

Farina 80: la *morena* gustosa



Presentació en sacs de 25 kg.

La 80 es una farina **semi-integral** que et permetrà elaborar uns pans diferents i singulars, a mig camí dels integrals i del "normals". La 80 és el resultat d'una barreja molt acurada i equilibrada de diferents proporcions de farines i fibres de blat, que genera uns pans molt especials, amb una textura i aspecte ben diferents als dels pans fets amb qualsevol altra farina comú. I sobre tot, amb un gust en boca realment boníssim. Prova la 80 d'Ylla, és única!!

Beneficis

- **Alta hidratació de la massa: 80%**
- Reducció o eliminació (opcional) de la quantitat de millorant
- Reducció de la quantitat de llevat
- Color de la molla apetitós i més suau que el de la integral
- Major temps de conservació del pa
- Major poder nutritiu que un pa blanc: més vitamines i més minerals
- Més quantitat de fibra



Farina La 80, fórmula i procés d'elaboració

| | | |
|---------------------|-------------|--|
| Farina La 80 | 100% | - Amassat lent - Temperatura de la massa: 21-23°C - Repòs en bloc: 90 minuts - Divisió de la massa: hidràulica o manual - Format: mecànic o manual - Fermentació: A partir de 90 minuts en peça - Cocció: preferentment en forns de sola a temperatures de altes i amb vapor |
| Aigua | 80% | |
| Sal | 1,8% | |
| Llevat | 1% | |

Per què ha pujat el preu del blat

- 1) La producció dels Estats Units i de Canadà s'ha vist considerablement reduïda degut a les males condicions climàtiques.
- 2) Rússia i Ucraïna han restringit les exportacions degut a les baixes collites per culpa de les elevades temperatures.
- 3) Les existències finals a nivell mundial a la campanya 2010/2011 baixaran un 11%.
- 4) El consum mundial de blat s'ha incrementat un 2%.

El millor croissant de mantega d'Espanya

L'Escola de Pastisseria i Cuina Hofmann de Barcelona va guanyar el concurs al **Millor Croissant Artesà de Mantega d'Espanya del 2010**, organitzat per l'Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona. Les matèries primeres i els mètodes de procés de fabricació eren lliures, sempre respectant la mantega com a ingredient principal i única matèria grassa aplicable en l'elaboració. YLLA 1878 és patrocinador d'aquest acreditat concurs. A la foto hi podem veure un representant de Hofmann, amb tècnics comercials d'YLLA 1878.



Editorial

A qui compres la farina?

En aquest nostre sector tan sacsejat pels canvis d'una època frenètica, cada vegada és més necessari saber qui és qui, i quins interessos té cadascú.

Tots tenim lloc en un mercat cada cop més global i canviant: tant els qui aposten pel fast food (els punts calents, les gasolineres, els súpers, els basars...), com els qui des de tota la vida hem apostat per l'obrador i el producte de qualitat artesana. Aquestes dues maneres de satisfer les necessitats del mercat competeixen avui durament.

Qui serveix avui a cafeteries, punts calents, gasolineres, súpers, restaurants, hotels...?

Qui està prenent clients històricament fidels a la fleca i a la pastisseria tradicionals?

Davant d'aquesta realitat, només una reflexió a tots els fidels a l'Obrador:

No ens tirem pedres a la teulada.

Jordi Ylla Vilarrubia
Director d'YLLA 1878 SL

Els secrets del bon pa*



1) El pastat lent i el format a mà

En nom de la "modernitat" han entrat a les fleques els pastats intensius, l'únic objectiu dels quals és aconseguir més volum per menys pes de la pasta. És així com el pes d'un pa de quilo va passar progressivament als 800gr, després als 600... El consumidor no en va fer batalla perquè els volums no van disminuir dràsticament. Però el sabor, l'aroma, la estructura de la molla i la conservació del pa n'han sortit malparats. El pastat lent i el format a mà són bàsics per aconseguir un bon pa.

2) La hidratació

Un pa "mal acabat" és el resultat d'una pasta hidratada entre el 52 i el 55%, mentre que un pa "viu" s'hidrata al 67-70%. Un aporta sucres ràpids, l'altre sucres lents; un s'asseca en qüestió d'hores, l'altre roman en bon estat durant dies; un té una crosta prima que s'esmicola, l'altre té una olor fragant. Però, sobretot, un no aporta res en matèria digestiva, mentre que l'altre afavoreix una digestió lenta que contraresta el mal modern del menjar ràpid -dolç-salat-greixos...

3) La Fermentació

La fermentació controlada pel fred proporciona comoditat de treball, però res quant al sabor i la digestibilitat del producte final. La "fermentació" a 6°C no és una veritable fermentació! Aporta acidesa, però no compleix la funció de reducció dels sucres en alcohol, CO₂ i aromes. El midó es manté en forma de "mals sucres" assimilables i, per tant, font d'obesitat. Per contra, els sucres bons de l'anomenat "midó resistent" tenen una acció similar a les fibres que alenteixen la digestió. Perquè, aquest midó resistent passa per una llarga fermentació natural a una temperatura de 23-24 °.

*Segons Pains & Tradition, firma francesa de fleques artesanes amb un èxit espectacular.

Les farines Solera d'Ylla

A Ylla 1878 sempre seguim d'aprop les tendències del consum, que avui apunten a la recuperació de varietats de farines i molinat molt antigues, per tal d'elaborar creacions amb el segell distintiu "d'autèntiques, tradicionals i saludables". Dins d'aquesta línia, avui posem a disposició dels nostres clients la gamma de Farines Solera, amb 4 modalitats especials que recuperen varietats de blat i de molinat antiquíssimes:



- La Farina, integral o blanca, d'Espelta, un blat antiquíssim (7.000 anys), molt adequat per a la elaboració de pasta.
- La Farina de Kamut, un blat que ja cultivaven els egipcis fa 4.000 anys, amb excel·lents propietats nutritives.
- La Farina de "Blat Sarraí" ("Sarraceno"), molt nutritiu, protector de les artèries i ideal per les creps.
- La Farina Molta a la Pedra, que conté germen de blat i segó.

El gremi de flequers de Barcelona rep la Clau de Barcelona



El club d'Amics de la Clau de Barcelona va lliurar al Gremi de Flequers de Barcelona, representat pel seu president, Xavier Vilamala, la Clau de Barcelona, en el marc d'un dinar que es va celebrar a l'hotel Avenida Palace, de la Ciutat Comtal. Aquesta

distinció s'atorga a persones i entitats que han destacat per fer coses per la ciutat. Des d'aquí felicitem al Gremi de Flequers de Barcelona i l'animem a continuar treballant en aquesta línia.

Jornada tècnic-comercial YLLA a Sau



El passat mes de setembre vam celebrar al Parador de Sau, com cada any, la jornada tècnic-comercial YLLA de l'any 2010. Tendències actuals, nous productes, millores tècniques i d'atenció al client, formació... Una gran ocasió de posarnos al dia i d'estrener vincles de cara a formar un gran equip amb un gran servei al client. La jornada va comptar amb les col.laboracions magistrals del professor José Menchen i el mestre flequer artesà Xavier Barriga.

Slow Baking



SlowBaking significa **"forn lent."** Vol dir que el forner **"dóna temps al temps"** per elaborar els seus pans i pastissos, per tal de fer arribar als seus clients el sabor, la textura i l'aspecte óptims d'una delícia d'obrador. L'Associació Slow Baking va ser fundada el 2003 amb l'objectiu de promoure l'excel·lència dels productes d'obrador fets a mà. Es un club de qualitat de mestres forners certificats per l'Institut dels Cereals de Berlin, que agrupa a més de 400 professionals artesans d'Alemanya, Bèlgica, Suïssa, Itàlia, França, Àustria i USA. Els seus preceptes són: l'ús exclusiu de masses mare, ingredients selectes i naturals, renúncia als productes i mescles industrials de conveniència, llargues fermentacions, elaboracions manuals... L'organització ajuda els forners associats en la comercialització i la promoció d'una imatge de marca i segell de qualitat exclusiu, per arribar millor i seduir al consumidor. Quan tindrem al nostre país una iniciativa similar?

Les 5 diferències



Aquests dos pans semblen iguals, però tenen 5 grans diferències. Troba-les!

Solució:

- Un es conserva bé fins dos dies, l'altre no queda gomo en hores
- Un té una hidratació del 65%, l'altre no arriba al 55%
- Un es saborós i satisfà el client, l'altre és "de batalla"
- Un està fet amb cura i farina YLLA, l'altre és fast food
- Un es digestible, l'altre costa més de parir

Brioix fàcil i succulent

Brioix YLLA és un preparat farinaci especialment concebut i formulat per facilitar als mestres pastissers unes esplèndides masses de brioix amb les quals poder elaborar, de forma ràpida i còmoda, tota classe de productes d'aquesta modalitat: Tortells de Reis, Coques de Nadal, Coques de Revetlla, pastissos... Al preparat BRIOIXYLLA, només hi hem d'afegir ous, sucre i mantega, i llimona o vainilla al gust.



Presentació en sacs de 25 kg.

Procés d'elaboració:

- Amassar BRIOIXYLLA, l'aigua, els ous, i el sucre.
- Un cop tinguem la massa lligada, afegirem la mantega a una velocitat més ràpida.
- Al final afegim el llevat.
- Deixem reposar en bloc uns 30 minuts.
- Dividim i formem peces, segons conveniència.
- Fermentar en peça 2-3 hores.
- Cocción.

Fòrmula d'elaboració

| Ingredients | Quantitat |
|--------------------|---------------|
| Brioix Ylla | 1000 g |
| Aigua | 400 g |
| Ous | 100 g |
| Sucre | 100 g |
| Mantega | 100 g |
| Llevat | 80 g |

CALENDARI PANORAMA 2011



Demaneu-lo ara al Telèfon 93 886 27 44 o al vostre comercial.

YLLA FLASH

Hem llegit...

"Hi ha tota una generació que s'està esforçant en recuperar el pa de qualitat"

Daniel Jordà, Trinidad-Panes Creativos.
La Vanguardia, 12/9/10

"Al contrari del que es creu, el pa és apte per alguns diabètics... I si es tracta d'un pa integral, molt millor"

Magda Carlas, doctora nutricionista.
El Periòdic, 28/9/10



"Pa a les benzinees? Donar de menjar a les màquines i a les persones al mateix lloc ens hauria de fer pensar"

Santi Santamaria.
Newspa set/oct.'10

Galetes de Nadal



Amb la farina especial Espuma i la vostra imagyllació, podeu fer originals galetes nadalenesques. Bones Festes i felicitat 2011

YLLA
1878

Obrad'Or

© 2010 YLLA 1878 S.L.

Director editorial: Jordi Ylla Parareda

Idea i disseny: Boldú Comunicació S.L.

WWW.YLLA1878.COM

Bones festes i un pa-ntàstic 2011!