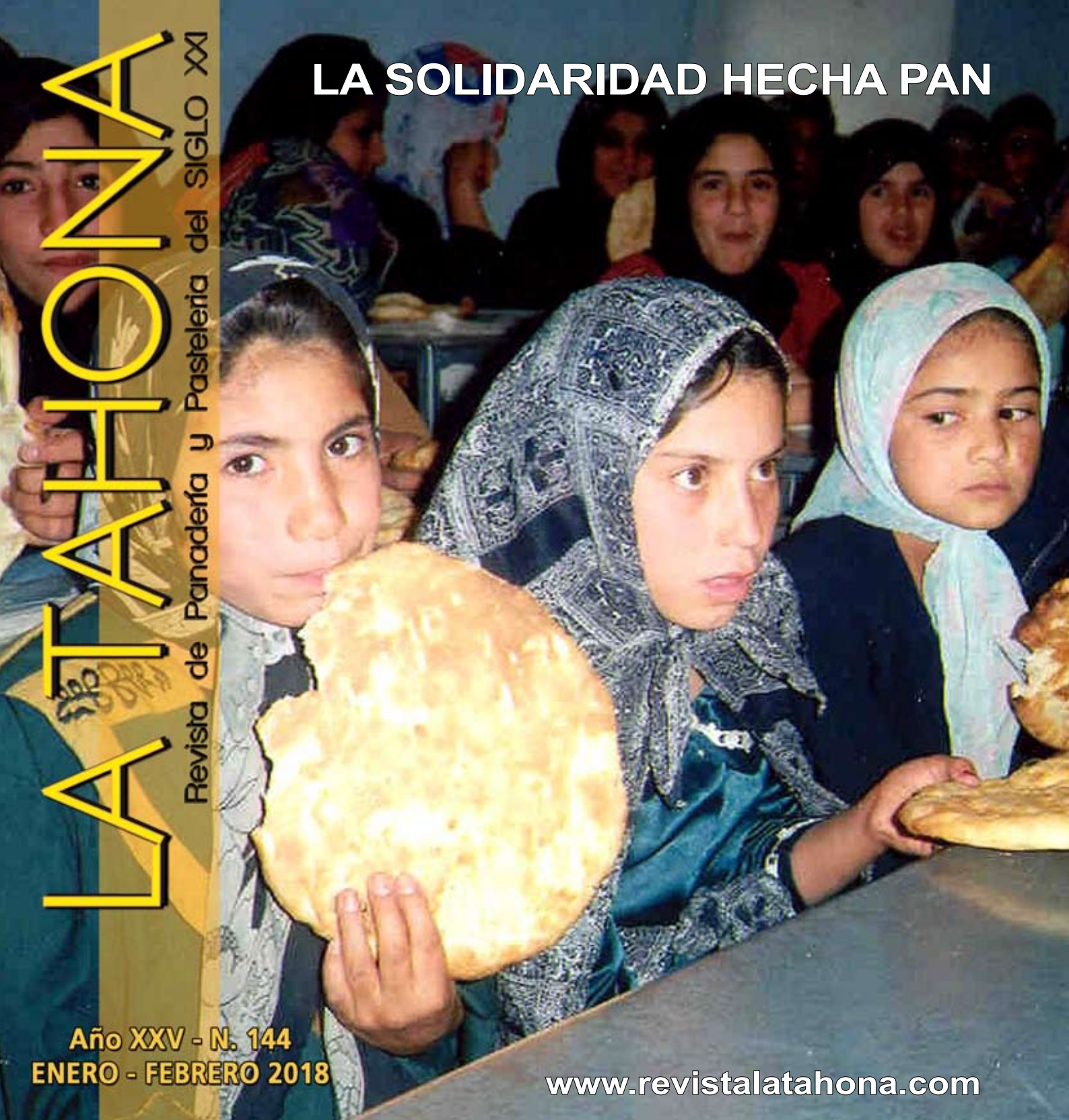
LATAHONA

Revista de Panadería y Pastelería del SIGLO XXI

LA SOLIDARIDAD HECHA PAN



Año XXV - N. 144
ENERO - FEBRERO 2018

www.revistalatahona.com

FABRICACIÓN DE MÁQUINAS FORMADORAS DE COLINES, GRISSINES, REGAÑÁ, COLINES ARTESANOS O CAMPEROS, ROSQUILLAS, ROSQUILLETAS VALENCIANAS, SALADITOS, REGAÑÁ ARTESANA, ALIMENTADORES AUTOMÁTICOS DE MASA, ENVASADORAS SEMIAUTOMÁTICAS,DOSIFICADORES DE QUESO RALLADO Y ESPECIAS, MÁQUINAS A MEDIDA, ETC.

RUEDA MAQUINARIA

Zona Ind. "Los Empalmes" s/n. - 14930 MONTURQUE (Córdoba)
Tel. 957 535 640 - info@ruedamaquinaria.com
www.ruedamaquinaria.com - www.tienda.ruedamaquinaria.com
@RuedaMaquinaria @ruedamaquinaria Rueda Maquinaria

SUMARIO

EDITORIAL 4

ACTUALIDAD 5
Comenzamos el año con la mejor formación en panadería y pastelería
Enseñando la mejor Pastelería de Navidad de Joaquín Roldán en Motril
Panadería Pastelería Alcolado inaugura su nuevo despacho en Quintanar
Granada Origen presenta sus postres navideños 100% Sabor Granada

ESPECIAL "LA SOLIDARIDAD HECHA PAN" 12
Este 2018 regala café que ayude a tener pan que llevarse a la boca

NACIONAL 14
Ivan pascual gana el Spanish Chocolate masters 2017 y el pase a la gran final
La encuesta de Calidad de Trigos 2017 refleja mejor calidad del trigo duro frente al blando
Carlos Mariel, nuevo Presidente del Club Richemont España

INTERNACIONAL 20
Comienza la cuenta atrás para Europain 2018

RECETA 22
Pan de centeno, chocolate, pistachos y cerezas
Pan de Cerveza y miel

Edita: S.G.M.Ed., s.l. - Calle Zamorano, 2 · 14001 CÓRDOBA · Tel: +34 957 472 840
N.º 144 Enero-Febrero 2018 · Revista digital: www.revistalatahona.com · email: editorial.tahona@sgmed.net · publicidad.tahona@sgmed.net
Directora: Irene Ramos - Imprime: CORIA Grafica - Depósito Legal: CO -1.775 - 93 · Tirada ene-feb 2017: 4.970 ejemplares.
Distribución gratuita mediante correo postal personalizado en: Andalucía, Extremadura, Castilla-La Mancha, Ceuta, Melilla y resto de España.

LA TAHONA del Siglo XXI es una publicación bimestral, gratuita, privada e independiente, que nace con el objetivo de fomentar los valores de la panadería, divulgar la calidad del pan como objetivo y fortalecer las relaciones entre los hombres y mujeres que tienen al pan como medio de vida y de trabajo. Comparte el mismo ideario la sección destinada para el mundo de la pastelería, confitería y heladería

Son colaboradores especiales de la revista LA TAHONA del siglo XXI los secretarios de las Federaciones y Asociaciones Provinciales y Comarcales de Panadería de toda Andalucía, a quienes agradecemos sus atenciones.

Esta revista no se identifica necesariamente con las afirmaciones o comentarios vertidos en los artículos que se publican bajo firma.

En cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter personal y del Real Decreto 1720/2007 del Reglamento de desarrollo de la LOPD, le informamos de que sus datos forman parte de un fichero titularidad de S.G.M.Ed. Si no desea seguir recibiendo mas revistas o comunicaciones a través de esta vía o si desea ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición sobre sus datos, puede hacerlo enviando una solicitud por escrito a: calle Zamorano, nº 2 bajo. CP 14001 de Córdoba, ó a través de correo electrónico a la siguiente dirección: editorial@sgmed.net junto con prueba válida en derecho, como fotocopia/escáner del D.N.I. de la persona gestora e indicando en el asunto "PROTECCIÓN DE DATOS".

Hay días que me levanto y pienso que los seres humanos estamos todos unidos de alguna forma, y que en lo más hondo de nuestro corazón, siempre intentamos ayudar a los demás si vemos la necesidad. Seguro que leyendo estas líneas puedes recordar alguna historia fantástica de alguna persona que salvó la vida de otra sin conocerla, de alguién que se convirtió en el ángel de la guarda de otra persona simplemente por ver a esta en peligro o con alguna necesidad.

Es por esto que **desde hace tiempo vengo trabajando en la revista La Tahona en mostrar necesidades humanas**. Necesidades que todos tenemos, pero que algunos, por desgracia, no ven satisfechas en la misma medida. **Necesidades que muchas veces son socorridas por pan, ese alimento tan básico, que cuando todo lo demás falta se convierte en vida para muchas personas**. Y por esa razón, he querido destacar y hacer visible en este frío número de enero 2018, el calor que muchas almas pueden hacer llegar a los que están en necesidad.

Este número va dedicado a todos los que se levantan cada día y hacen del mundo un lugar mejor, especialmente a aquellos que lo hacen donando pan, o haciendo que el pan llegue a los que más lo necesitan. Sé que hay muchos héroes y heroínas anónimos/as, muchos/as panaderos/as que regalan pan a diario a los que lo necesitan. También están aquellos que colaboran con campañas de donativos en sus establecimientos para que la riqueza se reparte. Algunos que incluso dejan un café pagado para los que no se lo pueden permitir. Y también, como reflejamos en esta revista, aquellos que crean de la nada una panadería para que los refugiados puedan tener cerca el pan que tanto añoran.

Espero que tú que me lees seas de esas personas que cambian el mundo con sus pequeñas acciones. Si no es así, no te preocupes, nunca es tarde para empezar. Plantéate un reto pequeñito y comienza este 2018 a hacer tu entorno un poco mejor. Regala un café virtual, haz un pequeño donativo, o comienza tu propia aventura de donación de pan o dulces a los que lo necesitan. No importa si tienes más o menos riqueza, siempre se puede compartir algo con los demás. Y no pienses que por mucho que hagas no vas a cambiar nada. Muchas actuaciones individuales pequeñas hacen una marea de ayuda.

Todo lo que os cuento, os lo cuento porque lo practico. Este año, parte de mis vacaciones como directora de la Tahona, las pasé en Grecia, haciendo voluntariado en una casa de acogida con familias refugiadas. Una experiencia que además de aportar a otros, llena el alma. La magia de involucrarme en estas aventuras es que siempre salgo ganando yo. Tanto por las personas que conozco, como por los mitos que rompo, como por el cariño que recibo. Te crees que vas a dar, y en la mayoría de los casos recibes más de lo que piensas. Además de esta gran aventura, como os digo, siempre intento ver que puedo hacer por mejorar la vida de los demás, y cada año dono algo de dinero anual a alguna causa. Y cada año cambio de proyecto, para poder así aportar un poquito a cada momento solidario. Y luego en el diario, siempre surgen oportunidades para hacer a alguien algo más feliz.

Estas son mis elecciones y no tienes que seguirlas, pero llevo tiempo pensando que hay personas y situaciones que inspiran. A **mi me encantaría inspiraros, me encantaría que estas palabras sirvan para mucho más que llenar esta página,** y por ello, si has leído esto y tienes ganas de iniciar un proyecto solidario de panadería o pastelería, no lo dudes, cuentanoslo y veamos juntos la forma de hacerlo realidad. **Hagamos de este 2018, un año para que la solidaridad tenga nombre de pan.**

Comenzamos el año con la mejor formación en panadería y pastelería

Este inicio de año viene cargado de novedades en formación. Como ya os anunciamos a principios de septiembre, incorporamos 3 cursos nuevos a nuestra programación anual. Estas incorporaciones y novedades son nuestra forma de dar respuesta a las peticiones que nos hacéis en las evaluaciones de los cursos. Unas novedades que hacen que cada vez estemos más orgullosos de la formación en panadería y pastelería que ofrecemos a los profesionales.

El primero que comienza es el **curso de 100% chocolate**, que tendrá lugar el **4 de febrero en Málaga**. Un curso para **aprender, perfeccionar o ampliar vuestra oferta de productos de chocolate en vuestros negocios**. Trabajaremos desde bombones, hasta turrón, bollería y postres. Y lo mejor son los formadores, dos profesionales de altura: **Ramón Morante y Francis Vílchez**. Ambos están a la última en creaciones en chocolate, gracias entre otros proyectos a la Asociación Granada Orígen, cuyo Presidente es el propio Francis.

Otra de las incorporaciones es el curso de **Panes de siempre 2.0**. Un curso pensado para **perfeccionar los panes clásicos, y ofrecer la mejor versión de los mismos**. **José Roldán Triviño** será el profesor que inspirará estas reinvenciones y dará las claves para obtener barras, baguettes, hogazas y candeales de la mejor calidad. Como él mismo dice, a veces se nos olvida la importancia de hacer una buena barra de pan, sin embargo en Francia es uno de los productos insignia de cada panadería. De eso versa este curso, de atraer a tus clientes con los productos que en realidad más se venden. Si estás interesado/a reservate el **11 de marzo en Sevilla** para asistir.

La tercera novedad es el **curso de Pastelería de Semana Santa**, que impartirá el maestro pastelero **Joaquín Roldán**. Un curso pensado para mejorar o aprender **pastelería y bollería específicas de las fiestas de Semana Santa**. Aprende nuevas recetas, creaciones y mejora la técnica de las habituales creaciones con este curso especializado. Para que puedas prepararlas con anticipación, se celebrará el **25 de febrero en Córdoba**.

Además de las novedades, la programación la completan los cursos de **Aplicación y técnicas de frío** en Sevilla, **Masas madre y panes especiales, Pastelería semifría y elaboración de postres y cerramos con Panes para intolerantes y alérgicos**. Si necesitáis mayor información toda nuestra oferta de formación en panadería y pastelería podéis verla totalmente actualizada y con **información ampliada en nuestra web www.revistalatahona.com**.

Enseñando la mejor Pastelería de Navidad de Joaquín Roldán en Motril

Nos encanta la formación sobre todo si es formación especializada como la del pasado 26 de noviembre en Motril. Por eso preparamos formación especializada como la de este fin de semana en **Motril, en la Panadería Federico Jiménez. El curso Pastelería de Navidad de Joaquín Roldán ha sido un éxito de valoración, asistencia y elaboraciones**. Un éxito que queremos compartir con vosotros en este artículo, esperando que os aporte ideas, u os despierte ganas de aprender algo nuevo antes de que acabe el año.

Los productos navideños han sido el eje central del curso, además de las peticiones de los alumnos, que también han visto recompensadas sus inquietudes. Se han elaborado: el tradicional **roscón de reyes, el roscón de reyes invertido** (versión del roscón de reyes con distinta decoración), **tronco de Navidad** en su versión trufa, 3 versiones de las **rocas de chocolate en blanco, chocolate con leche y chocolate negro, 4 tipos de turrones/turroncillos y 5 versiones de mantecados**. Como siempre, la base del curso fue práctica, y los alumnos tuvieron que ponerse manos a la obra para trabajar sus propias creaciones.

El curso tuvo además una visita especial de las autoridades locales. **Flor Almón, alcaldesa de Motril, se pasó por el curso junto al concejal Francisco Ruiz**. Una visita muy agradable en la que hubo tiempo de c**ompartir impresiones sobre la importancia de la formación y los procesos de calidad ha quedado plasmada en este artículo** y que la panadería y pastelería de calidad cada vez es más importante, tanto para la salud como para el valor gastronómico de un municipio. Algo que compartieron nuestros inesperados visitantes. **Junto a Federico Jiménez, nuestro anfitrión local, pusimos de manifiesto como la formación nos había unido hace ya casi dos años**. Un curso de masa madre que ha dado pie a una gran amistad y colaboración. También dio el impulso necesario a Fede, a comenzar una línea imparable de formación, que le está llevando a alcanzar muchas metas en la panadería (certificación ecológica, Club Richemont, etc.). Es sin duda uno de los ejemplos de un panadero en continuo movimiento y aprendizaje.

El maestro José Joaquín Roldán fue el encargado de **poner su sabiduría en este curso pastelería de Navidad**. Miembro del Club Richemont España. **Campeón de España, de Europa y de Andalucía en panadería y bollería**. Un formador experto que hizo las delicias de los alumnos que asistieron y que estuvo siempre dispuesto a atender las peticiones de los alumnos. No sólo es un gran profesional, si no una excelente persona, y desde aquí **queremos agradecerle su dedicación a nuestro proyecto de Formación La Tahona**.

El mejor equipo para sus bandejas

Las cuatro razones que nos distinguen:

-Reduce el tiempo de cocción.
-Mejora la calidad del pan.
-Ahorra costes en su negocio.
-Sus bandejas duran más hornadas.

¡Y éste es el secreto que permite todo esto!

TEXNER

Pol. Ind. Ctra. Albalat, 47, calle C, nave 14
Apartado 111 - 46600 ALZIRA (Valencia)
Tel. 961 752 413 - Móvil: 629 44 02 55
www.texner.es - info@texner.es

mtscode

Panadería Pastelería Alcolado inaugura su nuevo despacho en Quintanar

A mediados de noviembre hubo una **cita muy especial en Quintanar de la Orden (Toledo). Panadería y Pastelería Alcolado abrió las puertas de su nuevo despacho** a sus clientes y amigos. Nosotros estuvimos invitados al evento, aunque desgraciadamente no pudimos asistir en directo como nos hubiera gustado.

La inauguración **tuvo mucho éxito de público y sirvió para contactar con todos los clientes y amigos nuevos y de siempre**. Una tanda de aperitivos dulces y salados fueron los encargados de hacer las delicias de los asistentes. La panadería se convirtió en ese espacio calentito y agradable para compartir experiencias y bocados. Sin duda un momento que quedará marcado en la retina de quienes pudieron disfrutarlo.

Esta **nueva aventura parte de la mano de Manuel Alcolado**, 3ª generación de panaderos y pasteleros de la familia. Uno de nuestros cursos lo puso en nuestro camino hace más de un año y desde entonces es un gusto ver como no para de innovar y mejorar todo lo que hace. Esta es **su última innovación, dar el mejor escaparate a sus productos de pastelería y panadería artesana**.

La decoración de la tienda sigue un **estilo muy actual y que se centra en poner en valor la artesanía de los productos**. Una ventana da al obrador, para que se pueda ver el trabajo que a diario se hace. E**l pan, los dulces, los pasteles, son lo primero que se ve al entrar**, perfecto para elegir la pieza que queremos. Lo mejor para mi es la sencillez, las cosas necesarias, sin excesiva cantidad de productos, aunque todos de gran calidad.

Sólo nos queda desearle un gran éxito con esta nueva imagen y tienda. **Estamos seguros de que este cambio es la mejor forma de trasladar a su público su forma de trabajar y de hacer las cosas: con mucho amor, con mucho gusto y de forma clara**.

Granada Origen presenta sus postres navideños 100% Sabor Granada

El pasado mes de noviembre la Navidad llegó en forma de dulce a Granada. Troncos de Navidad con chocolate y mezclas de sabores, figuras de chocolate y postres individuales endulzaron la tarde a algunos afortunados asistentes. Estamos hablando de la **presentación de los postres navideños 100% Sabor Granada**. Un acto **organizado por la Asociación Granada Origen** y que tuvo como escenario el restaurante Oleum en la capital nazarí.

La presentación comenzó a las 6 de la tarde enmarcada por las creaciones que más tarde serían degustadas. Hubo espacio para los **agradecimientos y el reconocimiento a Sabor Granada** como apoyo al evento. En la parte central del acto los maestros pasteleros que integran Granada Origen explicaron sus creaciones una a una. **Cada pastelería presentó al menos 2 piezas de tronco de Navidad**, aunque algunos presentaron además algunas piezas extras. Todos los troncos **presentan un único y cuidado packaging** que hace que luzcan más si cabe. Las piezas presentadas por cada pastelería y maestro pastelero fueron:

Pastelería Videras (Juanjo Videras)

Tronco de chocolate y coco (bizcocho de chocolate, mousse de coco, interior de piña con lima y cobertura de chocolate negro)
Tronco de chocolate y turrón (bizcocho de chocolate, mousse de turrón y crujiente).

Pastelería Zoya (María Ikonnikova)

Tronco de chocolate blanco y frambuesa (bizcocho y núcleo de frambuesa, mousse de vainilla con chocolate blanco y fruta fresca)
Tronco de chocolate, vainilla y cítricos (bizcocho intenso de chocolate, interior frio de vainilla, mousse de chocolate intenso y crujiente de almendra, lima y naranja confitada)

Pastelería La Concordia (Francisco m. Gómez)

Tronco de turrón y almendra (mousse de turrón con dos laminas de praliné de almendra crujiente, bizcocho financier y glaseado de leche)
Tronco Gianduja pasión (bizcocho tierno de avellana, interior cremoso de fruta de la pasión, mousse de gianduja y glaseado de satilia)

Pastelería Zarina (Francis Vílchez)

Tronco de tarta de queso y fresa.
Tronco de caramelo, manzana y chocolate con leche.
Tronco de 3 chocolates.

Pastelería Sixto Serrano (Sixto Serrano)

Tronco de caramelo, platano y chocolate (bizcocho dacquoise de avellana, mousse de caramelo y platano, crujiente de avellana e interior cremoso de chocolate)
Tronco 100% Granada (bizcocho de aceite de oliva de la vega de Granada, mousse de chocolate kalingo (origen Isla de Granada) e interior gelificado de pulpa y grano de granada con crumble de pimienta de Jamaica)
Tronco de hojaldre invertido y fruta (hojaldre de mantequilla relleno de crema diplomática y decorado con fruta fresca)
Pannetone de chocolate

Panadería Dulcería La Tejuela (Antonio Sánchez "Nono")

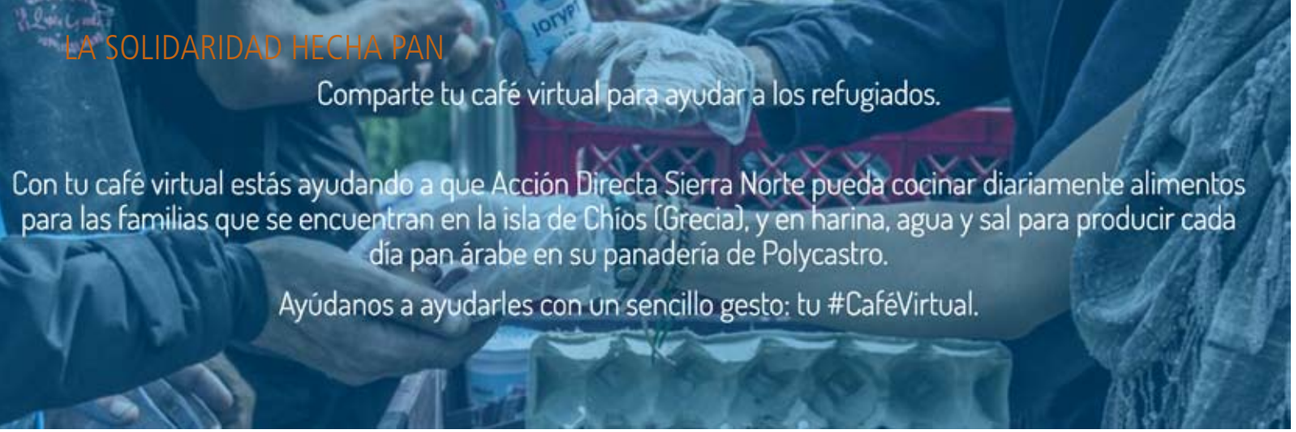
Tronco de turrón de Jijona (mousse de Jijona, esponjoso de naranja, bizcocho de almendras y mermelada de naranja sanguina)
Tronco de chocolate con leche (mousse de chocolate con leche, creme brulée de vainilla, bizcocho de chocolate y AOVE, galleta crujiente de mantequilla y toffe)

Calitos Café & Degustación

Tronco "Stelar" (mousse de chocolate negro 64% origen Brasil, cremoso de Vainilla Madagascar y frutos secos caramelizados, toffe de caramelo y plátano, bizcocho de avellana y crujiente de barquillo con flor de sal)
Tronco "CANAAN" (mousse de coco y chocolate Blanco, confitura de brunoise de piña y menta, cremoso tropicalizado de plátano, mango y pasión, bizcocho de coco y almendra).

El último en tomar la palabra fue Francis, quien explicó brevemente sus creaciones. Después dio agradecimiento y espacio al anfitrión y dueño del restaurante Oleum. **Para el final quedó la mejor parte: la degustación**. Un espacio dónde el paladar vio recompensado su espera. Vasitos individuales, postres individuales o incluso cortes de los propios troncos, fueron las posibilidades de degustación. No pudimos probarlos todos, pero los comentarios que se escuchaban coincidían con nuestras propias catas: una delicia.

Horno La Parra® Desde 1866
"El sabor de lo antiguo, sano y natural"
"Especialistas en pan precocido andaluz"
EL PAN DE CADA DIA, S.L.
Poligono Navisur c/Jacinto, 51 · 41970 Valenciana de la Concepción (Sevilla)
Fabrica: 955 998 144 - Pedidos: 955 999 846 - AT al cliente: 902 333 111
Correo electrónico: contacto@hornolaparra.com - www.hornolaparra.com



Este 2018 regala café que ayude a tener pan que llevarse a la boca

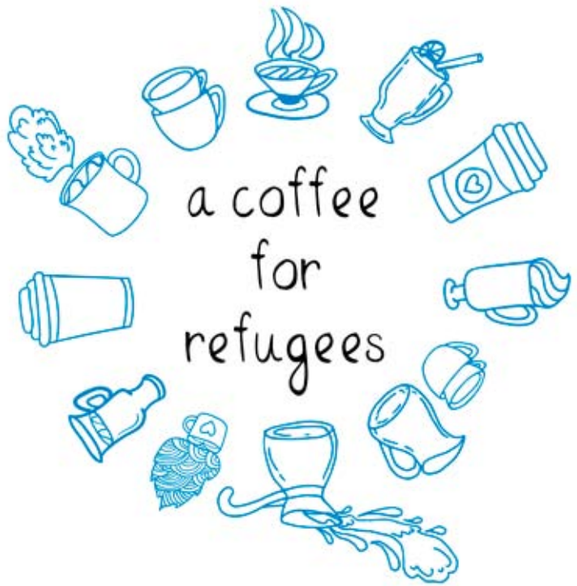
Acaba de comenzar 2018, un momento del año en el que todos **nos cargamos de buenos propósitos para el año**. Muchos de ellos nos recuerdan la **importancia de compartir lo que tenemos**. Algunos elegimos la familia, otros los amigos, y algunos van incluso más allá y ayudan a proyectos solidarios. Uno de nuestros buenos propósitos de este año es ayudar a difundir un proyecto en el que intervienen muy activamente el pan, el café y la solidaridad. Además, es un proyecto que desde cualquier panadería o pastelería podéis promover para que vuestros clientes puedan hacer a través vuestra esa labor solidaria. **Este 2018 regala café que ayude a tener pan que llevarse a la boca**.

Esta es la historia del proyecto de Panadería Luján de Acción Directa Sierra Norte (ADSN). Un proyecto impulsado por Julio García y que tiene como **objetivo conseguir una alimentación digna y de calidad para las personas refugiadas, además de mejorar su autoestima y empleabilidad**. Están ubicados en el norte de Grecia, concretamente **Polykastro**. Para conseguir su objetivo han iniciado una **cooperativa de trabajadores refugiados en el sector de la panificación**. En ella elaboran pan árabe artesano y diversos productos de pastelería y bollería. Así consiguen darles un trabajo digno a la vez que pueden consumir ellos y los refugiados de la zona su pan típico. Todo ello lo hacen además cuidando de la artesanía del trabajo y la ausencia total de aditivos o conservantes químicos.

Actualmente están ofreciendo **3.000 unidades de pan árabe todas las semanas**. Estos son distribuidos gratuitamente entre los refugiados del campamento de Nea Kabala, personas refugiadas sin derecho a asilo en Tesaloniki y familias residentes en los pisos de acogida de Polikastro. Además su pan también es ofrecido a familias griegas con rentas bajas. A todos ellos les hacen llegar un pan mejor y más adecuado a sus costumbres, a menor coste, y esto hace que el beneficio social se maximice.

Además de este proyecto ASDN cuenta con una cocina móvil, que va moviilizando hacia las zonas de mayor necesidad, y que actualmente ha situado en la Isla de Chíos, para poder alimentar en condiciones a las familias que siguen allí otro invierno a la espera de poder llegar a la península, y encontrar un destino donde rehacer su vida.
Pues bien, como te decíamos al principio, tu puedes hacer posible que les llegue una ayuda extra, y será tan sencillo como te tomes un café virtual a su salud. La ONG **Share A Coffee For** tiene una alianza con ellos y será tan sencillo como que entres en su web **shareacoffeefor.org** y te tomes un café virtual azul, de ayuda a los refugiados.

¿Qué es Share a Coffee For?
Es una ONG que se define como una **cafetera digital**, que recauda fondos para convertirlos en ayuda tangible a diferentes proyectos solidarios en todo el mundo. Para ello sirven café virtual (2€) que puedes donar en su web shareacoffeefor.org, en 9 tazas de colores. Cada color representa un área de ayuda, y de esta forma el cafetero solidario puede elegir con qué proyecto quiere colaborar y descubrir con transparencia y honestidad en qué se convierte su café virtual. **Convierten un sencillo y cotidiano gesto de tomar un café, en un acto lleno de solidaridad**. El valor de un café a este lado del mundo, puede producir un gran cambio en la vida de las personas que necesitan ayuda.



Todos los proyectos con los que colaboran se auditan y seleccionan cuidadosamente. **Cada café virtual se convierte en ayuda tangible: alimentos** (harina para pan, leche, verduras, huevos) **y ropa de abrigo** para los refugiados en la **taza azul; reforestación de los bosques** quemados en Galicia en la **taza verde**; plátanos para el **desayuno de más de 100 niños en una guardería** de las zonas más pobres de Etiopía en la **taza rosa**, litros de leche y alimentos para los **comedores sociales en Madrid** en la **taza amarilla**; ayuda a las **mujeres Masái en Tanzania; material escolar** para la alfabetización de mujeres en **Costa de Marfil** en la **taza naranja**, ayuda a los **animales abandonados en Madrid** en la **taza marrón**; o **tratamiento médico contra la desnutrición infantil** en el Hospital de Gambo, **en Etiopía**, en la **taza roja**.

Desde hace dos años la relación con ADSN ha sido muy estrecha. Empezaron colaborando en la creación del Proyecto Móvil Kitchen: una cocina móvil que permite alimentar a los refugiados en distintas ubicaciones en Grecia. Ahora, con su segundo proyecto, la Panadería Luján, colaboran recaudando fondos para que puedan comprar harina, sal, levadura y agua y puedan producir pan árabe a diario para los refugiados que se encuentran en los campos del norte de Grecia.

De ADSN, Share a Coffee for destaca la honestidad y transparencia con la que gestionan los fondos de ayuda. También resaltan la **labor constante por mejorar la calidad de vida de todas las personas que lo han perdido todo** y luchan por seguir adelante.

Más de **1500 cafés virtuales** ya se han convertido en ayuda para ADSN: alimentos, una estufa para la escuela infantil, cocinas de carbón para cada familia, desayunos y meriendas para los niños, **y 325 kgs. de harina para la Panadería Lujan. ¡Pero aún queda mucho por hacer!**

Iván Pascual gana el Spanish Chocolate masters 2017 y el pase a la gran final

Tras dos días repletos de inspiración sensorial de la mano de los mejores chocolateros, pasteleros y chefs de toda España, llegó el veredicto. El jurado de World Chocolate Masters anunció a **Iván Pascual como ganador del Spanish Chocolate Masters 2017**. Los finalistas para el **segundo y tercer lugar fueron los chefs pasteleros Sergio Ortíz y Carmen Rueda**. Un proceso y una final que pudieron ver los asistentes al Fòrum Gastronòmic de Girona entre el 19 y el 21 de noviembre.

Con esta victoria, **Iván Pascual representará a España durante la final internacional de París en octubre de 2018**. Una final que contará con los mejores chefs chocolateros provenientes de 21 países. Será una dura competición de tres días que les retará a forzar los límites de la creatividad culinaria con las coberturas de chocolate de Cacao Barry. Iván, de 35 años y propietario de la pastelería Cal Gumer en Lleida, tiene por delante un año de preparación para conseguir estar entre los mejores del mundo del chocolate.

El campeonato ha tenido lugar durante dos intensos días. El primer día compitieron 4 de los aspirantes, y el segundo los 4 restantes. Todos los concursantes han realizado **tres piezas: pastelería de sabor fresco bajo el tema 'Sabores Frescos de Futropolis', un 'Chocolate Snack to go' y una pieza artística de chocolate llamada 'The Futropolitan'**. En cada una de las categorías, los concursantes han de integrar el tema en la forma, el diseño, la presentación y una interesante selección de ingredientes. El tema de esta edición 'Futropolis' ha retado a todos los finalistas a reflexionar sobre el futuro de las preparaciones del chocolate. Más concretamente, sobre cómo las ciudades del futuro influirán en la forma en que vamos a vivir, comer y amar a uno de los placeres más exquisitos en todo el mundo: el chocolate.

También cabe decir que **el campeonato ha tenido incidentes varios**. Entre ellos 3 de las piezas artísticas no han llegado a buen puerto: Abraham Balaguer, Alberto Ochera (quien compartió este video del momento de la rotura en sus redes) y Andrés Moreno. Dos de ellas colapsaron y la tercera excedió su tiempo por problemas técnicos. Sin duda una pena, ya que sabemos de sobra el esfuerzo extra que se pone para poder participar en una competición de este nivel.

Un viaje increíble para cada concursante – un impulso para sus carreras

"World Chocolate Masters es mucho más que un concurso culinario", explica Ramon Morató. "Es un increíble viaje durante el cual la mayoría de los concursantes aprende a desafiar sus propias limitaciones. Es su ventana al mundo culinario mundial. Para muchos de ellos, es una fantástica oportunidad de llegar a otros chefs, aprender de ellos, establecer nuevos contactos y desarrollar sus propias ideas y procesos creativos. Y no menos importante, es una plataforma para que transformen su trayectoria profesional en carreras internacionales. Si echa un vistazo a algunos de los finalistas y ganadores como Frank Haasnoot, Davide Comaschi, Shigeo Hirai, Marike van Beurden y Vincent Vallée… se han convertido en los principales chefs de pastelería y chocolate en el mundo".

Ahora más que nunca, Cacao Barry y World Chocolate Masters desarrollarán programas de formación y entrenamiento para todos los finalistas. "A estrenar en esta edición, organizaremos unos cuantos campamentos creativos para todos los finalistas para prepararlos completamente para la final.", dice el director global de marca de Cacao Barry, Joost Lindeman. "Vamos a llevarlos a unos lugares especiales donde tutores y entrenadores les sumergirán en experiencias y les ayudarán a estimular su pensamiento creativo y el espíritu competitivo. Lo que es más, son bienvenidos en nuestros centros de Chocolate Academy para entrenar sus habilidades, obtener todo el apoyo técnico y creativo y perfeccionar sus ideas".

decorfret® by Toni de Pons
Tel: 96 126 55 00 - 629 713 725
info@decorfret.com
www.decorfret.com
Asesoramiento integral para la decoración y montaje de panaderías, pastelerías o negocio de alimentación.
Diseñamos y fabricamos sus vitrinas a medida.

Nuestros delegados zonales también le asesorarán en la maquinaria para el obrador.
BONGARD JAC mondial forni bakery projects CSM INSTALPAN

La Encuesta de Calidad de Trigos 2017 refleja mejor calidad del trigo duro frente al blando

En las XXIX Jornadas Técnicas de la AETC (Asociación Española de Técnicos Cerealistas) se presentaron los **datos de la Encuesta de Calidad de Trigos 2017**. Estos datos reflejan tras las pruebas realizadas que **la calidad del trigo duro es buena para esta temporada. El trigo blando, sin embargo, presenta baja calidad** para esta temporada. En general, los rendimientos cerealísticos de la última campaña fueron bajos en la zona Noroeste y Centro y medios en el Noreste y en el Sur.

Unos **datos muy a tener en cuenta por harineras y también por el sector de la panadería y pastelería**. La Encuesta de Calidad de Trigos Españoles 2017 presentada en noviembre refleja la posibilidad de tener peores harinas o menor producción, especialmente en trigos blandos, con la consiguiente **pérdida de calidad de productos o aumentos de precio**. El sector tendrá que prepararse ante esto y tendrá que prever acciones o nuevos productos para que los consumidores finales y clientes no se vean afectados. Por el tipo de harinas consumidas, Andalucía, Castilla la Mancha y Extremadura, se verán menos afectadas. Son las comunidades más consumidoras de variedades de trigo duro y por tanto no verán tan mermadas sus producciones. En contraparte, Castilla y León y la zona norte, serán las más afectadas, siendo también las más afectadas por la bajada de la producción.

La Encuesta de Calidad de Trigos 2017, describe **la importancia que ha tenido la sequía en esta bajada de producción y calidad**. La peor parte se la llevó Castilla y León, donde se concentra la mayor superficie de España dedicada al cultivo del trigo. El otoño fue relativamente lluvioso en todo el territorio pero, al llegar el invierno, las lluvias escasearon y el trigo sufrió. Con la llegada de la primavera, las precipitaciones en algunas zonas del Noreste y del Sur contribuyeron a producir una cosecha media. Sin embargo, en la mayor parte del Centro y del Noroeste del país, la sequía se hizo fuerte hasta el final del ciclo del cultivo.

Según el coordinador de la encuesta, Ignacio Solís, "un año más, **la calidad de los trigos españoles es muy desigual**, en función del clima y de las variedades cultivadas en cada zona. En el sur, **la calidad de los trigos duros ha sido buena** debido a la reconversión varietal que se ha producido en los últimos años y a unas condiciones climáticas adecuadas en la parte final del ciclo de cultivo". "Sin embargo" añade, "en el centro y en el norte de España **los trigos blandos han sufrido** por la sequía durante el invierno y la primavera **y la calidad ha sido en general baja** debido al peso específico y a la degradación. En los secanos los agricultores están optando por variedades cada vez más productivas con cosechas que se clasifican en los grupos 3, 4 y 5, mientras que en el pequeño porcentaje de la superficie triguera que se cultiva en regadío los productores prefieren variedades y manejo que les permitan conseguir partidas del grupo 1 y 2".

Datos por tipo de trigo de la Encuesta de Calidad de trigos 2017

Trigo blando
Se recogieron 497 muestras de trigo blando para la elaboración de la Encuesta, lo que supone una muestra cada 3.364 has. La climatología, un año más, ha sido determinante en el desarrollo de este cultivo, tanto en términos productivos como cualitativos. Otoño e invierno se han caracterizado por

NACIONAL

temperaturas similares a la media histórica y bajas precipitaciones; al final del invierno llegaron las lluvias pero fueron insuficientes, y en primavera las temperaturas estuvieron por encima de la media y las precipitaciones fueron escasas. Las lluvias de febrero y marzo en la zona sur han salvado una parte importante de la cosecha y la calidad. Sin embargo, en el noroeste, la fuerte sequía primaveral ha contribuido a que la campaña haya sido muy pobre en cantidad y en la calidad.

La superficie sembrada se reduce en un 8,1% respecto a la campaña 2015-2016, alcanzando las 1.672.045 has. Castilla y León mantiene su posición dominante como comunidad con mayor superficie sembrada (algo superior al 50% del total del país) y alcanzando el 39% de la producción, lo que supone una notable diferencia respecto al año anterior, en el que se alcanzó el 57%.

Sin embargo, a diferencia del año anterior, estos datos se traducen en un mal rendimiento en Castilla y León, casi un 23% inferior a la media del país, lo que nos informa de que la cosecha se ha visto afectada por las inusuales condiciones meteorológicas.
En cuanto a semilla certificada, se mantiene la tendencia al alza iniciada en los últimos años, no solo en términos porcentuales, superando por primera vez el 30% de la semilla certificada empleada, sino también en términos totales, incrementándose en un 22% la venta de semilla certificada con respecto al año anterior. Artur Nick, Marcopolo y Camargo son las variedades con mayor producción de semillas certificadas, aunque Camargo y Artur Nick invierten sus posiciones con respecto a la campaña 2015-2016. Navarra, Cataluña y Andalucía continúan con un alto porcentaje de superficie de siembra con semilla certificada, mientras que en Castilla y León, aunque la certificación crece hasta las 27.106 t, todavía suponen un bajo porcentaje de la superficie total sembrada.

Trigo duro
La superficie de trigo duro con 424.021 has ha crecido un 4,9% respecto a la campaña anterior, con una pequeña reducción de superficie en Andalucía (un 2%) y Extremadura (9%) y aumentos significativos en Castilla-La Mancha (60%), Castilla y León (80%) y Aragón (17%).

Andalucía representa el 63,5% de la superficie total sembrada de trigo duro, y a pesar de un periodo de fuerte sequía a finales del invierno y principios de la primavera, las lluvias llegaron a tiempo en la mitad de la superficie para tener una cosecha media de 3.120 kg/has y su contribución a la producción nacional superó el 68%.

Los datos de semilla certificada siguen siendo optimistas alcanzando valores cercanos al 80%. En Aragón la certificación llega a valores próximos al 60%. Las variedades Sculptur, Amílcar y Claudio son las variedades más certificadas y, junto con Athoris, suponen casi el 50% de las siembras de trigo duro. En Andalucía son Amílcar, Don Ricardo y Athoris las variedades que más se siembran y junto a Avispa y Kiko Nick alcanzan el 70% de la superficie sembrada.

Melange - Máquinas - Frío - Hornos - Lavado
BONGARD

Nuevos armarios y cámaras de fermentación controlada

C/Garbí, 18 Nave 3 (Pol.Ind. Can Volart)
Parets del Vallès (Barcelona)
Tlf. 93 573 78 78 - Fax. 93 573 78 70
www.bongard.es - info@bongard.es

Carlos Mariel, nuevo Presidente del Club Richemont España

En la Asamblea anual celebrada en Madrid a principios del pasado mes de diciembre, se ha producido el esperado cambio de puesto, nombrándose a **Carlos Mariel, nuevo Presidente del Club Richemont España**. Tras el nombramiento el pasado septiembre de Jorge Pastor como presidente del Richemont Internacional, el relevo en la presidencia del Club español era una cuestión de tiempo.

El nuevo presidente **fue ratificado por unanimidad en la Asamblea.** Su largo e interesante bagaje en el club lo destinaba sin duda a asumir su presidencia. Ya estaba asumiendo actualmente la Vicepresidencia y además es profesor de la Escuela Richemont de Suiza.

En su discurso de presentación el nuevo presidente indico que **los proyectos y las lineas marcados por su predecesor tendrán continuidad**. El salto cualitativo y cuantitativo de miembros del Club Richemont en los años que Pastor lo ha presidido, así lo aconsejan. Aparte de lo que está en marcha, **Carlos Mariel tiene en su cartera interesantes proyectos**. Entre los más importantes destacan dos: **continuar con la labor de investigación sobre la bondad y beneficios del pan en la alimentación y recuperar las jornadas técnicas del Club**.

La labor de investigación entre el pan y la alimentación estará basada en la **colaboración con las entidades CETECE y CNTA**. Una cooperación que ha generado importantes avances en formación y conocimiento. Los más destacables han sido el **conocimiento de los valores concretos sobre la Masa Madre de Cultivo (MMC) y la importancia y bondad del pan en la alimentación diaria**.

En cuanto a las jornadas técnicas, son de las actuaciones que mayor interés suscitan entre los miembros del club. El objetivo de la presidencia es **realizar los cambios organizativos necesarios para acercarlas a los miembros del Club interesados** en ellas.

Además de las líneas de trabajo principal también hubo tiempo para informar a los miembros sobre las líneas de trabajo en marcha.

La científica y miembro del Club, **Raquel Virto, expuso un detallado estudio realizado sobre el índice glucémico del pan**, realizado en varios panes de diferente origen y elaboración. El estudio ha sido realizado en el Centro Nacional de Tecnología y seguridad Alimentaria (CNTA) bajo su supervisión. De los panes estudiados se escogieron unos con MMC y otros sin ella, para ver científicamente los beneficios de usar o no MMC. **El resultado del estudio es que los panes con larga fermentación y MMC tienen menor índice glucémico.** Un resultado que deja como tarea principal la importancia de comunicar estas ventajas a nuestros clientes para que sepan apreciar la diferencia.

También se informó sobre los **cursos que el Club Richemont está impartiendo en España, tanto en el CETECE como en la escuela del Gremi de Forners de Barcelona capital**.

Carlos Mariel no pudo dejar pasar la oportunidad de recalcar su apuesta por continuar con la I+D+i como eje central. Un aspecto que será clave y primordial para la panadería en el futuro. Gracias a la investigación el CRE ya ha conseguido demostrar el valor del regreso a los obradores de panadería de la MMC. Un elemento imprescindible para aumentar el valor natural del buen pan y hacerlo un alimento aún mas saludable. Por ello es importante seguir apostando por la I+D+i en pro de conocer cada vez más, la formas más saludables y beneficiosas de elaborar pan, así como sus bondades alimentaria del pan. Investigar y descubrir el pan que queremos comer, es la única forma de poder trazar un camino para llegar hasta él.

NUEVOS **CURSOS RICHEMONT 2018**

ESCUELA DEL GREMIO DE PANADEROS DE BARCELONA

Información más detallada de todos los cursos: gremipabcn.com

CURSOS EN ESPAÑOL. PROFESORES DE LA PRESTIGIOSA ESCUELA RICHEMONT: DANIEL KÜHNE Y CARLOS MARIEL

PROGRAMACIÓN DE CURSOS

FEBRERO

MASA MADRE DE CULTIVO NATURAL (16 horas)	6 y 7 de Febrero de 2018
MASA MADRE DE CULTIVO NATURAL (16 horas)	8 y 9 de Febrero de 2018

MAYO

PANES CON CEREALES ANTIGUOS Y BIO (16 horas)	8 y 9 de Mayo de 2018
PANES CON CEREALES ANTIGUOS Y BIO (16 horas)	10 y 11 de Mayo de 2018

JULIO

FORMACIÓN TÉCNICA AVANZADA EN PANIFICACIÓN (40 h	23/24/25/26 Y 27 de Julio de 2018

NOVIEMBRE

DOBLE COCCIÓN Y CONDUCCIÓN DE MASAS (16 horas)	20 y 21 de Noviembre de 2018
DOBLE COCCIÓN Y CONDUCCIÓN DE MASAS (16 horas)	22 y 23 de Noviembre de 2018

Richemont

Toda la documentación de los cursos y el diploma acreditativo están emitidos por la prestigiosa Escuela Suiza Richemont.

Alumnos por curso:
Máximo 16 alumnos.
Mínimo 8 alumnos.
Horario: de 09:00 a 17:00 horas.
Precios:
Cursos de 16 horas: 800.- €
(Almuerzos incluidos)
Cursos de 40 horas: 1.650.- €
(Almuerzos incluidos)

INSCRIPCIONES:
Departamento de formación del
Gremio de Panaderos de Barcelona.
Pau Claris, 141 - Principal - 08009 Barcelona
Sra. Cristina García - cgarcia@gremipabcn.com
Tel: +34 93 215 55 00

FUNDACIÓ GREMI DE FLAQUERS
ESCOLA DE FORNERS BARCELONA

Recta final para el equipo español en la Copa del Mundo de Heladería

Ya no queda nada. **Del 20 al 23 de enero se celebra la Copa del Mundo de Heladería en Sigep 2018 (Rimini, Italia)**, una competición en la que **el equipo español no va a participar, va a por todas**. Tras quedar segundos en la última edición, el equipo **quiere conseguir el Campeonato mundial en esta edición**.

Llevan meses preparándose, entrenando, siendo asesorados por los mejores porque **su objetivo está claro: la victoria**. El Director del equipo es el **Chef profesional catalán Jordi Guillem** quien tiene la misión de liderar al equipo hasta la meta. Completan el equipo **el pastelero Miguel Señoris Leiva**, **el heladero Adolfo Romero Rodríguez, el pastelero José Manuel Marcos Candela, y el escultor de hielo Marc Balaguer Fabra**.

La 8ª edición de esta competición tendrá a 12 equipos compitiendo por el oro. Nuestro equipo se enfrenta a Argentina, Australia, Brasil, Colombia, Francia, Japón, Marruecos, Polonia, Suiza, Estados Unidos y Ucrania. **8 pruebas determinarán al campeón mundial**: una tarrina de helado decorada, una copa de helado, una tarta helada artística, un entrante de alta cocina, una pieza artística en hielo, un snack helado y el buffet de exposición final.

En los últimos días **son muchas las muestras de apoyo que están recibiendo.** El presidente de la Asociación Nacional De Heladeros Artesanos Marco Miquel, fue uno de ellos. Tras la visita a su lugar de entrenamiento, les envío el apoyo de todo el sector para lograr el ansiado número 1 en esta edición. Con la seguridad de que todo el esfuerzo y dedicación tendrá su recompensa.

Además del equipo oficial son muchos los miembros que han estado colaborando y asesorando durante muchos meses: Joel Castanyè de La Boscana, Mario Masiá Heladeros Artesanos, Helados Antonio Sirvent, Veronica Bustamante, Marc Piqué de Cal Sisquet, entre otros.

Desde La Tahona esperamos que tanto esfuerzo colectivo por una meta común se vea recompensado. Mucho ánimo e ilusión en esta recta final. Nosotros haremos lo propio como medio de información. Os contaremos lo antes posible todas las novedades del equipo en redes sociales durante la **Copa del Mundo de Heladería,** tanto en nuestro facebook, como en twitter e instagram.

Comienza la cuenta atrás para Europain 2018

Ya queda menos de un mes para una de las citas más importantes de la panadería a nivel internacional. **Europain 2018 se celebrará en Paris Nord Villepinte desde el sábado 3 de febrero hasta el martes 6 de febrero**. Serán 4 días cargados de eventos en los que los visitantes no pararán de conocer novedades, muestras, exposiciones y campeonatos. Un despliegue habitual para este evento celebrado en Francia que este año presenta algunas novedades destacables en su programa.

Entre los eventos destacados de Europain 2018 se pueden encontrar los siguientes:

· **Muestras, charlas y exposiciones**
Como años anteriores estará disponible el **Forum Europain**, en el que se tratarán de forma concreta y corta temas de interés para los profesionales de la panadería y pastelería.
· **Eventos**
La entrega de premios a los productos novedosos del año "Prix nouveautés Europain". Te
· **Competiciones**
Durante los 4 días de feria de Europain 2018, tendrán lugar 3 competiciones.
· **Masters de la Boulangerie**. 18 prestigiosos panaderos y panaderas de todo el mundo participarán en esta innovadora competición.
· **Mondial des Arts Sucrés**. Una nueva edición de esta competición después de la última victoria de Italia en 2016.
· **Coupe de France des écoles**. Es una competición enfocada al descubrimiento y mejora de los jóvenes talentos de Francia.

www.revistalatahona.com

Ahora puedes seguir las noticias al día para estar siempre a la última de lo que se cuece

entra a nuestro www.fb.com/revistalatahona y hazte fan haciendo clic en Me gusta

Gutiérrez

FÁBRICA DE ACCESORIOS Y ÚTILES DE PANADERÍA Y CONFITERÍA

Bandejas de panificación y para picos

Mobiliario en acero inoxidable

Carros

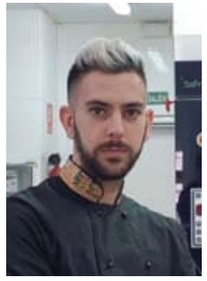
Maquinaria de acero inoxidable

CONSULTE NUESTRA OFERTA DEL MES!!!
www.jgutierrez.es

Calle Polysol Dos, nº14
Alcalá de Guadaíra (SEVILLA)
Tel. 955 615 860
Fax 955 610 957

Pan de centeno, chocolate, pistachos y cerezas

Panadería La Espiga



Angel Portillo
Panadería La Espiga

INGREDIENTES

400 g de centeno integral
400 ml de agua caliente
400 g de masa madre de cultivo
12 g de sal
80 g de pistachos
80 g de chocolate negro
80 g de cerezas confitadas
8 g de levadura prensada

MONTAJE DE LA PIEZA

Mezclamos todos los ingredientes (sólo mezcla, no amasado)
Se introduce la mezcla en un molde rectangular.
Se espolvorea con harina por encima.
Una vez que las grietas del pan se hayan abierto medio centimetro se pasa a cocción
Cocción durante 45 minutos
Horno a 220º para la mitad de la cocción
Horno a 200º para la última mitad de cocción
A los 30 minutos de cocción se desmoldan y se continua la cocción sin molde.

Pan de cerveza y miel

La Tahona de Nijar

Pedro Díaz
La Tahona de Nijar

INGREDIENTES

2000 g de harina de trigo a la piedra blanca (46%); no es harina integral
211 g de centeno (4,8%); no es centeno integral
11 g de malta tostada (0,3%); si oscurece mucho el pan puede bajarsela cantidad
444 g de masa madre (10%)
1,67 l de cerveza artesana ecológica (38%); sirve cualquier cerveza ecológica con tonos tostados
22 g de miel de bosque (0,5%); cualquier miel ecológica con tonos tostados, la de bosque es ideal
22 g de sal (0,5%)
6 g de levadura prensada (0,1%)

MONTAJE DE LA PIEZA

Autolisis de 1 hora de la mezcla de la harina, centeno, malta y miel.
Añadir resto de ingredientes, sal, madre, levadura. Amasar hasta que quede una masa tersa y elástica.
Reposo en cubeta. Primer pliegue a la media hora, y dar dos más cada media hora. Guardamos en nevera hasta el día siguiente.
Sacar y atemperar en el obrador, más o menos 2 horas. Dividir en porciones de 510 g, y heñir. Reposo de media hora. Formamos y ponemos en moldes de silicona o en tela, procurando que guarden la forma.
Fermentación de 2 horas en obrador; se puede colocar en estufa sin vapor.
Espolvoreamos con harina y le damos dos cortes.
Cocción a 200º, de 35 a 40 minutos (dependerá de cada horno).

Formación LA TAHONA

Información e inscripciones Tlfno: 957 47 28 40 · email: formacion@sgmed.net

PROGRAMACIÓN CURSOS 2017/18

APLICACIÓN Y TÉCNICAS DE FRÍO EN PANIFICACIÓN por Joaquin Roldán	Sevilla, 21 de Enero
100% CHOCOLATE por Francis Vilchez y Ramón Morante	Málaga, 4 de Febrero
PASTELERÍA DE SEMANA SANTA por Joaquin Roldán	Córdoba, 25 de Febrero
PANES DE SIEMPRE 2.0 por José Roldan	Sevilla, 11 de Marzo
MASA MADRE Y PANES ESPECIALES por José Antonio Rivas	Jaén, 8 de Abril
PASTELERÍA SEMIFRIA Y ELABORACIÓN DE POSTRES por Joaquin Roldán	Málaga, 22 de Abril
PANES PARA INTOLERANTES Y ALERGICOS por José Ruiz	Granada, 6 de Mayo
PANES DE ALTA GAMA PARA RESTAURACIÓN por José Antonio Rivas	Málaga, 27 de Mayo

LA OPINIÓN DE LOS ALUMNOS, NUESTRA MAYOR SATISFACCIÓN:

"Un curso de lo más interesante"

"Seguid así, más cursos y nuevos"

"Salgo del curso con gran satisfacción"

"Sois fenomenales, necesitamos más cursos"

OTROS CURSOS

* Panes de Alta Gama
* Panadería Creativa
* Pastelería de Navidad
* Clasicos de la pastelería
* Hojaldre al 100%
* Y muchos más...

Nuestra oferta completa en www.revistalatahona.com Contáctanos e infórmate