

Harina 80: la *morena* gustosa



Presentación en sacos de 25 kg.

La 80 es una harina **semi-integral** que te permitirá elaborar unos panes distintos y singulares, a medio camino entre los integrales y los "normales". **La 80** es el resultado de una mezcla muy estudiada y equilibrada de diferentes proporciones de harinas y fibras de trigo, que genera unos panes muy especiales, con una textura y aspecto muy distintos a los de los panes hechos con otras harinas comunes. Y sobretodo, con un gusto en boca realmente buenísimo. ¡Prueba la 80 de Ylla, es única!

Beneficios

- **Alta hidratación de la masa: 80%**
- Reducción o eliminación (opcional) de la cantidad de mejorante
- Reducción de la cantidad de levadura
- Color de la miga apetitoso y más suave que el de la integral
- Mayor tiempo de conservación del pan
- Mayor poder nutritivo que un pan blanco: más vitaminas y más minerales
- Mayor cantidad de fibra



Harina La 80, fórmula y proceso de elaboración

Harina La 80	100%	<ul style="list-style-type: none"> - Amasado lento - Temperatura de la masa: 21-23°C - Reposo en bloque: 90 minutos - División de la masa: hidráulica o manual - Formado: mecánico o manual - Fermentación: a partir de 90 minutos en pieza - Cocción: preferentemente en hornos de suela a temperaturas altas y con vapor
Agua	80%	
Sal	1,8%	
Levadura	1%	

Por qué ha subido el precio del trigo

- 1) La producción de los Estados Unidos y de Canadá se ha reducido considerablemente debido a las malas condiciones climáticas.
- 2) Rusia y Ucrania han restringido las exportaciones debido a sus bajas cosechas por culpa de las elevadas temperaturas.
- 3) Las existencias finales a nivel mundial en la campaña 2010/2011 bajarán un 11%.
- 4) El consumo mundial de trigo se ha incrementado un 2%.

El mejor croissant de mantequilla de España

La Escuela de Pastelería y Cocina Hofmann de Barcelona ganó el concurso **Mejor Croissant Artesano de Mantequilla de España**, organizado por la Escuela del Gremio de Pastelería de Barcelona. Las materias primas y los procesos de elaboración son libres, siempre respetando la mantequilla como ingrediente principal y única materia grasa aplicable. YLLA 1878 es patrocinador de este acreditado concurso. En la fotografía podemos ver a un representante de Hofmann con técnicos comerciales de YLLA 1878.



Editorial

¿A quién compras la harina?

En este sector nuestro tan sacudido por los cambios de una época frenética, cada vez es más necesario saber quién es quién y qué intereses tiene cada cual. Todos tenemos sitio en el mercado, tanto los que apuestan por el "fast food" (puntos calientes, gasolineras, sùpers, bazares...), como los que desde toda la vida hemos creído en el obrador y en el producto de calidad artesana. Estas dos formas de satisfacer las necesidades del mercado compiten hoy duramente.

¿Quién sirve hoy a cafeterías, sùpers, restaurantes, hoteles, gasolineras...?

¿Quién está cogiendo clientes históricamente fieles a la panadería y a la pastelería tradicionales?

Ante esta realidad, solamente una reflexión a todos los que seguimos fieles al Obrador:

¡No nos tiremos piedras al propio tejado!

Jordi Ylla Vilarrubia
Director de YLLA 1878 SL

Los secretos del buen pan*



1) El amasado lento y el formado a mano

En nombre de la modernidad han entrado en los hornos los amasados intensivos, el único objetivo de los cuales es conseguir más volumen por menos peso del pan. Es así como el peso de un pan de kilo pasó progresivamente a los 800 gr, luego a los 600 gr... El consumidor no se "rebeló" porque los volúmenes no disminuyeron de forma drástica. Pero el sabor, el aroma la estructura de la miga y la conservación del pan salieron malparados. El amasado lento y el formado a mano son básicos para conseguir un buen pan.

2) La hidratación

Un pan "mal acabado" es el resultado de una masa hidratada entre el 52 y el 55%, mientras que un pan "vivo" se hidrata al 67-70%. El primero aporta azúcares rápidos; el segundo, azúcares lentos. Uno se seca en cuestión de horas; el otro se mantiene en buen estado durante días; Uno tiene una corteza fina que se desmenuza; el otro tiene un olor fragante. Pero, sobre todo, uno no aporta nada en materia digestiva mientras que el otro favorece una digestión lenta que contraresta el mal moderno de la comida rápida dulce-salada-grasa.

3) La Fermentación

La fermentación controlada por el frío proporciona comodidad de trabajo, pero nada en cuanto al sabor y la digestibilidad del producto final. ¡La fermentación a 6°C no es una verdadera fermentación! Aporta acidez, pero no cumple la función de reducción de los azúcares en alcohol, CO₂ y aromas. El almidón se mantiene en forma de "malos azúcares" asimilables y, por tanto, fuente de obesidad. Por el contrario, los azúcares buenos del llamado "almidón resistente" tienen una acción similar a las fibras que hacen lenta la digestión. Porque este "almidón resistente" pasa por una larga fermentación natural a una temperatura de 23-24 °C.

*Según Pains & Tradition, firma francesa de panaderías artesanas con un espectacular éxito.

Las Harinas Solera de Ylla

En Ylla 1878 siempre seguimos de cerca las tendencias del consumo, que hoy apuntan a la recuperación de variedades de harina y de molienda muy antiguas, para elaborar creaciones con el sello de "auténticas, tradicionales y saludables". En esta línea, nos complace ofrecer a nuestros clientes nuestra gama de harinas "Solera", con 4 modalidades selectas y originales, ideales para los profesionales que quieren dar un plus de calidad diferenciadora a sus establecimientos:



-La Harina integral o blanca de Espelta, un tipo de trigo antiquísimo (7000 años) que por su alto contenido en gluten resulta muy adecuado para la elaboración de pasta.

-La Harina de Kamut, un trigo cultivado por los egipcios hace 4.000 años, de excelente calidad nutritiva.

-La Harina de Trigo Sarraceno, muy nutritivo, protector de las arterias e ideal para creps.

-La Harina Molida a la Piedra, que contiene germen de trigo y salvado.

Distinción para el Gremio de Panaderos de Barcelona



El Club de Amigos de la Llave de Barcelona entregó al Gremio de Panaderos de Barcelona, representado por su presidente, Xavier Vilamala, la Llave de Barcelona, en el marco de una comida que se celebró en el Hotel Avenida Pala-

ce de la Ciudad Condal. Esta distinción se otorga a personas y entidades que han destacado por su labor en pro de la ciudad. Desde aquí felicitamos al Gremio y le animamos a seguir trabajando en su línea de siempre.

Slow Baking



SlowBaking literalmente significa **“horneado lento”** o **“panadería lenta”**. La Asociación Slow Baking fue fundada el año 2003 con el objetivo de promover la excelencia de los productos de obrador hechos a mano. Es un club de calidad de maestros panaderos y pasteleros, certificados por el Instituto de Cereales de Berlín, que agrupa a más de 400 profesionales artesanos de Alemania, Bélgica, Suiza, Italia, Francia, Austria y USA. Slow Baking es el sello que identifica en el mercado a los profesionales comprometidos a utilizar todo el tiempo necesario para hacer llegar a sus clientes el sabor, la textura y el aspecto óptimos de una delicia de obrador. Sus preceptos son: el uso exclusivo de masas madre y de ingredientes selectos y naturales; el rechazo a los productos y mezclas industriales de conveniencia; largas fermentaciones; elaboraciones totalmente manuales... La Asociación ayuda a sus miembros en la promoción de una imagen de marca de calidad exclusiva, con el objetivo de llegar mejor y seducir al consumidor. ¿Cuándo tendremos en nuestro país una iniciativa similar?

Jornada técnico-comercial Ylla



El pasado mes de setiembre celebramos en el Parador de Sau, como cada año, la Jornada Técnico-Comercial Ylla 2010. Nuevos productos, mejoras tecnológicas, tendencias del mercado, formación técnica, atención al cliente... Un encuentro pensado y organizado para ponernos al día y estrechar vínculos de cara a mantener un gran equipo comercial con un gran servicio al cliente. La jornada contó con las colaboraciones magistrales del profesor Jose MENCHEN y del prestigioso maestro panadero artesano Xavier BARRIGA.

Las 5 diferencias



Estos dos panes parecen iguales, pero tienen 5 grandes diferencias. ¡Encuéntralas!

- Solución:
- Uno es digestivo, el otro cuesta más de asimilar
 - Uno se conserva bien hasta 2 días, el otro queda gomoso en horas
 - Uno tiene una hidratación del 65%, el otro no llega al 55%
 - Uno es sabroso y satisface a los clientes, el otro es “de batalla”
 - Uno está hecho con cañío y harina YLLA, el otro es fast food

Brioix fácil y succulento

Brioix YLLA es un preparado de harina especialmente concebido y formulado para facilitar a los maestros pasteleros unas espléndidas masas de brioix con las cuales poder elaborar, de forma rápida, cómoda y segura, toda clase de productos de esta modalidad; Torteles de Reyes, Cocas de Navidad, Cocas de verbena, pasteles... A BRIOIX YLLA sólo hay que añadirle huevos, azúcar, mantequilla, limón y vainilla al gusto



Presentación en sacos de 25 kg.

Forma de elaboración	
Ingredientes	Cantidades
Brioix Ylla	1000 g
Agua	400 g
Huevos	100 g
Azúcar	100 g
Mantequilla	100 g
Levadura	80 g

Proceso de elaboración:

- Amasar la harina BRIOIX YLLA con el agua, los huevos y el azúcar
- Una vez ligada la masa, añadir la mantequilla a mayor velocidad
- Al final, añadir la levadura
- Dejar reposar en bloque unos 30 minutos
- Dividir y formar piezas, según conveniencia.
- Fermentar en pieza 2-3 horas
- Cocer

CALENDARIO PANORAMA 2011



Pídelo ahora al teléfono 93 886 27 44 o a tu comercial.

YLLA FLASH

Hemos leído...

"Hay toda una generación que se está esforzando en recuperar el pan de calidad"

Daniel Jordà, Trinidad-Panes Creativos.

La Vanguardia, 12/9/10

"Al contrario de lo que se cree, el pan es apto para algunos diabéticos... Y si se trata de un pan integral, mucho mejor"

Magda Carlas, doctora nutricionista.

El Periòdico, 28/9/10



"¿Pan en las gasolineras? Dar de comer a las máquinas y a las personas en el mismo sitio nos debería hacer pensar"

Santi Santamaria.

Newspa set/oct.'10

Galletas de Navidad



Con harina Ylla Espuma y vuestra imaginación podéis hacer originales galletas navideñas. ¡Felices fiestas y prospero 2011!



Obrad'Or

© 2010 YLLA 1878 S.L.

Director editorial: Jordi Ylla Parareda

Idea y diseño: Boldú Comunicació S.L.

WWW.YLLA1878.COM

Felices fiestas y un pan-tástico 2011!