



Nature

50th IUBC International Young Bakers Competition 2022



INTRODUCTION

INTRODUCCIÓN

As indicated in the bases of this championship, the elaboration of the pieces that are presented in this dossier are inspired by nature. Thus, pieces of wood have been used to put the names of the pieces, these are exhibited on a bed of green leaves, accompanied by a horizontal garden made up of flowers and edible sculptures in homage to Artemis, goddess of nature in Greek mythology. . Dry ice emerges from behind the pieces to simulate the light mists and sheets of vapor that emerge in the woods after rain. Winking at new ways of presenting, preparing and making bakery products, seeking not only to create new flavors for the palate, but also to develop original concepts that surprise their recipients, and turning it into an immersive experience where all the senses participate.

On the other hand, following this same philosophy of respect for the environment, and taking advantage of digital resources, we wanted the members of the jury to access this dossier through a QR code inserted into a piece of wood, avoiding the use of paper. and plastic.

In short, the set of products presented below aims to extol the love and respect for nature and the art of baking.

Tal y como señala en las bases de este campeonato, la elaboración de las piezas que se presentan en este dossier está inspiradas en la naturaleza. Así, se han utilizado trozos de madera para poner los nombres de las piezas, estas se exhiben sobre una cama de hojas verde, acompañadas de un jardín horizontal compuesto por flores y esculturas comestibles en homenaje a Artemisa, diosa de la naturaleza en la mitología griega. El hielo seco emerge desde detrás de las piezas para simular las brumas ligeras y las sábanas de vapor que emergen en los bosques tras la lluvia. Haciendo un guiño a nuevas formas de presentar, preparar y confeccionar los productos panaderos, buscando no solo crear nuevos sabores para el paladar, sino también desarrollar conceptos originales que sorprendan a sus destinatarios, y convirtiéndolo en una experiencia inmersiva donde todos los sentidos participan.

Por otro lado, siguiendo con esta misma filosofía de respeto al medio ambiente, y aprovechando los recursos digitales, hemos querido que los miembros del jurado accedan a este dossier a través de un código QR insertado en un trozo de madera, evitando el uso de papel y plástico.

En definitiva, el conjunto de los productos que se presentan a continuación pretende ensalzar el amor y el respeto por la naturaleza y el arte panadero.



MEET THE TRAINERS

CONOCE A LOS ENTRENADORES



José Roldán

José Roldán belongs to a family of bakers, although he did specialization courses in Switzerland and France. In 2015 he won the first Spanish Championship, with a work described as "exceptional" by the jury, made up of some of the most prestigious specialists.

Through selection, he represents Spain in international competitions and also reveals some of the secrets of his work

José Roldán pertenece a una familia de panaderos, aunque hizo cursos de especialización en Suiza y Francia. Ganó en 2015 el primer Campeonato de España, con un trabajo calificado de «excepcional» por el jurado, compuesto por algunos de los especialistas más prestigiosos.

Mediante la selección, representa a España en los certámenes internacionales y también da a conocer algunos de los secretos de su trabajo





Jesús Sánchez López

Fifth generation of bakers and currently manager of Panaderos Artesanos J.Sanchez S.L, a family business founded in 1752, located in Castilla La Mancha, in the town of Tomelloso (Ciudad Real).

In the last 20 years, he has been trained in different bakery and pastry schools at a national and international level. He has collaborated with the Ministry of Education and Vocational Training of the Government of Spain in the development of the Bakery Specialization degree, developing different modules. President of the jury in the Spanish Artisan Bakery Championship organized by CEOPPAN (Spanish Confederation of Bakery, Pastry and related) in its last three editions. Currently, he belongs to the Spanish Bakery team as a coach, under the guidance of José Roldan and Daniel Flecha.

Quinta generación de panaderos y actualmente gerente de Panaderos Artesanos J.Sanchez S.L, empresa familiar fundada en el 1752, ubicada en Castilla La Mancha, en la localidad de Tomelloso (Ciudad Real).

En los últimos 20 años, se ha formado en diferentes escuelas de panadería y pastelería a nivel nacional e internacional. Ha colaborado con el Ministerio de Educación y Formación Profesional del Gobierno de España en el desarrollo de la titulación de Especialización a la Panadería, desarrollando diferentes módulos. Presidente del jurado en el Campeonato de Panadería Artesana Española organizado por CEOPPAN (Confederación Española de Panadería, Pastelería y afines) en sus tres últimas ediciones. Actualmente, pertenece a la selección Española de Panadería como entrenador, de la mano de José Roldan Y Daniel Flecha.



MEET THE PARTICIPANTS

CONOCE A LOS COMPETIDORES



Mohammad Abdeselam Lazrak

Mohammad, at 20 years old, is a serious person, responsible, organized and, above all, constant in his goals. His perseverance in both his training and his work have made him win the Ceuta Skills 2021 and come in second place in the Spain Skills 2022. His concern led him to study the Degree in Cooking and Gastronomy, having finished it in 2021. His passion has led him to be a confectioner and co-owner of the Obrador Cibeles in Ceuta to this day.

Mohammad, a sus 20 años, es una persona seria, responsable, organizada y sobre todo constante en sus propósitos. Su constancia tanto en su formación y su trabajo lo han hecho ganar el Ceuta Skills 2021 y quedar en segunda posición en el Spain Skills 2022. Su inquietud le llevó a estudiar el Grado de Cocina y Gastronomía habiendo finalizado el mismo en el año 2021. Su pasión lo ha llevado a ser Repostero y copropietario del Obrador Cibeles en Ceuta hasta el día de hoy.





Santiago Mariel Hita

Santiago, a native of Ibi, is a professional who has dedicated time and perseverance to follow her passion. Among her training, she has several courses such as Double Cooking or another on Cultivated Sourdough, both taught by Richemont Portugal. She also has a 5-day training given by Richemont Switzerland. All these formations developed. She has been a baker since December 2021 in Forn Mariu, Ibi.

Santiago, natural de Ibi, es una profesional que ha dedicado tiempo y constancia a seguir su pasión. Entre sus formaciones cuenta con varios cursos como el de Doble Cocción u otro sobre La Masa Madre de Cultivo ambos impartidos por Richemont Portugal. Además cuenta con una formación de 5 días impartida por Richemont Suiza. Todas estas formaciones desarrolladas. Ejerce la profesión de panadero desde Diciembre de 2021 en Forn Mariu, Ibi.

DANISH PASTRIES

BOLLERÍA DANESA

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Knead all of the ingredients except for the yeast that we will add at the end. Kneading time is approx. 7 minutes slow + 7 minutes fast. Final temperature 21 C°. Do not knead completely (90%) Separate 1200g of dough for the croissant, 900g for Agata and 450g of the red Agata dough (add red colouring). Place in a can and leave it to chill.

Amasar todos los ingredientes menos la levadura que la incorporaremos al final. Tiempo de amasado aprox. 7 minutos lenta + 7 minutos rápida. Temperatura final 21 C°. No amasar completamente (90%) Separar 1200gr de masa para croissant, 900 gr para Agata y 450gr masa roja Agata (añadir colorante rojo). Colocar en lata y reposar en frío.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

- Petra flour 6388 – 1440gm
- Sugar – 1454gm
- Water – 575gm
- Honey – 85gm
- Egg – 65gm
- Block of Butter – 160gm
- Salt – 28gm
- Yeast – 65gm

- Harina Petra 6388 – 1440gr
- Azúcar – 1454gr
- Agua – 575gr
- Miel – 85gr
- Huevos – 65gr
- Mantequilla Bloque – 160gr
- Sal – 28gr
- Levadura – 65gr

AGATA

BREAD-MAKING ELABORACIÓN

Once the doughs have rested, slice the white dough 40x30 cm and the red dough 20x30 cm. Let them cool. Prepare 300 grams of butter for the white dough and 150 grams of butter for the red dough. Role out 30x20 cm of the white dough and 20x15 cm of the red dough.

Once the butter is prepared, take the dough out of the cold and make flatbreads. Spin it around. One double (0.5cm thick) and one single turn (0.5cm thick). Once they've been turned, roll out the sheet of white dough (50x18 cm) and the sheet of red dough (25x18 cm).

Once the measurements have been placed in a container, place the red plaston on top of the white one at one end and cut it. Set aside the remaining white dough (40x18 cm) to place two different colored strips and cut the red and white dough (40x18 cm) into 1cm strips. Place the strips on the slightly moistened white dough. Flatten the dough (135 cm) horizontally by 18 cm vertically. Cut 15 pieces of 9 cm horizontally.

Once the pieces have been cut, add 25 grams of the filling and then shape it.

Once formed, ferment the dough. Bake in an oven without steam at 160°C for 16 minutes.

INGREDIENTS INGREDIENTES

- White mass – 900gm
- Red dough – 450gm
- Butter for white dough – 300gm
- Butter for red dough – 150gm

Una vez reposadas las masas, laminar masa blanca 40x30 cm y masa roja 20x30 cm. Pasar al frío. Preparar 300 gramos de mantequilla para la masa blanca y 150 gramos de mantequilla para la masa roja. Laminar 30x20 cm masa blanca y 20x15 cm masa roja.

Una vez preparada la mantequilla, sacar las masas del frío y hacer plastones. Dar vueltas. Una doble (0,5cm de grosor) y una vuelta sencilla (0,5 cm de grosor). Una vez dadas las vueltas, estirar el plastón blanco 50x18 cm y plastón rojo 25x18 cm.

Una vez dadas las medidas a los plastones, poner en un extremo el plastón rojo encima del blanco y cortar. Apartar el plastón blanco sobrante (40x18 cm) para colocar tiras bicolor y cortar el plastón rojo y blanco (40x18 cm) en tiras de 1cm. Colocar las tiras sobre el plastón blanco ligeramente humedecido. Laminar el plastón 135 cm en sentido horizontal por 18 cm en sentido vertical. Cortar 15 piezas de 9 cm horizontal.

Una vez cortadas las piezas, añadir 25 gramos de relleno y formar.

Una vez formado, fermentar. Cocción en horno de aire sin vapor a 160°C durante 16 minutos.

- Masa blanca – 900gr
- Masa roja – 450gr
- Mantequilla para masa blanca – 300gr
- Mantequilla para masa roja – 150gr



CROISSANT CRUASÁN

BREAD-MAKING ELABORACIÓN

Once the dough has rested, slice 40x30 cm. Refrigerate the dough.

Prepare 400 grams of butter and slice it by 30x20 cm. Once the butter is prepared, remove the dough from the cold and make the dough. Spin the dough around. One double (0.5cm thick) and one single lap (0.5cm thick). Once the dough has been spun, begin to stretch it (0.3 cm thick).

Once it has been stretched, mark out triangles with a ruler and a wire (the wide part of the triangle will measure 8cm with a thickness of 0.3cm). Cut off the excess pastry. Stretch it vertically (30cm) and 0.3cm thick.

Stretch the triangle (50cm) and form the croissant. Spray with the egg mixture. Then ferment. Once fermented, spray again with the egg mixture.

Bake in an oven at 165°C for 16 minutes.

Una vez reposada la masa, laminar 40x30 cm. Pasar al frío.

Preparar 400 gramos de mantequilla y laminar 30x20 cm. Una vez preparada la mantequilla, sacar la masa del frío y hacer plastón. Dar vueltas. Una doble (0,5cm de grosor) y una vuelta sencilla (0,5 cm de grosor). Una vez dadas las vueltas, estirar el plastón (0,3 cm de grosor).

Una vez estirado, marcar triángulos con regla y guitarra (la parte ancha del triángulo medirá 8cm con un grosor de 0,3 cm). Cortar. Estirado 30cm en vertical y 0,3 cm de grosor.

Estirar el triángulo 50cm y formar el croissant. Pulverizar con mezcla de huevo. Fermentar. Una vez fermentado, pulverizar con mezcla de huevo.

Cocción en horno de aire a 165°C durante 16 minutos.

INGREDIENTS INGREDIENTES

Croissant:

- Dough – 1200gr
- Butter – 400gr

Egg Bath:

- Egg – 2 u.
- Milk – 100gr
- Sugar – 20gr
- Salt – 10gr

Cruasán:

- Masa – 1200gr
- Mantequilla – 400gr

Egg Bath:

- Huevo – 2ud.
- Leche – 100gr
- Azúcar – 20gr
- Sal – 10gr

Mix all the ingredients and pass through a sieve. Fill the spray bottle.

Mezclar todos los ingredientes y pasar por un chino. Rellenar el pulverizador.



PASTRIES

BOLLERÍA

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Knead all the ingredients except for the butter in the electric mixer at slow speed.

Knead well for 30-35 min (until the dough doesn't stick to the walls). Add the butter at a slow speed and finish kneading for 4 to 5 min at high speed. Place the dough in a tray. Let it rest for 30 minutes. After 30 minutes, make a fold. Once it has been folded, store in the refrigerator at 4°C until the next day.

Divide the doughs to make a tropical flower, doubled colored flower, braid and add the corresponding dyes to each amount of dough. Let the dough rest on a tray with film and let it cool.

Amasamos todos los ingredientes menos la mantequilla en la amasadora a velocidad lenta.

Amasamos bien durante 30-35 min (hasta que la masa se despegue de las paredes). Incorporamos la mantequilla a velocidad lenta y terminamos el amasado de 4 a 5 min en velocidad rápida. Colocamos la masa en cubeta. Dejamos reposar 30 minutos. A los 30 minutos, realizamos un pliegue. Una vez dado el pliegue, guardar en nevera a 4°C hasta el día siguiente.

Dividir masas para flor tropical, flor bicolor, trenza y añadir a cada cantidad de masa los colorantes correspondientes. Dejar reposar la masa en bandeja con film y enfriar.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

- Petra flour 1550gm
- Sugar – 260gm
- Salt – 45gm
- Yeast – 88gm
- Liquid sourdough – 425gm
- Eggs – 675gm
- Butter – 854gm
- Final weight of the dough-3897gm

- Harina Petra 1550gr
- Azúcar – 260gr
- Sal – 45gr
- Levadura – 88gr
- Masa madre líquida – 425gr
- Huevos – 675gr
- Mantequilla – 854gr
- Peso final de la masa – 3897gr

GRETA

BREAD-MAKING ELABORACIÓN

Roll out and stretch separately: the white dough, black dough and red dough. Once stretched, place one on top of the other, role them out and refrigerate. From this dough, 15 pieces will be cut.

Once cooled, cut out with a cookie cutter. Place the center part of the brownie that's cooked with the Kumquat. Form and ferment.

Bake in a deck oven at 230°C for 10 minutes approx. Once cooked, decorate.

Estirar por separado: masa blanca, masa negra y masa roja. Una vez estirada, colocar encima una de otra, laminar y pasar a frío. De esta masa se cortarán 15 piezas.

Una vez enfriado, cortar con molde. Colocar núcleo cocido de brownie con Kumquat. Formar y fermentar.

Cocción en horno de suela a 230° durante 10 minutos aprox. Una vez cocido, decorar

INGREDIENTS INGREDIENTES

- White dough – 600gm
- Black dough – 300gm
- Red dough – 300gm

- Masa blanca – 600gr
- Masa negra – 300gr
- Masa roja – 300gr



ISAURA

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Roll out separately: the white dough and the black dough. Once stretched, place one on top of the other, roll out, form a cylinder 50cm long and place in the fridge. Once cooled, cut the cylinder into 10 equal parts.

From each part as described above, divide into 5 pieces of 12 grams each, in the shape of a petal. Once cut, place 5 pieces in tray. Ferment.

Once fermented, place the core of choux pastry and craquelin stuffed with cheese cake. Bake in a deck oven at 230° for 10 minutes approx. Once cooked, decorate.

Estirar por separado: masa blanca, masa negra. Una vez estirada, colocar encima una de otra, laminar, formar un cilindro de 50cm de longitud y pasar a frío. Una vez enfriado, cortar el cilindro en 10 partes iguales.

De cada parte descrita anteriormente, se divide a su vez en 5 trozos de 12 gramos cada uno, con forma de pétalo. Una vez cortado, colocar 5 trozos en molde. Fermentar.

Una vez fermentado, colocar núcleo de pasta choux y craquelin relleno de chesse cake. Cocción en horno de suela a 230° durante 10 minutos aprox. Una vez cocido, decorar.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

- White dough – 300gm
- Black dough – 300gm

- Masa blanca – 300gr
- Masa negra – 300gr



AYAME

BREAD-MAKING ELABORACIÓN

Divide and roll 12 balls of 175 grm and form xuxcos. Rest and stretch said xuxcos 60 cm. Make 4 braids of three strips each. Once braided, place in molds previously sprayed with spray, unmold before and ferment.

Once fermented, decorate with egg, orange blossom sugar and almonds. Bake in a sole oven at 190 degrees for about 35 minutes.

Dividir y bolear 12 bolas de 175 Gr y formar xuxcos. Reposar y estirar dichos xuxcos 60 cm. Realizar 4 trenzados de tres tiras cada uno. Una vez trenzado, colocar en moldes previamente rociados con spray desmolde ante y fermentar.

Una vez fermentado, decorar con huevo, azúcar de azahar y almendra. Cocción en horno de suela a 190 grados durante 35 minutos aprox.

INGREDIENTS INGREDIENTES

- White dough – 2400gr
- Confined orange – According to Taste
- Orange blossom water – according to taste
- Masa blanca – 2400gr
- Naranja confinada – Según gusto
- Agua de azahar – según gusto



ROLLS

PANECILLOS

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

We add all the ingredients in the mixer except for the yeast that we will add at the end and knead. Once kneaded, add:

- Jasmine. Line of Chile (according to taste) at 750 grams of dough.
- Gaia. Medicinal herbs (according to taste) to 1,050 grams of dough.
- Haru. Dehydrated beet (according to taste), to 750 grams of dough.

Once the ingredients have been added into each bun, place in a tray and move to a 5C° chamber, between 18-24 hours.

Añadimos todos los ingredientes en la amasadora menos la levadura que añadiremos al final y amasamos. Una vez amasado, añadir:

- Jazmin. Hilada de Chile (según gusto) a 750 gramos de la masa.
- Gaia. Hierbas medicinales (según gusto) a 1050 gramos de masa.
- Haru. Remolacha deshidratada (según gusto), a 750 gramos de masa.

Una vez incorporados los ingredientes a cada panecillo, colocar en cubeta y pasar a cámara de 5C°, entre 18-24 horas.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

- French Tradition Flour – 1215gm
- Petra flour 6388 – 415gm
- Sourdough of liquid culture – 167gm
- Milk – 1169gm
- Olive Oil – 42gm
- Butter – 42gm
- Sugar – 67gm
- Yeast – 33gm
- Germinated wheat – 16gm
- Salt – 33gm

Total mass 3234gr.

- Harina Tradición Francesa – 1215gr
- Harina Petra 6388 – 415gr
- Masa Madre de cultivo líquido – 167gr
- Leche – 1169gr
- Aceite de Oliva – 42gr
- Mantequilla – 42gr
- Azúcar – 67gr
- Levadura – 33gr
- Trigo germinado – 16gr
- Sal – 33gr

Total de la masa 3234gr.

JAZMIN

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Once the dough has rested in a 5°C chamber for 18-24 hours, weigh 15 pieces of 50 grams and form balls. Allow it to rest.

Once rested, form small xuscos and decorate with sesame seeds. Ferment.

Once fermented, cut with scissors, and give a semicircular shape. Bake in a steam oven at 230°C for approx 10 minutes.

Una vez reposada la masa en cámara de 5°C durante 18-24 horas, pesar 15 piezas de 50 gramos y formar bolas. Dejar reposar.

Una vez reposado, formar xuscos pequeños y decorar con semillas de sésamo. Fermentar.

Una vez fermentado, cortar con tijera y dar forma semicircular. Cocción en horno de suela con vapor a 230°C durante 10 minutos aprox.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

- Mass per Unit 50gm – 750gm
- Chili yarn – According to Taste
- Sesame – According to Taste
- Olive oil – According to taste

- Masa por Unidad 50gr – 750gr
- Remolacha – Según gusto
- Hilada de chile, no remodelada.
- Sésamo – Según gusto
- Aceite de oliva – Según gusto



HARU

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Once the dough has rested in a 5°C chamber for 18-24 hours, weigh 15 pieces of 50 grams and form balls. Let it rest.

Once rested, flatten the piece to give it a circular shape, insert the cheese in the center and close it. Ferment the piece with the seam facing down.

Once fermented, place the seal facing upwards. Bake in a steam oven at 230°C for approx 10 minutes.

Una vez reposada la masa en cámara de 5°C durante 18-24 horas, pesar 15 piezas de 50 gramos y formar bolas. Dejar reposar.

Una vez reposado, aplastar la pieza dándole forma circular, introducir el núcleo de queso y cerrar. Fermentar la pieza con el cierre hacia abajo.

Una vez fermentado, colocar el cierre hacia arriba. Cocción en horno de suela con vapor a 230°C durante 10 minutos aprox.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

- Mass per Unit 50gm – 750gm
- Beetroot – According to Taste

Cheese core

- Roquefort cheese – 225gm
- Philadelphia cheese – 225gm

Mix all the ingredients with Turmix. Pour the filling into a silicone mold and freeze.

- Masa por Unidad 50gr – 750gr
- Remolacha – Según Gusto

Núcleo de Queso

- Queso Roquefort – 225gr
- Queso Philadelphia – 225gr

Mezclar todos los ingredientes con Turmix. Colocar el relleno en molde de silicona y congelar.



GAIA

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Once the dough has rested in a 5°C chamber for 18-24 hours, weigh 15 pieces of 70 grams and form balls. Let it rest.

Prepare 7x7x7 cube shaped molds. Lightly spray with bake release agent and coat the inside with the teff-salt mixture. Once the cubes are prepared, place QR on silpat. Center QR code.

Roll the 15 pieces of 70 grams one by one in the teff mixture with salt and place the side with the seam towards the QR in the cubes. Ferment.

Bake in a soleplate oven without steam at 230°C for 16-17 minutes approx. Place a heavy tray on top of cubes.

Una vez reposada la masa en cámara de 5°C durante 18-24 horas, pesar 15 piezas de 70 gramos y formar bolas. Dejar reposar.

Preparar moldes de cubo 7x7x7. Rociar con espray desmoldeante ligeramente y rebozar la parte interior que lleva desmoldeante con la mezcla de teff con sal. Una vez preparados los cubos, colocar QR sobre silpat en dicho cubo. Colocar código QR centrado.

Rebozar las 15 piezas de 70 gramos una por una en la mezcla del teff con sal y colocar con el cierre hacia el QR en los cubos. Fermentar.

Cocción en horno de suela sin vapor a 230°C durante 16-17 minutos aprox. Colocar bandeja con peso encima de los cubos.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

- Mass per Unit 65gm
- Medicinal Herbs – 975gm

TEFF batter

- Teff – 160gm
- Salt – 6gm

Total mass 975gr.

- Masa por Unidad 70gr – 1050gr
- Hierbas Medicinales – 975gr

Rebozado TEFF

- Teff – 160gr
- Sal – 6gr

Total de la masa 975gr.



CLOE

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Once the dough has rested in a 5°C chamber for 18-24 hours, weigh 15 pieces of 50 grams and form balls. Let it rest.

Once it has rested, coat 2/3 of the piece with poppy seeds. Once battered, place the pieces in a candle holder and bathe in a tiger bath. Place in cans with a spatula.

Ferment. Bake in a steam oven at 230°C for approx 10 minutes.

Una vez reposada la masa en cámara de 5°C durante 18-24 horas, pesar 15 piezas de 50 gramos y formar bolas. Dejar reposar.

Una vez reposada, rebozar con semillas de amapola 2/3 de la pieza. Una vez rebozada, colocar las piezas en una candilera y bañar con el baño tigre. Colocar en latas con espátula.

Fermentar. Cocción en horno de suela con vapor a 230°C durante 10 minutos aprox.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

Mass per Unit 50gm – 750gm

Tiger Bath

- Water – 165gm
- Olvia Oil – 5gm
- Rice flour – 105g,
- Yeast – 5gm
- Turmeric – 5gm

Mix all the ingredients with a rod.

• Masa por Unidad 50gr – 750gr

Baño tigre

- Agua – 165gr
- Aceite de Olvia – 5gr
- Harina de Arroz – 105gr
- Levadura – 5gr
- Cúrcuma – 5gr

Mezcla todos los ingredientes con varilla.



DECORATIVE BREADS

PANES DECORATIVOS

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Add all of the ingredients in the mixer except for 1/3 of the water. Knead.

After 2/3 of the kneading process, take out the dough for decoration (1800 grams). Divide into 2 of 900 grams. Roll out 60x40 and leave it to go cold.

Once the decorative dough has been removed, add the rest of the water. Place the dough in buckets of oil and move to 4°C 18-24 hours.

Añadimos todos los ingredientes en la amasadora menos 1/3 del agua. Amasar.

A 2/3 del amasado, sacar masa decorativa (1800 gramos). Dividir 2 plastones de 900 gramos. Laminar 60x40 y pasar a frío.

Una vez sacada la masa decorativa, añadir el resto del agua. Colocar la masa en cubetas en aceite y pasar a 4°C. 18-24 horas.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

- French Tradition Flour – 2820gm
- Flour T80 – 1209gm
- Salt – 80gm
- Yeast – 16gm
- Liquid Sourdough
Sourdough – 403gm
- Water – 2659gm

Total weight of the dough 7187gm

- Harina Tradición Francesa – 2820gr
- Harina T80 – 1209gr
- Sal – 80gr
- Levadura – 16gr
- Masa Madre de cultivo líquida – 403gr
- Agua – 2659gr

Peso total de la masa 7187gr

HOSHI

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Once the dough has been left to rest in a chamber at 4°C for 18-24 hours, divide it into 4 pieces of 700 grams each. Form them and let them rest.

Remove decorative dough from the cold and cut with a molder into 8 units. Once the wings are cut, coat them in seeds, on one hand, on the other part of the wing, slightly cover in water except the edges that will be painted in olive oil. Place the part of the wings with water and oil over the piece. Ferment.

Decorate the piece with templates. Bake in a steam oven at 230°C for approx 35 minutes.

Mass per unit 700gm, 2800gm for 4 units.

Una vez reposada la masa en cámara a 4°C entre 18-24 horas, dividir 4 piezas de 700 gramos cada una. Formar y reposar.

Sacar masa decorativa del frío y cortar con molde de a las 8 unidades. Una vez cortadas las alas, rebozar en semillas, por una parte, por la otra parte del ala, pintar en agua ligeramente menos los bordes que se pintarán en aceite de oliva. Colocar la parte de las alas con agua y aceite sobre la pieza. Fermentar.

Decorar la pieza con plantillas. Cocción en horno de suela con vapor a 230°C durante 35 minutos aprox.

Masa por unidad 700gr, 2800gr para 4 unidades.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

• Mass per unit 660gm,
2600gm for 4 units.

• Masa por unidad 660gr,
2600gr para 4 unidades.



NAMI

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Once the dough has rested in a chamber at 4°C between 18-24 hours, divide it into 4 pieces of 700 grams each. Allow it to rest and form.

Remove decorative dough from the cold and cut 4 circles with a mold.

Once the circumferences have been cut, coat one part with seeds, and on the other part of the circumference, slightly paint in water except for the edges that will be painted in olive oil. Place the part of the circumference with water and oil on the piece. Ferment.

Decorate the piece with templates. Baking in a steam oven at 230°C for aprox 35 minutes.

Una vez reposada la masa en cámara a 4°C entre 18-24 horas, dividir 4 piezas de 700 gramos cada una. Dejar reposar y formar.

Sacar masa decorativa del frío y cortar con molde 4 circunferencias. Una vez cortadas las circunferencias, rebozar en semillas por una parte, por la otra parte de la circunferencia, pintar en agua ligeramente menos los bordes que se pintarán en aceite de oliva. Colocar la parte de la circunferencia con agua y aceite sobre la pieza. Fermentar.

Decorar la pieza con plantillas. Cocción en horno de suela con vapor a 230°C durante 35 minutos aprox.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

• Mass per unit 700gm, 2800gm for 4 units.

• Masa por unidad 700gr, 2800gr para 4 unidades.



BREAD

PAN

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Start by boiling. Place in a can and transfer to the chiller. Weigh all the ingredients and in the blender add the rest of the water except for the boiled liquid. After 3 minutes, add the liquid. Add the rest of the water if necessary. Once kneaded, move onto a tray and store in a chamber at 28 C°

After 30 minutes, fold it. Total fermentation 60 minutes. Weigh 8 pieces of 750 grams (4 molds and 4 bannetons). Move to the storage chamber at 5 degrees between 18-24 hours.

Hacer el escaldado. Colocar en lata y pasar a abatidor. Pesar todos los ingredientes y añadir en la amasadora menos el escaldado y un resto de agua. Pasados 3 minutos, añadimos el escaldado. Añadir el resto de agua si es necesario. Una vez amasado, pasamos a cubeta en cámara a 28 C°.

Pasados 30 minutos, damos un pliegue. Total fermentación 60 minutos. Pesar 8 piezas de 750 gramos (4 molde y 4 bannetones). Pasar a la cámara a 5 grados entre 18-24 horas.

INGREDIENTS

INGREDIENTES

- White Spelt – 2400gm
- Water – 1340gm
- Salt – 54gm
- Yeast – 10gm
- Liquid culture sourdough – 750gm

Boiled:

- Water at 96 C° – 900gm
- White Spelt – 600gm

- Espelta Blanca – 2400gr
- Agua – 1340gr
- Sal – 54gr
- Levadura – 10gr
- Masa madre de cultivo líquida – 750gr

Escalado:

- Agua a 96 C° – 900gr
- Espelta Blanca – 600gr

HANA

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Baking bannetons. Use templates. Cut. Bake in a deck oven at 230 degrees for 10 minutes. Lower to 210 degrees for 30 minutes.

Cocción bannetones. Utilizar plantillas. Tallar. Horneamos en horno de suela a 230 grados durante 10 minutos. Bajar a 210 grados durante 30 minutos.



AKINA

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Baking bannetons. Use templates. Cut. Bake in a deck oven at 230 degrees for 10 minutes. Lower to 210 degrees for 30 minutes.

Cocción moldes. Horneamos a 230 C° durante 10 minutos. Bajar a 210 C° durante 30 minutos. A los 2/3 de cocción, sacar moldes



ARTIST PIECE CRISTINA

PIEZA ARTÍSTICA CRISTINA

BREAD-MAKING

ELABORACIÓN

Glucosated – Boil all of the ingredients. Fry.

Rocks – Knead the dough.

After kneading the dough divide it into two pieces. According to your taste add 50% of turmeric and 50% of squid ink.

Cristina dough – Knead all of the ingredients.

Once kneaded, separate 5,000gm, and add the squid ink for the manikin, balls, a base and a squared base.

- Take out 1600gm of dough and add yellow colouring for the big butterflies and the small strips.
- Take out 1600gm of dough and add green colouring for the strips and the leaves.
- Take out 1600gm of dough and add red colouring for the flowers.
- Take out 1500gm of dough without colour for the base 40x40.

Once separated, form pieces.

- Black: Cristina base 1cm thick (depending on the molder)
- Body 1640gm 4mm
- Balls: 2 units of 1000gm, 27,5 diameter and 5mm thick
- Black: strip 5mm thick (1 unit)
- Yellow: Big butterfly wings, 2mm thick, 4 small butterflies, 2mm thick. Strips 5mm thick, 1 unit.
- Green: Leaves 1-1,5 mm thick, 4 big and 4 small and 5 strips 5mm thick
- Rojo: Flowers 1mm thick
- Uncoloured dough: 40x40, 1 cm thick.

Dry all of the pieces at 100°C in the oven for a few hours. Prepare isomal and stick the pieces

Glucosado – Poner a hervir todos los ingredientes. Enfriar.

Rocas – Amasar tipo candeal.

Una vez amasado dividir en dos y añadir a una parte según gusto 50% de cúrcuma y a otra parte 50% tinta de calamar.

Masa de Cristina – Amasar todos los ingredientes.

- Una vez amasado, separar 5000 gr y añadir tinta de calamar para maniquí, bolas, base y bases cuadradas.
- Sacar 1600 gr de masa y añadir colorante amarillo para mariposas grandes y pequeñas tiras.
- Sacar 1600 gr de masa y añadir colorante verde para tiras y hojas.
- Sacar 1600gr de masa y añadir colorante rojo para flores.
- Sacar 1500 gr de masa sin color para la base 40x40.

Una vez separados, formar piezas.

- Negra: Base de cristina 1cm de grosor (según molde)
- Cuerpo Cristina 1640 gr 4mm
- Bolas: 2 unidades de 1000gr, 27,5 diámetro y 5mm de grosor
- Negro: tira de 5mm de grosor 1 unidad
- Amarillo: Alas de mariposa grande, 2mm de grosor, 4 unidades mariposas pequeñas, 2mm de grosor. Tiras 5mm de grosor, 1 unidad.
- Verde: Hojas 1-1,5 mm de grosor 4 grandes y 4 pequeñas y 5 tiras 5mm de grosor.
- Rojo: Flores 1mm de grosor
- Masa sin color: 40x40, 1cm de grosor

Secar todas las piezas a 100°C en horno durante varias horas. Preparar isomal y pegar piezas.





GLUCOSE INGREDIENTS

INGREDIENTES GLUCOSADO

- Glucose – 1000gm
- Water – 2000gm
- Sugar – 2000gm

- Glucosa – 1000gr
- Agua – 2000gr
- Azúcar – 2000gr

ROCKS INGREDIENTES

INGREDIENTES DE LAS ROCAS

- Traditional French flour- 1500gm
- Oats – 2100gm
- Sugar- 150gm
- Water- 1500gm
- Yeast – 36gm

- Harina tradición francesa – 1500gr
- Avena – 2100gr
- Azúcar – 150gr
- Agua – 1500gr
- Levadura – 36gr

INGREDIENTS FOR CRISTINA DOUGH

INGREDIENTES DE MASA CRISTINA

- Rye flour T130-3000gm
- Traditional French flour- 4500gm
- Glucose- 3750gm

- Harina de Centeno T130 – 3000gr
- Harina Tradición Francesa – 4500gr
- Glucosado – 3750gr

INGREDIENTS FOR DECORATION OF BUTTERFLY WINGS

INGREDIENTES DECORACIÓN ALAS DE MARIPOSA

- Rye flour T130 – 100gm
- Water – 100gm
- Red colouring – According to taste

- Harina de Centeno T130 – 100gr
- Agua – 100gr
- Colorante Rojo – Según gusto

CRISTINA'S BASE COLOR INGREDIENTS

INGREDIENTES COLOR BASE DE CRISTINA

- Water
- Liquid Malt

- Agua
 - Malta Líquida
- 



50th IUBC
**International
Young Bakers
Competition**
2022



PAN.DELIRIO materia



www.brich.es