3/4 de taza de leche, *1 cucharadita de esencia de vainilla.**

Tamizar juntas las harinas y la sal. Entibiar en una cacerola la leche y agregar la levadura. Una vez disuelta, dejar reposar en lugar templado. Batir en un bol la manteca con el azúcar, incorporar el huevo, las harinas y la esencia de vainilla. Distribuir en un molde enmantecado y hornear aproximadamente 1 hora.

Pan de harina de arroz y mandioca sin levadura

***200 g de harina de arroz, *40 g de harina de mandioca, *pizca de sal, *2 huevos, *1 chorro de soda, *1 cucharadita de aceite, *leche en cantidad necesaria.**

Tamizar las harinas junto con la sal. Colocar en un bol, agregar los huevos, la soda y la leche como para formar una masa lisa. Incorporar el aceite y trabajar hasta obtener una masa sin grumos. Distribuir preferentemente en un molde para bizcochuelo (ya que no leuda). Llevar a horno moderado hasta que esté cocido y dorado.





DISTRIBUIDOR DE:
COMPAÑÍA AZUCARERA
"INGENIO CONCEPCIÓN"



MOLINO HARINERO
"SAN CAYETANO"



MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y PIZZERÍAS

ATENCIÓN ESPECIAL A DISTRIBUIDORES





Av. Crovara 3571 - LA TABLADA -Tel.: 4699-7211
Montes de Oca 1769 - C.A.B.A. - Tel.: 4303-6406/7898

Llegó a su confitería

Jalea de Fantasía

Gel+Brix

LLAME AL:

0810-999-2013

Las Lomas

DISTRIBUIDOR DE DISTRIBUIDORES



ENVÍOS A TODA LA PROVINCIA-ATENCION DIRECTA A PANADERÍAS Y PANIFICADORAS

LESAFFRE ARGENTINA

COSTA COSTA S R L

GLUTAL

PRINDAL

PROIN

demo

Emeth

Bacalar

magimix total FL

SAN SIMON

saf-instant

SAPORITI

LA RINCONADA

BARI

"ARANZANA"

Dánica



LEVADURAPRENSADA levina

MELAR

LA TARANTELA

PRODUCONF

LA BAGUET

Carnevali Hnos. S.A.

CIRCE

Chocolates MAPSA Materias Primas

TAXONERA

DULCE DE LECHE GRANJA ARRAYANES

COPAMA

0810-999-2013 / 4699-4554 / 4699-3164 / Nextel 214*1949

LAS HERAS 3052 - L. DEL MIRADOR - distlaslomas@ciudad.com.ar



Sprinter



Cigliutti Guerini S.A.

Concesionario Mercedes-Benz

Cno. de Cintura y Aut. Ricchieri - Puente 12
A. Bonzi - Buenos Aires - Tel: (011) 4442-6004
www.cigue.com.ar - informacion@cigue.com.ar

Pancitos con verduras (para acompañar tablas de quesos)

*100 g de margarina ablandada, *1 1/2 taza de leche tibia, *1 cucharada de azúcar, *1 cucharada de sal fina, *25 g de levadura de cerveza, *1/2 taza de agua tibia, *1/2 Kg. de harina, *1 taza de puré bien seco de vegetales a gusto (zanahoria, zapallo, espinaca).

Colocar la margarina en un bol, agregar la leche, el azúcar y la sal. Trabajar con cuchara de madera hasta obtener una preparación lisa. Disolver la levadura en el agua e incorporar a la mezcla anterior. Luego incorporar, poco a poco, la harina y, por último, el puré de vegetales. Trabajar la masa durante 10 minutos con las manos enharinadas y colocar en un bol precalentado en lugar templado hasta que la masa leve y aumente el doble de su volumen. Colocar sobre la mesa enharinada, repartir en trozos iguales y darles forma de pancitos redondos u ovalados. Distribuirlos sobre una placa enmantecada, bien separados uno del otro. Dejar leudar en lugar templado y hornearlos.



Pan de gluten (dietético)

*200 g de harina de arroz, *40 g de fécula de papa o harina de mandioca, *2 huevos, *1 cucharadita de sal, *1 chorro de soda, *cantidad necesaria de leche, *aceite.

Unir los ingredientes secos en un bol. Agregar los huevos, la soda y la leche en cantidad suficiente como par formar una masa algo blanda pero no chirle. Agregar 1 cucharadita de aceite. Colocar la masa en un molde para tarta (no leva) enmantecado y enharinado sin que llegue al borde. Llevar a horno moderado hasta que esté bien dorado.



Pan blanco casero

*1 cucharada de levadura de cerveza, *cantidad necesaria de agua tibia, *50 g de margarina o grasa de pella, *50 g de azúcar molida, *2 cucharaditas de sal fina, *cantidad necesaria de leche tibia, *400 g de harina tamizada 2 veces.

Disolver la levadura en un poco de agua tibia hasta obtener una pasta espesa y dejar en lugar templado durante 10 minutos. Colocar en un recipiente enlozado la margarina o grasa de pella a temperatura ambiente, agregar el azúcar, la sal, la levadura disuelta y, poco a poco, la leche en cantidad suficiente como para que se integren los ingredientes y quede una masa lisa.

Incorporar la harina poco a poco y trabajar enérgicamente con las manos. Colocar el bollo de masa en un bol engrasado. Dejar leudar hasta que aumente el doble de su volumen. Volcar sobre la mesa enharinada, quitar el aire y dar forma de panes chicos o uno grande redondo u ovalado. Dejar leudar en lugar templado. Hacer unos cortes con un cuchillo filoso en la superficie en forma diagonal, pintar con la leche, colocar en una placa y llevar a horno caliente hasta que estén bien dorados.



Pan de soja

*1/2 taza de harina de soja, *1 1/2 taza de harina de trigo, *80 g de levadura de cerveza, *1 cucharadita de sal, *2 cucharadas de margarina derretida tibia, *1/2 taza de azúcar, *1 huevo, *3/4 de tazas de leche tibia.

Entibiar la leche, colocar en un bol, agregar 1 cucharadita de azúcar, la sal y la levadura. Mezclar y dejar reposar 10 minutos. Agregar la margarina, el azúcar restante, el huevo y las harinas mezcladas previamente. Colocar en un molde rectangular enmantecado, dejar leudar en lugar templado y hornear



Pan de mandioca (chipá)

*1/2 Kg. de harina de mandioca, *200 g de margarina, *6 yemas, *300 g de queso fresco cortado en dados, *1 cucharada de anís en grano, *1/2 taza de leche,

Distribuir la harina previamente tamizada sobre la mesada en forma de corona. En el centro colocar los ingredientes restantes y unir agregando la leche hasta que estén integrados. Amasar unos minutos y formar un pan grande o individuales. Distribuir sobre una placa enmantecada y llevar a horno moderado durante 20 minutos.



Líderes en Harinas y Materias Primas para Panaderías - Pizzerías y Fábricas de Pastas

**SALVADO - MARGARINAS - GRASAS
SAL - ACEITUNAS - DULCES
TOMATES TRITURADOS - HARINAS
FRUTAS SECAS - SALSAS - SEMOLIN**



ENTREGAS A DOMICILIO

Av. Calle Real 1669/71 - Libertad

Telefax: 0220-494-0004

DULCES, ADITIVOS y AZUCARES

LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7 0220-485-5071
-MERLO-

El pan tiene muchos nombres:

Flautita Casero Figaza Baguette Negro Francés Roseta De vi
Miñón Arabe Milonguita Salvado De sandwich Felipe Lactal

La pizza tiene muchos nombres:

Muzzarella Fugazza De cancha Napolitana Margarita Primave
Cuatro quesos Provolone Al molde Media masa A la piedra

La harina uno solo: Chacabuco



Harinas de trigo



Premezclas



Molino Chacabuco S.A.

www.molinochacabuco.com.ar

Tel: 4331-8496

Pan de Cremona

*1/2 Kg. de harina, *1 cucharadita colmada de sal fina, *30 g de levadura de cerveza, *1 taza de agua tibia pizca de azúcar, *100 g de grasa vegetal.

Colocar sobre la mesada la harina junto con la sal formando una corona. En el centro incorporar la levadura disuelta en el agua, el azúcar y la grasa. Unir primero los ingredientes del centro y luego agregar, poco a poco, la harina. Trabajar con las manos hasta que resulte una masa lisa y elástica. Hacer 1 bollo y dejarlo leudar en lugar tibio hasta que aumente el doble de su volumen.

Estirar con las manos enharinadas y darle forma rectangular, pincelar la superficie con grasa derretida y doblar por el medio. Practicarlo, a lo largo y separados uno del otro, unos cortes con un cuchillo filoso y unir los extremos dándole forma de rosca. Distribuir en una placa y llevar a horno caliente hasta que la masa esté dorada y crocante.



Pancitos de kümmel o amapola

*1/2 Kg. de harina, *1 cucharadita colmada de sal fina, *1 cucharadita de azúcar, *100 g de manteca blanda, *20 g de levadura de cerveza disuelta en 1/2 taza de leche tibia, *leche para pintar los pancitos, *semillas de kümmel o amapola para espolvorear.

Colocar sobre la mesa la harina formando una corona. En el centro distribuir la sal, el azúcar, la levadura disuelta y la manteca. Trabajar con las manos primero los ingredientes del centro hasta que se integren y luego incorporar la harina hasta que resulte una masa tierna y lisa. Colocarla en un bol precalentado y dejar en lugar templado hasta que aumente el doble de su volumen. Fraccionar en trozos regulares, darles forma

redondeada de pancitos y colocar sobre placas enmantecadas, bien separados uno del otro.

Dejar leudar, pintar la superficie con la leche, espolvorear con las semillas y hornearlos.



Pan con 3 harinas (2 o 3 panes)

*1 cucharada colmada de levadura de cerveza, *3 cucharadas de agua tibia, *1 cucharadita de sal fina, *4 cucharadas de miel de maíz, *1 taza de leche tibia, *2 tazas de harina de trigo común, *1/2 taza de harina integral, *1/2 taza de harina de maíz.

Disolver la levadura en el agua y dejar reposar en lugar templado durante 10 minutos.

Colocar en un recipiente la sal, la miel de maíz y disolver en la leche. Agregar la levadura disuelta.

Tamizar las 3 harinas juntas e incorpora, poco a poco, la preparación anterior. Trabajar con las manos durante 10 minutos y dejar leudar.

Distribuir la masa en 2 o 3 moldes para budín inglés o panes, enmantecados y enharinados. Dejar leudar en lugar templado. Llevar a horno caliente hasta que estén dorados y cocidos.

Pan de molde (tipo lácteo)

*1/2 Kg. de harina, *25 g de levadura de cerveza, *cantidad necesaria de leche tibia, *1 cucharadita colmada de sal fina, *125 g de manteca derretida, *2 cucharadas de crema de leche.

Colocar 100 g de harina en forma de corona sobre la mesada y poner en el centro la levadura

disuelta en poco de leche tibia. Unir formando un pancito. Dejarlo en lugar templado hasta que aumente el doble de su volumen. Distribuir la harina restante sobre la mesada formando una corona, agregar el pancito de levadura leudado, la sal, la manteca apenas tibia y la crema. Trabajar con las manos hasta que se integren los ingredientes y quede bien lisa (aproximadamente 20 minutos).

Colocar en un bol enmantecado, tapar con un lienzo y dejar en lugar templado hasta que aumente el doble de su volumen.

Volcar la masa sobre la mesa, quitar el aire y volver a trabajar con las manos durante 10 minutos. Distribuir en moldes para panes rectangulares o redondos, enmantecados y enharinados. Dejar leudar y cocinar en horno caliente. Una vez cocidos y dorados, retirar del horno, pincelar la superficie con agua para que no se forme costra, enfriar y desmoldar.

Secretito: para hacerlo integral, reemplazar 3/4 partes de harina de trigo común por harina integral.



METALÚRGICA

C.R.B.

* Todo tipo de reparaciones

* Repuestos

* Service

* Compra-Venta de máquinas

* Traslados a Capital y Gran Buenos Aires



cel: 15-6092-8707 Nextel: 54*167*240

PRESUPUESTOS SIN CARGO

LEVADURAS-ESENCIAS
MERMELADAS-COLORANES

LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7
-MERLO-

0220-485-5071



Proceso de Fabricación del Pan

En la preparación de pan, se requiere un proceso de mezclado en el que se reparten uniformemente los ingredientes. Hay máquinas amasadoras, que realizan este proceso.

Gracias a ellas se puede variar la velocidad de amasado, que influirá en el tiempo.

Primera fase de fermentado

Esta fase de la fabricación dura varias horas. Consiste en que las levaduras actúen fermentando parte de los componentes del pan. Para ello, la masa se somete a una temperatura y humedad óptimas para el desarrollo de *Saccharomyces cerevisiae*. Esta temperatura oscila entre los 24 y 29° C y la humedad es de un 75%. Esta fermentación ocurre en una masa muy grande, en la que todavía no se han separado las porciones que formarán las barras de pan.



Segunda fase de fermentado

Después de que la masa se haya fermentado durante varias horas, se corta y se le da forma al pan para que resulte una superficie lisa que pueda ser capaz de sujetar las bolsas de CO₂. Después se le somete a la masa durante un tiempo a las mismas condiciones de temperatura y humedad que en la primera fase de fermentado. Esta segunda fase puede llegar hasta las 20 horas dependiendo del resultado que se quiera obtener respecto a aroma y sabor y es realmente cuando la levadura rompe el azúcar produciendo burbujas de CO₂.

Horneado

Es un proceso muy importante, pues se somete a la masa a unas temperaturas determinadas y durante unos tiempos de cocción característicos del tipo de pan. Al someter al pan a estas temperaturas, que en general suelen ser mayores de 200 grados, se matan a todas las levaduras y a todos los posibles contaminantes excepto a formas de resistencia, que pueden provocar contaminaciones a la 24-36 horas. También se consiguen un aumento de la masa del pan, al expandirse el CO₂

debido al calor y un endurecimiento de la superficie. Este endurecimiento se produce por la evaporación del agua de la corteza que supone una pérdida de peso de un 8-14 % de la masa. Para valorar la calidad del pan y la posible flora contaminante, se le hacen pruebas para determinar su nivel:

Prueba práctica de horneado

La prueba práctica de horneado consiste en la fabricación de un pequeño lote de pan, y en su incubación. Al cabo de 48 horas, se comprueba la posible contaminación o putrefacción del pan.

Prueba cualitativa

Es una comprobación de la presencia de bacterias del género *Bacillus*. Consiste en suspender los componentes del pan en caldo nutritivo y en incubar a 37° C durante 48 horas. Si aparece una película blanco-grisácea se confirma la presencia de este microorganismo.

Recuento en placa

Se prepara una suspensión de cada ingredientes, y se pasteuriza a 80° C durante 10 minutos. A continuación se hace un recuento en placa de agar, incubando a 37° C. Si hay más de 20 organismos/g. habría que deshechar el ingrediente analizado.

Prueba de olor cualitativa

Se le añaden 75 ml de agua hirviendo (100 °C) durante 15 minutos, se incuba después a 30-35 °C durante 24 horas y se huele, tratando de detectar el olor a podrido.

HORNOS Y MAQUINAS DE PANADERÍA - ALFAJORES.
SERVICIO TECNICO OFICIAL AUTORIZADO
SERGIO ROLANDO KALINIUK

REPRESENTANTE DIRECTO
INDUPAN

NEXTEL 605*3378 - CEL: 011-1549-929-421
Sergioindupan@yahoo.com.ar

AHORRE COSTOS!!!

SUPLEGRAS

SUSTITUTO DE GRASA

(011) 4699-4434

OTRO PRODUCTO DE **LECITEC** Quintana 2516 - L. del Mirador



Los Componentes del Pan

Harina

Para la fabricación de pan suele utilizarse la harina de trigo (aunque también se utilizan otras como la de centeno), considerando que aparte de todo el aporte nutricional que pueda dar al pan como alimento, va a hacer de medio de cultivo para los microorganismos, que van a fermentar

tomando como nutrientes los azúcares de este ingrediente. Como medio de cultivo, va a tener esta composición:

- Humedad 12%
- Proteínas 12%
- Hidratos de carbono (almidón, azúcares, dextrinas) 75%
- Lípidos 1%
- Sustancias minerales 0,5%

Esta harina, forma una masa elástica que va a permitir la contención de las bolsas de dióxido de carbono que se formarán como resultado de la fermentación. Las amilasas son unas enzimas que se encuentran en la harina, y catalizan la reacción de conversión del almidón en maltosa (b-amilasa). Esta maltosa ya puede ser aprovechada por la levadura. Las amilasas, también hacen que en pan no enrancie en poco tiempo.

Levadura

Normalmente es *Saccharomyces cerevisiae*. Es el componente esencial del pan. Utilizando los componentes de la harina, la levadura fermenta expulsando al medio dióxido de carbono y alcohol, que forma unas bolsas en el interior de la masa característica del pan. También se utilizan otras levaduras o bacterias para realizar la subida de la masa, e incluso impulsores químicos, que se suelen utilizar en la fabricación de panes congelados.

Sal

Es un elemento que actúa sobre el sabor final del pan, pero también actúa también controlando el crecimiento de los microorganismos y la tasa de fermentación. También aumenta la estabilidad de la masa, pues sus iones bloquean la carga de la proteína, permitiendo que ésta se agregue a otras moléculas proteicas.

Leche

A veces se utiliza porque su principal proteína, la caseína, incrementa la capacidad de absorción y la firmeza de la masa.

Agua

Da consistencia a la harina, y la convierte en una masa, que al mezclarla con el resto de los ingredientes se forma una red tridimensional donde va a ocurrir todo el proceso de la fermentación.

Tel/Fax: 4443-3887
BIOENZIM@SPEEDY.COM.AR



bioenzim
AUXILIARES PARA PANIFICACION

INGREDIENTES PARA LA INDUSTRIA PANADERA

Somos una empresa joven dedicada a las necesidades de la Industria panadera, brindándole soluciones innovadoras a la medida de cada cliente.

- Aditivos mejoradores p/panificados.
- Prolongadores de frescura.
- Grasas en polvo.
- Mix para la elaboración de especialidades.
- Conservantes.
- Desmoldantes.
- Esencias y aromatizantes.
- Gluten de trigo.
- Enzimas.



AUXILIARES PARA PANIFICACION



Línea MIX de alta tecnología, para la elaboración de todos sus productos.

NUESTROS PRODUCTOS NO CONTIENEN BROMATO





Pan de Viena

MIX para la elaboración de Pan tipo Viena en sus distintas formas: pebetes, panes para panchos, hamburguesa y chips.

UTILIZACION: Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pan de Viena en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal, azúcar.*

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses





Pizza

MIX para la elaboración de Pizzas y Pre-pizzas en todas sus formas.

UTILIZACION: Agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Pizza en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.*

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses





Facturas

MIX para la elaboración de Facturas en todas sus formas.

UTILIZACION: agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Facturas en 50 kg. de harina, agua, levadura, azúcar.*

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses





Panes Saborizados

MIX para la elaboración de Panes Saborizados en todas sus formas.

UTILIZACION: agregar 500 gr. de BIOENZIMIX Panes Saborizados en 50 kg. de harina, agua, levadura, sal.*

PRESENTACION: 1kg/10kg

VIDA UTIL: 12 meses

*** UTILIZANDO BIOENZIMIX NO NECESITA AGREGAR ACEITES, GRASAS, ESENCIAS, CONSERVANTES, HUEVO, NI ADITIVOS.**

BUCHARDO 2840 - V. LUZURIAGA - SAN JUSTO

Tel/Fax: 4443-3887 **BIOENZIM@SPEEDY.COM.AR**

Omar Rodríguez S.R.L.

La mayoría de sus productos se confeccionan en la planta de la empresa, todos bajo las más cuidadosas normas de calidad, lo que hace la diferencia, y los caracteriza desde siempre.

"Ofrecemos la mejor calidad y variedad del mercado en Carros y Bandejas", afirma Omar Rodríguez, responsable de la empresa. "Los carros pueden ser carros de transporte, carros para todo tipo de hornos rotativos o carros para cámara de frío. Dependiendo de su uso se utilizarán los materiales óptimos para aquella función que desempeñarán, pudiendo construirse en acero inoxidable o pintado en epoxi cocido, por ejemplo. Todos nuestros carros se arman en tubo de 30x30x1.2, con las esquinas curvadas y mediante nuestro exclusivo sistema de tres rezas, lo que hace su distinguida robustez y resistencia. También se realizan con un tope y una traba especialmente diseñados, para mayor comodidad. Cabe destacar que las baquetas que completan los carros están construidas en aluminio templado calidad 3003 H14 y con el borde sanitario correspondiente, el espesor dependerá de la medida de la bandeja. Las medidas tradicionales de las bandejas son 60x40, 70x45, 80x60 y 90x70, pudiendo ser lisas (planas perforadas) o con distinta cantidad de ondas, según la medida, en forma longitudinal o transversal. Así también, ofrecemos el servicio de teflonado garantizado por 3000 horneadas como mínimo, con los beneficios del sistema: es un desmoldante natural, no necesitará usar margarinas u otras grasas, lo cual economizará su producto y además le dará una presentación óptima."

OMAR RODRIGUEZ también confecciona carros para moldes

Desde hace ya 25 años OMAR RODRIGUEZ SRL es una empresa familiar que trabaja al servicio de sus clientes, fabricando todo tipo de útiles y herramientas para panaderías, confiterías, pizzerías y afines.

pan de miga, para moldes de pizza o para secados de pan por ejemplo.

"No se debe olvidar que somos fabricantes y el producto que usted necesite puede ser desarrollado en nuestra planta con su posterior cotización".

"Nuestra línea de productos también incluye desde todo tipo de accesorios como mangas, fundas para carros, manoplas, espátulas, picos de decoración, cuchillos, pinzas, hasta todo tipo de bandejas en aluminio, acero, chapa, chapa enlozada, parrillas de hierro, anafes, cacillos en acero, cobre, estaño, moldes para pan de miga. Nuestra exclusiva línea de mesas de madera y acero inoxidable. No dude en consultarnos, de seguro recibirá la mejor atención y podrá conocer la mejor

calidad y precio en equipamiento para panificación y gastronomía."

Concluyo
OMAR.



Para más información dirigirse a:

Malabia 2468 San Justo

Tel.: 4441-1200/4116-0718

Fax: 4116-0713

Mail.: info@omarrodriguezsr.com.ar // Web.: www.omarrodriguezsr.com.ar

BACALAR S.R.L.

SALSA PARA PREPIZZA
TOMATE TRITURADO
MORRONES - ACEITUNAS



EN RICOTA Y MUZZARELLA
Su marca de confianza

FÁBRICA: CABILDO 510

ADMINISTRACIÓN Y VENTAS: ARÁOZ 578 - V. MADERO - BS. AS

Tel/fax: 4652-5216 / 4655-1441

Analba

Fabrica de Materias Primas para:

- PANADERIAS • CONFITERIAS • COTILLON
- REPOSTERIAS • ATENCION A DISTRIBUIDORES

Algunos de nuestros productos:

- Guinalba (Guindas Artificiales) Rojas - Verdes - Amarillas
- Granella (Azúcar granulada)
- Amenalba (Pepipan) sabor Almendra y/o Sin Sabor
- Nueces - Almendras - Frutas Secas



VENTAS: Sta. Lorena ID 142*8928

Solicite Información al tel.: 4502-6693/4504-2609

Lascano 2858 - Cap. Fed. - E-mail: analba@ciudad.com.ar

La utilización de la sobadora en panificación es perjudicial para la salud de su pan y de su rentabilidad.

Esta herramienta es muy útil para la elaboración de masas de hojaldre y todo tipo de elaboraciones que requieren refinar la masa o incorporar a la misma materia grasa.

Sin embargo hace más de 50 años que se viene utilizando para completar el amasado de las harinas

provenientes de trigos tenaces.

El uso de la sobadora para regular los bastones que se incorporan a la divisora armadora se fue generalizando y llevó a diagramas de panificación con masas escasamente hidratadas.

Un correcto amasado es la base de la elaboración de un pan de calidad. A través del trabajo mecánico de la amasadora, el agua actúa de enlace entre todos los componentes de la harina y el resto de los ingredientes incorporados.

En la mezcla, las proteínas envuelven los granos de almidón y forman alrededor de ellos una red glutinosa; esta red de gluten es la que permite que se consolide la estructura del pan. La obtención de masas lisas y homogéneas, con propiedades de tenacidad, elasticidad, extensibilidad e impermeabilidad es fundamentalmente el resultado de la combinación del agua con el gluten de la harina de trigo. En síntesis, el rol fundamental del amasado es formar la masa, desarrollar la red de gluten y permitir la unión de todos los componentes.

Una vez logrado el objetivo de desarrollar la red de gluten -proceso que podemos verificar tomando una porción de masa y extenderla hasta que pueda verse a trasluz sin desgarrarse- debemos dar por finalizado el amasado. La continuación del trabajo sobre la masa ya sea en la amasadora o en la sobadora es perjudicial para las características del pan final. La continuación del trabajo sobre la masa no sólo es innecesaria, sino contraproducente ya que provoca la sobre oxidación de la masa.

Como dice el Profesor Calvel: 'Un sobre amasado produce efectos que alteran inexorablemente la calidad del producto final. La sobre oxidación altera el sabor y el aroma del pan, blanquea la miga por la destrucción de los pigmentos carotenos y destruye la vitamina E aportada por el aceite de germen.

El uso masivo de la sobadora en las panaderías afecta notablemente la calidad de los panes. No sólo impide que la masa y posteriormente la miga adquiera un color blanco crema característico, sino que fundamentalmente



perjudica el aroma y sabor codiciados por el cliente. Además, las sucesivas pasadas por la sobadora implican una pérdida de:

- * tiempo,
- * energía humana,
- * dinero y
- * calidad.

Para pasar por la sobadora se requieren masas sostenidas, es decir con poca cantidad de agua.

Las harinas de nuestra región requieren entre 32 y 35 litros de agua por cada bolsa de harina de 50 Kg.

¿QUE ES EL PAN?

El pan, es el trigo que sembramos

y el grano que bajo la tierra germina.

El pan, es la planta que crece, la espiga

que en primavera emerge de la tierra.

El pan, es la espiga que florece, la flor

fecundada, el grano que madura.

El pan, es la cosecha, el grano trillado,

el trigo ensilado.

El pan, es el trigo en el molino, separado

de sus glumas, el grano molido.

El pan, es el trigo transformado en harina,

la molienda, el cernido, el resultado

transportado a la panadería.

El pan, es el panadero trabajando,

la amasadora en acción, los fermentos, la mesa.

El pan es la buena masa, cuidadosamente amasada y

metódicamente fermentada.

El pan, es la masa en todo su esplendor, dividida y pesada,

los pastones cuidadosamente bollados.

El pan, es los pastones correctamente fermentados, que

finalmente, serán bien horneados.

El pan, son todas estas condiciones...

Trigos de calidad, molineros capaces, panaderos diestros

y sobre todo motivados, que saborean con orgullo el

producto de su trabajo.

El pan, el buen pan, de trigo puro ...Es así!



Estudio Jurídico Integral

Asesoramiento Civil y Comercial - Sucesiones
Divorcios - Contratos Civiles y Comerciales
Abonos mensuales - Accidentes de Tránsito

Andrea B. Fraschina
ABOGADA

MERLO: Colón 512 (esq. Maipú) **0220-485-0005**
CAPITAL: Lavalle 1473 P.B. P. B. Of. 8 - Telefax 011-4371-1440
fraschina@fibertel.com.ar



LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7
-MERLO-

0220-485-5071

BROMATO DE POTASIO

FUE QUIZÁS EL MEJORADOR QUE MÁS USO HA TENIDO EN EL MUNDO DE LA PANADERÍA. EL BROMATO DE POTASIO HA SIDO CATALOGADO POR EL COMITÉ DE EXPERTOS EN ADITIVOS ALIMENTICIOS (OAA/OMS), COMO UN ADITIVO DE ACCIÓN CARCINÓGENA.

Hasta su prohibición definitiva fue uno de los aditivos minerales más utilizados en Argentina y en todo el MERCOSUR. Inglaterra fue el último país en dejar de usarlo para poder ajustarse a las normativas europeas. El único país que lo sigue utilizando en la actualidad es Estados Unidos.

Muy eficaz en los métodos de fermentación larga o fermentación en tabla, como se los denomina en estas regiones. En Argentina fue definitivamente prohibido hace algunos años. Lamentablemente no se preparó a los artesanos panaderos para este cambio y se los dejó librados a su buena suerte.

La dosificación normal del bromato de potasio no debe sobrepasar los 2 gr. por 100 Kg. de harina.

Su función es permitir un correcto desarrollo de la masa facilitando su correcta producción de gas, ayuda a la conservación de la forma de la pieza, "que no se venga abajo", como se dice vulgarmente.

Su sobredosificación produce una costra característica en la superficie de la masa.

Para su reemplazo se utilizan en la actualidad, mezclas de enzimas con actividad secundaria, ácido ascórbico, lecitina de soja y Datem. También se utilizan muchas otras mezclas. Se puede consultar a fabricantes como SAF, Atime, Puratos, etc.

Es importante establecer la diferencia entre auxiliares y



aditivos para panificación. La distinción tiene que ver con el uso que se les da en la elaboración. Mientras los auxiliares se utilizan para corregir fallas específicas de las harinas; los aditivos se usan indiscriminadamente sin noción de sus consecuencias.

Para utilizar tanto sea auxiliares como aditivos es indispensable tener un diagnóstico claro, un control riguroso de la producción y apoyo idóneo del proveedor.

Una de las mayores dificultades que se plantean en el uso de los auxiliares de panificación es su dosificación. Debido al intenso ritmo de trabajo en la panadería o la pastelería puede haber errores en la dosificación que modifican la elaboración y el resultado final:

- Olvidarse de dosificar
- Dosificar de menos
- Dosificar de más
- Dosificar sobre harinas que ya han sido corregidas

DISTRIBUIDORA

TABLADA

Distribución y Venta de Harinas
 Semolin y Materias Primas
 para panaderías, confiterías y pizzerías



**MOLINOS
CERRIBAL**



calsa*



Grasa Margolan
especial
LEVADURA PRENSADA



levina



ROLIDAR S.A.
Fábrica de Margarinas



BARI



fainalind

Av. Grovara 2653 (1766) Tablada Telefax: 4652-9800 / Tel: 4655-1201

HUMOR:

* "...Recientemente leí que el amor es una cuestión de química. Debe ser por eso que mi esposa me trata como si fuera un desecho tóxico..." (David Bissonette)

* "...Cuando un hombre se roba a tu mujer no hay mayor venganza que dejarlo quedársela..." (Sacha Guitry)

* "...Después del casamiento, marido y mujer se vuelven caras de una misma moneda; no pueden verse, pero siguen juntos..." (Hemant Joshi)

* ...La gran pregunta... que no he podido responder... es: ¿QUÉ QUIERE UNA MUJER?... (Sigmund Freud)

* "...Algunas personas nos preguntan el secreto de nuestro largo matrimonio... Nos reservamos tiempo para ir a un restaurant dos veces por semana. Luz de velas, cena, música suave y baile. Ella va los jueves y yo los viernes..." (Henny Youngman)

* "...No me preocupa el terrorismo. Estuve casado por dos años..." (Sam Kinison)

* "...Tuve mala suerte con mis dos esposas. La primera me dejó, la segunda no..." (Patrick Murray)

* Dos secretos para mantener vivo el matrimonio:
1. Cuando estés errado, admítelo



2. Cuando tengas razón, cállate. (Nash)

* La manera más efectiva de recordar el cumpleaños de tu esposa es olvidarlo una vez. (Anónimo)

* ¿Sabes qué hice antes de casarme? LO QUE QUERÍA!!!. (Henny Youngman)

* "...Mi esposa y yo fuimos felices por veinte años. Después nos conocimos..." (Rodney Dangerfield)

* "...El matrimonio es la única guerra en la que uno duerme con el enemigo..." (Anónimo)

* Un hombre puso un aviso en los clasificados: "Busco esposa". Al día siguiente recibió cien cartas. Todas decían lo mismo: "Puedes quedarte con la mía." (Anónimo)

* Primer hombre (dice orgulloso): "¡Mi esposa es un ángel!!!"
Segundo hombre: "Tienes suerte, la mía sigue viva." (Anónimo)

* "... La confianza mata al hombre... y embaraza a la mujer..." (Les Luthiers)

* "... Mi esposa me dijo que pronto seríamos tres... IBA A TENER UN AMANTE..." (Les Luthiers)

* "... Sus encantos no habían disminuído con los años... HABÍAN DESAPARECIDO..." (Les Luthiers)

DISTRIBUIDORA

NICJU S.R.L.

DISTRIBUIDOR OFICIAL DE CALSA

Edgardo Bernard

Centro
de
Distribución
Oficial

Levaduras - Margarinas - Grasas
Productos para Panaderías, confiterías, Pizzería y afines



ROCASUR



Teléfono: 4488-8088

e-mail: ebernard@speedy.com.ar

Av. Diaz Velez 1270 - Ciudadela - Buenos Aires



El Agua en la panificación

El agua es una de las materias primas más importante en la panificación, de su calidad y cantidad depende el éxito de la panificación.

Pocas veces nos detenemos a pensar que con elementos relativamente simples podemos tenerla en los tres estados físicos

- Sólida (en forma de hielo)
- líquida y
- Gaseosa (a partir de los 100 °C)

Su cantidad hace a la consistencia de la masa y a la rentabilidad del pan. Debemos tener en cuenta que por la facilidad que tenemos en enfriarla o calentarla a un costo relativamente bajo es la variable de ajuste para el proceso de amasado y fermentación. En los días fríos debemos calentarla y en los días muy calurosos enfriarla y hasta usar hielo en escamas.

- Aguas duras
- Aguas Blandas
- Formas de purificar el Agua
- Dosificadores de Agua
- Acondicionadores de agua.

Todos estos procesos los podemos hacer en forma artesanal o con equipos sofisticados, pero siempre obtendremos los mismos resultados. El agua se debe medir y observar su comportamiento durante el amasado.

Este elemento tan familiar en nuestra vida cotidiana es decisivo para lograr una consistencia adecuada de la masa y el correcto desarrollo del pan en el horno. Una masa dura, poco hidratada da como resultado un pan poco desarrollado y de miga cerrada. Por el contrario, una masa bien hidratada permite obtener panes de volumen y desarrollo de alvéolos. La cantidad de agua necesaria para lograr un buen desarrollo de la masa varía entre 64% y 70% sobre el peso de la harina. La cantidad puede variar en los días secos, disminuir en los días muy húmedos.

No debe contener gérmenes... La mezcla de la harina con el agua durante el amasado produce la formación de la red de gluten. En esta red quedan incluidos los gránulos de almidón que conforman la masa y retienen el CO₂ y el vapor de agua durante la cocción en el horno.

Permite disolver la sal y la levadura y los aditivos en el caso que sean necesarios, genera el medio húmedo adecuado para el desarrollo enzimático y la fermentación de la masa. Además, por la simplicidad para calentarla o enfriarla, es el elemento que permite regular la temperatura de la masa para trabajar sin grandes variaciones en verano e invierno.



Harina sin hidratar



Hidratada y amasada

El agua suele clasificarse en dura, blanda y alcalina. El agua dura y blanda se diferencian por el contenido o carencia de sales de calcio y magnesio; mientras que la alcalina es la que contiene carbonato de sodio.

Aunque no suele tener demasiada incidencia en el desarrollo de la panificación, es importante saber que las aguas duras fortalecen el gluten y las blandas - alcalinas- tienden a ablandarlo.

Para la elaboración de productos panificados, lo fundamental es contar con agua potable, no contaminada. Aunque parezca una obviedad, es fundamental medir la cantidad de agua que utilizamos en cada amasado y la temperatura de la misma para poder tener parámetros de control y regular el proceso de panificación.

Cada tipo de panificación requiere tener en cuenta la temperatura final del amasado al terminar el amasado.

Para un pan integral corriente debemos lograr una temperatura de 24°C

mermelada de membrillo - azúcar impalpable - azúcar negro
jaleas - guindas artificiales - granillo de azúcar - levaduras



Llavallol 1694 - (1706) Haedo - Telefax: 4659-4550



Atención únicamente a mayoristas

PRODUCTOS LÁCTEOS

Dulce de Leche Repostero - Heladero a Granel

Queso Cuartirolo - Barra - Sbrinz - Ricota - Crema de Leche - Manteca

LUIS VIALE 333 - (C1414ECG) CAPITAL FEDERAL

Telefax: 4854-3696 // 4856-4780

El agua es la variable más sencilla para poder lograr la temperatura ideal al final del amasado. **Calentándola en invierno. Enfriándola en verano**

Para ello el Maestro panadero cuenta con la temperatura de base. Fijamos la temperatura de base para el pan integral en: **54°C.**

Si nuestra cuadra tiene una temperatura de.....18° C
La temperatura de la harina es de17° C
Sumamos.....35° C

Le restamos a la temperatura de base - 54 - los 35°C y Obtenemos 19°C . Esta será la temperatura del agua para amasar el pan en ese momento.
Si cambia la temperatura de la cuadra hacemos de nuevo el cálculo.



Los dosificadores de agua permiten utilizar la cantidad justa de agua necesaria para cada tipo de harina.



Los cuenta litros permiten prefijar con seguridad los litros de agua que utilizaremos en cada amasijo, evitando errores.

NOTA GENTILEZA DE:

LECITEC

**LOS CREADORES DE "AGUAMASTER"
ACONDICIONADOR DE AGUA**



Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
(011) 4699-4434 - info@lecitec.com.ar
www.lecitec.com.ar



AGUA MASTER

ACONDICIONADOR DE AGUA



OTORGA MÁS BRILLO Y COLOR

MEJORA LA CAPACIDAD DE ABSORCIÓN DEL AGUA EN LA MASA

SE OBTIENE MEJOR PUNTO Y MÁS VOLUMEN

OTRO PRODUCTO DE LECITEC



Quintana 2516 - L. del Mirador - Buenos Aires
(011) 4699-4434 - info@lecitec.com.ar
www.lecitec.com.ar

Laboratorio DEWEY



FÁBRICA DE MATERIAS PRIMAS PARA PANADERÍAS, CONFITERÍAS Y AFINES



La Tecnología del Sabor

**ENVÍOS A TODO EL PAÍS
VENTAS POR MAYOR**

Adm.: Gral. Hornos 333/341 - (1752) Lomas del Mirador
Tel: 4655-0240 / 4454-7200 / 7197 Fax: 4652-6190
E-mail: labdewey@infovia.com.ar

CLASIFICADOS

* **VENDO PANADERÍA TRABAJANDO Y CON IMPORTANTE PROPIEDAD LINDERA** (4 LOTES DE 10 x 64) MUY BUEN MERCADO. OPORTUNIDAD. U\$S 60.000. 0222-442-5647

* **SOBADORA PESADA TIPO SIAM 600 MM**, excelente estado. Tel.: 15-6709-4896

* **Vendo panadería con 60 años de antigüedad, propiedad y fondo de comercio.** 02323-421125

* **Vendo amasadora Delmarie**, capacidad 1 bolsa, \$ 3000. 03489-15-549-391. Zona Campana. Sr. Achaval

* **Fondo de Comercio**, ideal p/ sucursal, pleno Parque San Martín, Merlo. 0220-480-2706 / 15-6381-3484

* **Vendo Panadería Mecánica con vivienda.** Trabajando. 2 Despachos propios y reparto. L. De Zamora. Tel.: 4282-8065

* **VENDO armadora pan de miga.** 4466-2708/15-4998-0077. Sr. FLAVIO

* **VENDO muebles de panadería**, vitrina facturera, vitrina exhibidora, caramelera, panera, 2 vitrinas masiteras. MUY BUEN ESTADO Y MUY BUEN PRECIO. 4282-5334/15-5951-3872

* **VENDO o PERMUTO Trinchadora TBZ** alta producción, buen estado. \$ 7500. TEL: 4652-2119/4454-4495. Sr. JUAN.

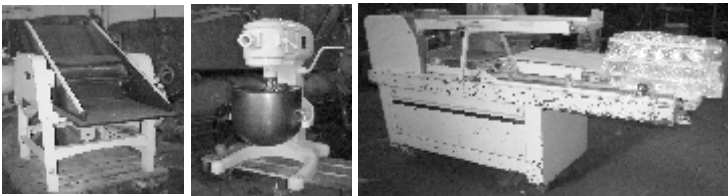
* **URGENTE POR VIAJE!!!** Vendo sobadora pastelera, amasadora 30 kg, horno pastelero, horno pizzero, pizzeras, 50 latas, torno, mueble facturero, panera. Escucho Oferta. 4722-3748 / 15-5177-3585, J. L. Suárez.

* **VENDO FONDO DE COMERCIO: Panadería-confitería-FABRICA DE PAN DE MIGA.** Funcionando con todas la maquinarias, camión de reparto y equipo eléctrico. 011-4691-3290/15-5185-1850

* Busco local para panadería, buena ubicación. 15-4991-6936 / Nextel 151*2064

* **Vendo muebles de panadería: MOSTRADOR, PANERA, FACTURERA y VITRINAS EXHIBIDORAS.** Muy buen estado. 4247-0211

Trinchadora GT 38 Argental/ Sobadora Siam pesada 600 mm/ Batidora Planetaria 18 lts/ Compacto TBZ / Cortadora Carilino modelo nuevo/ Armadora Argental/ Cortadora de pan de miga San Salvador 15-6092-8707 / Nextel 167*240



Vendo instalaciones: paneras, bomboneras, exhibidoras de masas secas, mostrador facturero, caja, vitrinas, heladeras. Escucho oferta: 4622-3120

Distribuidora **Belgrano**

HARINAS Y MATERIAS PRIMAS

15-5040-6638
4697-5685

IBAÑEZ 695
MORÓN (ESQ. PIERRESTEGUI 3300)

* **Vendo fondo de comercio de panadería**, con propiedad o solo fondo de comercio, la misma se encuentra sobre Avenida en la localidad de Caseros, Partido de 3 de Febrero. Muy buena vivienda, salón de ventas moderno, con todas las maquinarias necesarias (Full), 4716-0332 / 4664-1369

* **CAMARA PARA RETRASO FERMENTADOR 3 x 3 mt**, 2 motores. Moreno 4960. San Martín. 4752-8659

* **Vendo amasadora 70 kg**, redonda, reparada a nueva. Equipo Indupan, armadora y cortadora. Batidora pastelera, reparada a nuevo, 36 lts. 15-4185-3740 / 4686-1322 / 4687-5035

* **Sobadora SIAM Pesada**, reparada a nuevo. 4218-6372.

* **Vendo panadería con propiedad**, casa de familia, gas instalado, horno de material en perfecto estado, sin máquinas, zona Palomar. 4758-6949 / 4758-5021

* **Vendo fondo de comercio con horno rotativo chico.** 4443-1341.

* **Fondo de comercio de Panadería y Confitería** funcionando. Muy buen mostrador. Instalaciones nuevas. Llamar al 02227-431-756 o 02227-15-628-209. Sr. José o Guillermo.

* **Mostrador Vidrio Curvo**, 2.10 x 1.20 mt, roble y bronce, seminueva. 15-4496-8279

* **Busco panadería mecánica** en alquiler funcionando o cerrada, zona Merlo, Padua, Libertad, Ituzaingo, Moreno. Tel 15-6250-3645, Sr. JAVIER.

* **¡¡URGENTE!! POR VIAJE**, VENDO SOBADORA PASTELERA, AMASADORA 30 K., DOS HORNOS UNO PASTELERO Y PIZZERO, PIZZERAS .50 LATAS, TORNO, MUEBLES, FACTURERO Y PANERAS., (8.000) ESCUCHO OFERTA. J. L. SUAREZ 4722-3748 1551773585.

* **COMPRO AMASADORA RETONDARO BATEA ACERO INOXIDABLE.** 15-6391-3804/Nextel 578*8096

VENDO PANADERIA TRABAJANDO CON PROPIEDAD Y FONDO DE COMERCIO. LLAMAR AL (011) 4740-6259

VENDO AMASADORA RETONDARO 3 BRAZOS, 10 BOLSAS. 4620-2479/3798

VENDO HORNO ROTATIVO INDUPAN MODELO VERONA 70X90. Sr. Osvaldo 15-6092-7048

VENDO: Horno Convector con camara INDUPAN muy bueno / Amasadora acero inoxidable semirapida 6 bolsas / Bandejas INDUPAN EXC. OFERTA!!! Sr. Sergio, Nextel 605*3378, Cel.: 15-5842-0515/4992-9421

Vendo!!!

- 1) Amasadora SIAM PARA 8 bolsas, en uso en buen estado.
- 2) Horno rotativo ROTCARR 70x90 con flete e instalación incluidos.
- 3) cortadora y armadora INDUPAN muy buena.
- 4) BOLLERA Argental de 2 gusanos intercambiables, buena.

SERGIO R. KALINIUK

Celular: 1558-420-515 - 1549-929-421

Nextel: 605*3378

Mail. sergioindupan@yahoo.com.ar

TEL: 02320-436262 MONTEAGUDO 5003
José C. Paz.

AMASADORA CONVENCIONAL 35 kg. De harina
PRECIO: \$ 5.000



AMASADORA 100 Kg. Harina
Marca Argental
PRECIO: \$ 14.000



CORTADORA DE MASA
Marca Indupan
PRECIO: \$ 6.500



<p>"JOLIET" Valdéz 3164 - V. TESEI</p>	<p>SAN FRANCISCO Echeverría 1383-R. Castillo</p>	<p>Panadería - Confitería "LA ÑATITA" de Albarracín Dalía de las Mercedes CAZÓN 6469 - LAFERRERE - Tel. 4698-6125</p>	<p>LA PRINCESA DON BOSCO 5646 SAN JUSTO - 4485-8021</p>	<p>"LOS PINOS" Carabobo 4818 V. Luzuriaga 4486-4339</p>
<p><i>"Mi Gran Sueño"</i> Tomás Valle 5562 - G. Catán Tel: 02202-463369</p>	<p>LA ROMANA PAREJA 2247 - LAFERRERE 4626-2433</p>	<p>LA NUEVA PAMPA 4485-9398 Marconi 2370 - I. CASANOVA</p>	<p>"SANTA RITA" CARLOS CASARES 1424 R. CASTILLO / 4690-4246</p>	<p>"CHOCOLATE" Sáenz 560 - G. CATAN</p>
<p>"San Francisco" G. Merou 7529 - Laferrere</p>	<p>EL PROGRESO de Lidia García 02202-42-4111 Cuyo 4560 - G. Catán</p>	<p>"CHOCOLATE'S" Villegas 263-L. DEL MIRADOR</p>	<p>"CRISTAL" Quintana 3446-TABLADA</p>	<p>"EL ROSEDAL" ALAGÓN 543 - I. CASANOVA</p>
<p>PANADERIA Y CONFITERIA LA PIRINAICA SERVICIO DE LUNCH Grta. Arco 350 - Ramos Mejía - Tel. 4658-0841</p>	<p>OMAR TERRADA 4886 I. CASANOVA - 4625-6135</p>	<p>"LA FLOR DE DIA" L. de la Torre 1562-V. INSUPERABLE</p>	<p>"SAN CAYETANO" L. G. San Martín 3962-SAN JUSTO</p>	<p>"LAS DELICIAS" Masas-Tortas- Sandwiches Centera 4397 - SAN JUSTO</p>
<p>Confitería La Pequeña Nacional HAGA SU PEDIDO AL 4654-7372 ALEM esquina GUEMES - RAMOS MEJÍA</p>	<p>"SILVIA" BONPLAND 2975-LAFERRERE</p>	<p>"LA MARAVILLA" Marconi 3963-I. CASANOVA</p>	<p>"LA PREVIA" Agüero 801 - MORON</p>	<p>"Santa Rosa" Hualfin 1853-R. Castillo</p>
<p>LA PERLA Simón Pérez 4932 G. Catán</p>	<p>LA PERLA Simón Pérez 4932 G. Catán</p>	<p>LA PIAMONTESA Venezuela 4706 - I. CASANOVA</p>	<p>"LA NUEVA SAN BERNARDO" C. Cucha 1524 - A. BONZI</p>	<p>"LA FRANCESA" Lino Lagos 1901 - A. BONZI</p>
<p>"Crovara" Crovara 5655- I. Casanova</p>	<p>EL BUEN GUSTO Chilavert 1864 - V. CELINA</p>	<p>"EL 47" Ruta 3 47.700-V. DEL PINO</p>	<p>"San Francisco" C. Casares 4873-LAFERRERE</p>	<p>GUADALUPE Av. Luro 5550 - Laferrere</p>
<p>IGUAZU 4622-6328 Chilavert 1633-V. CELINA</p>	<p>"LA ALEMANA" Matienzo 4896 - G. CATAN</p>	<p>TIO JUAN Mosconi 216 - L. DEL MIRADOR</p>	<p>"MARCARI" Av. Velez Sarsfield 224 Tel: 4462-3365</p>	<p>SAENZ PEÑA S. Peña 4054 - V. INSUPERABLE</p>
<p>B. Sur Mer 1124/26/28 Tel: 4442-1192</p>	<p>"SAN LUIS" Cerviño 4617 - I. CASANOVA</p>	<p>"La Estrella" Albarellos 2056 I. Casanova</p>	<p>RIGLOS L. de la Torre 1101-V. INSUPERABLE</p>	<p>LA ESTRELLA Brandsen 5171-TABLADA</p>
<p>Da Vinci 3920 Laferrere 4698-0829</p>	<p>"Verónica" R. Lista 593 - R. Castillo</p>	<p>"Nuestras Delicias" F. de Arana 976 - R. Mejía</p>	<p>LA ESPAÑOLA S. Sosa 5395-LAFERRERE</p>	<p>ACMAFUERTE Lezica 3665 - SAN GUSTO</p>
<p>La Boutique del Pan O. Andrade 610- Laferrere Tel.: 4467-0432</p>	<p>"SAN ROQUE" J. I. Rucci 2098 - I. CASANOVA</p>	<p>"JACECLA" E. Castro 1089 HAEDO</p>	<p>SAN CEFERINO J. I. Rucci 2240 - I. CASANOVA</p>	<p>MODELO 4699-0658 Edison y Ruta 3 - I. CASANOVA</p>
<p>La Victoria Reparto de: Pan Francés - Facturas - Pre pizzas - Grisines Rep. de Chile 387 - V. Luzuriaga Cel: 15-5429-4256</p>	<p>LA VIRGEN DEL PASO Achupallas 6549-B° DORREGO</p>	<p>"Las Violetas" Achupallas 6461 - B° Dorrego</p>	<p>LA IDEAL Polledo 538-R. CASTILLO</p>	<p>PANDY E. Mitre 26-R. MEJIA</p>
<p>"2mit" 4484-3348 Av. A. Illia 3990 - San Justo</p>	<p>NUESTRA SEÑORA DE FATIMA Bogado 2284-R. CASTILLO</p>	<p>"Los Amigos" Montañeses 4375-SAN JUSTO 4691-0981</p>	<p>ORO VERDE Ruta 3 36.500 - G. CATAN</p>	<p>"LUCY" Arieta 98 - VILLA LUZURIAGA</p>
<p>"LA VIRGEN DEL VALLE" Australia 2520-SAN JUSTO 4482-6124</p>	<p>LA ESTRELLA L. Gallo 3696 - SAN JUSTO 4441-0408</p>		<p>LA GRAN BUENOS AIRES 4484-3322 Mñor. Marcon 3025-SAN JUSTO</p>	<p>EZEQUIEL GRANVILLE 535 - Rafael Castillo</p>

NO HAY MEDIO MÁS
ECONOMICO Y EFECTIVO
QUE LA REVISTA DE SU SECTOR

EL GREMIO PANADERO

Publique en nuestras páginas

4692-6960 // 15-4084-1090
15-6095-0146 // Nextel 565*5175
elgremiopanadero@yahoo.com.ar

CREMAS-MARGARINAS
PREMEZCLAS

LA CUEVA DEL PANADERO

Diaz Velez y Ruta 7
-MERLO-

0220-485-5071



Cómo agradecimiento por la confianza depositada en nuestra Distribuidora, **LA CUEVA DEL PANADERO**, quiere compartir con los panaderos alguna de las recetas extraídas del libro **MI PASTELERÍA**, de Hugo Sosa. Espero les sea de utilidad. Atentamente.

Javier

TORTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- * Chocolate: 200 gr.
- * Manteca: 130 gr.
- * Harina: 75 gr.
- * Huevos: 5

CUBIERTA DE CHOCOLATE.

- * Chocolate cobertura: 150 gr.
- * Nata líquida: 100 gr.
- * Licor de mandarina: 30 gr.

PLACAS DE CHOCOLATE:

- * Cobertura semi-amarga: 200 gr.
- * Cobertura blanca: 200 gr.



BIZCOCHO DE CHOCOLATE:

Fundir el chocolate y la manteca. Batir los huevos y el azúcar, cuando están montados agregar la harina y por último el chocolate derretido. Llenar un molde redondo de 25 cm de diámetro. Hornear 30 minutos a 170°C.

CUBIERTA DE CHOCOLATE:

Hervir la crema, agregar la cobertura picada y luego el licor de mandarina.

PLACAS DE CHOCOLATE:

Para los laterales fundir los chocolates, templarlos, extenderlos sobre un plástico y cubrirlos con otro plástico, dejar enfriar 2 horas. Pasado el tiempo romper y reservar.

ARMADO Y DECORACIÓN:

Cuando se enfría el bizcocho, colocar en una rejilla, bañar con la cubierta y decorar con el chocolate reservado

REPARACIÓN - COMPRA Y VENTA DE MÁQUINAS DE PANADERÍA

TALLER JUAN de Juan Avendaño

Atención Personalizada para los panaderos de zona oeste



4652-1721 // 15-5951-0384

MARGARINAS Y GRASAS



MARGARINA
PARA
HOJALDRE



GRASA BOVINA
REFINADA



MARGARINA
PARA TAPAS

**PRODALSA LE ACERCA
SU FAMILIA DE PRODUCTOS
PARA ACOMPAÑARLO
EN SUS MEJORES RECETAS**



MARGARINA
PARA
MASAS Y
BATIDOS



OLEOMARGARINA
BOVINA
REFINADA

(54 11)
4 215 3333/3003 /3004

Ventas:
ventas@prodalsa.com
www.prodalsa.com

Av. Milazzo 3551
Parque Industrial Plátanos
Berazategui
Bs.As., Argentina

SUPLEGRAS

Sustituto de grasa

IDEAL PARA:

**PREPIZZAS,
PAN FRANCES,
PEBETES,
PAN CASERO,
PAN DE MIGA,
PAN DE HAMBURGUESA,
PAN DE VIENA,
GALLETA (librito)**

**!!! AHORRE
COSTOS!!!**

OTRO PRODUCTO DE
LECITEC



(011)

4699-4434

Quintana 2516 - L. del Mirador
La Matanza - Buenos Aires

info@lecitec.com.ar / www.lecitec.com.ar