

 OLOR

 TEXTURA

 APARENCIA

 GUSTO

PANES AL VAPOR

palabra a palabra

UN GLOSARIO DE TÉRMINOS SENSORIALES
PARA DESCRIBIR LOS PANES AL VAPOR

CONTENIDO

La idea detrás del proyecto	3
Un poco de historia	4
Sobre el análisis sensorial	6
Dos enfoques sensoriales	8
Prácticas generales de degustación	9
Apariencia	10
Olor	16
Textura	22
Gusto	28

La idea detrás del proyecto

Lesaffre ha desarrollado un glosario destinado a los panes al vapor chinos, que incluye el mantou sin relleno, el baozi relleno y el huajuan plegado.

La larga historia de los panes al vapor y la omnipresencia de la diáspora china convierten los panes al vapor chinos en un auténtico producto internacional, que abarca desde alimentos básicos hasta repostería de lujo, en una industria en constante cambio.

Como es importante utilizar las palabras adecuadas para describir con exactitud el producto, Lesaffre propone un vocabulario de referencia apto para todos, incluidos especialistas y aficionados; este folleto ha sido diseñado especialmente para salvar la brecha entre expertos y consumidores.

Sobre los autores



Lesaffre marca un hito a nivel mundial en el ámbito de la levadura y otros productos de fermentación. La empresa diseña, fabrica y comercializa soluciones que promueven la panadería, la nutrición, la salud y la protección de los seres vivos. En estrecha colaboración con sus clientes, Lesaffre innova con confianza para alimentar y proteger mejor el planeta.

Este folleto ha sido realizado con la colaboración de **Du Weihui** Y **Ying Dongzhang**.



Un poco de historia

Antecedentes

Los panes al vapor pertenecen a los productos de harina de trigo fermentada tradicionales chinos.

Su origen no está del todo claro y se cree que se han elaborado durante al menos 2000 años a base de harinas de fuerza media y baja cultivadas en China. Pueden presentarse en formato relleno (baozi), no relleno (mantou) o plegado (huajuans). Suelen estar cocidos al vapor, pero algunas variaciones pueden sustituir esta cocción por el horneado o la fritura. Los chinos consideran el mantou y el baozi como una subcategoría de productos a base de trigo, mientras que los consumidores no chinos (especialmente occidentales) suelen asociar los panes al vapor con el pan, ya que se trata de una versión al vapor de masa fermentada. No obstante, el pan al vapor es un alimento básico en la tradición culinaria china. Debido a la cocción al vapor, no suele perder peso durante el proceso en caliente y no adquiere ningún color, ya que nunca se alcanzan las temperaturas para la reacción de Maillard o la caramelización.

Los panes al vapor en la actualidad

Los panes al vapor son un alimento muy común en la mayor parte de China continental, Taiwán y Hong Kong. Es una de las diferentes opciones disponibles para el desayuno. Los productos chinos a base de trigo se consumen de forma generalizada en el Sudeste Asiático y se están volviendo cada vez más populares en Europa.

Al tratarse de un básico, la innovación pasa por mejoras técnicas en la producción industrial (laomian, masa congelada, vida útil de almacenamiento), si bien nuevas formas simples con nuevos tipos de rellenos están experimentando un gran auge. Con el paso del tiempo han aparecido algunas marcas, entre ellas Goubuli en Tianjin (que significa «ni los perros lo comen»), Qingfeng Baozi en Pekín o el restaurante Guangzhou.

Cabe señalar que, si bien la mayoría de los panes al vapor del mundo proceden de China, existe una pequeña producción de panes al vapor tradicional en Europa Central (Alemania, Austria, República Checa, Eslovaquia, Polonia), donde se conoce como Germknödel en alemán y knedlík en checo.

Consumo y preferencias sensoriales

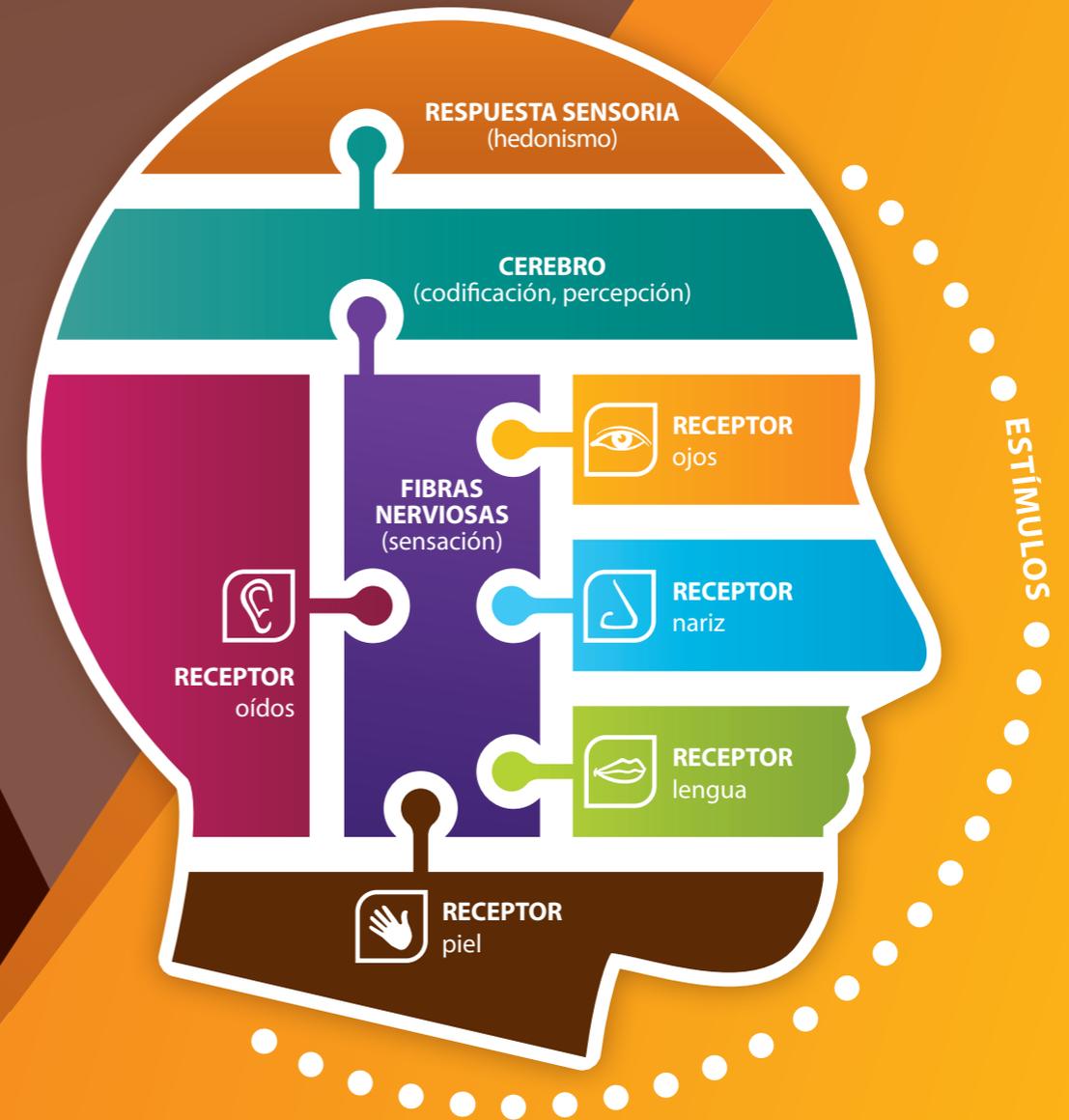
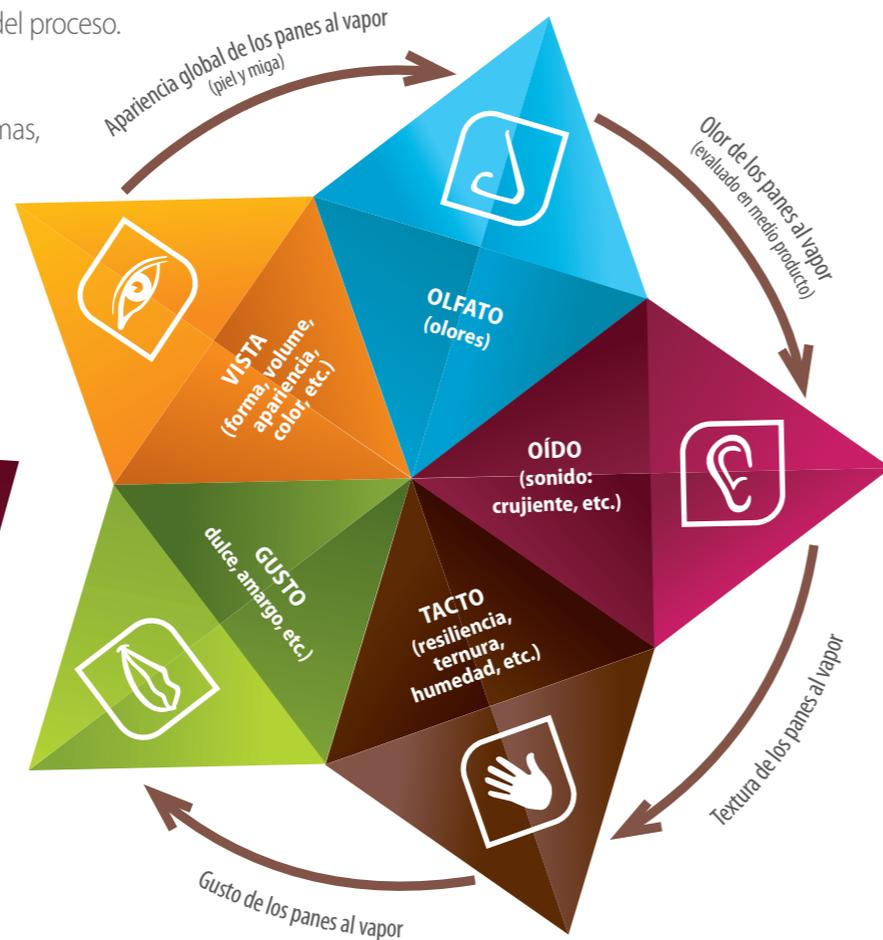
El mantou y el baozi pueden consumirse durante todo el día a modo de snack o como plato completo en las casas de té de la Provincia de Cantón. Las expectativas sensoriales varían de una región a otra y van cambiando con el tiempo. Los consumidores del norte esperan una textura densa, dura y posiblemente dura (Shandong) con un peso de hasta 200 g. Su toque gomoso refleja la intensa harina de trigo de invierno disponible en la Meseta Central. Se consume como un básico rico en fécula durante la comida, con carne y verduras. El mantou del sur suele incluir ciertos niveles de azúcar y se espera que sea más ligero y suave que en el norte; se encuentra por todas partes en Zhejiang, Jiangxi, Hunan y Taiwán. En la Provincia de Cantón y Hong Kong, el mantou es incluso más dulce y menos cohesivo, al utilizar una harina de fuerza muy inferior; este es el tipo de baozi presente en Singapur, Malasia, Indonesia y Filipinas. En cuanto al baozi, lo que denominamos piel (parte de pan al vapor) reviste menos importancia, siendo el relleno el principal motivo de su consumo, con una relación piel-relleno de 1 y 2; los consumidores pueden encontrar baozi salado y baozi dulce (alubia roja, crema china). El mantou de azúcar moreno se ha vuelto cada vez más popular como dulce entre los niños.

Sobre el análisis sensorial

El análisis sensorial es una herramienta fundamental para los industriales, panaderías en el punto de venta y panaderías artesanales.

- **Marketing**
Desarrollo y validación de conceptos de producto, análisis de competencia.
- **Investigación y desarrollo**
Optimización de la formulación y del proceso.
- **Calidad**
Control de calidad de materias primas, productos terminados, etc.

Esta técnica necesita la participación humana para representar y describir las propiedades organolépticas (aparición, olor, sonido, textura, gusto) de un producto.



Los aromas que se liberan en la boca al comer un mantou se desarrollan y se transportan a la nariz por la parte posterior de la garganta. Esto es lo que los expertos llaman vía retronasal. Dichos aromas no deben confundirse con los percibidos al oler el producto a través de la nariz (olores). La percepción simultánea de los gustos, olores y sensaciones en la boca experimentados durante la degustación se conoce como «retrogusto».

Dos enfoques sensoriales



Experto
vocabulario



Consumidor
vocabulario

Prueba

Análisis objetivo de varios criterios o atributos sensoriales utilizados como instrumento de medición

Valoración de los consumidores de la aceptabilidad de un producto

Panel

Expertos: de 10 a 15 personas que se han sometido a 20 horas de formación especializada y a controles de rendimiento regulares

Sin formación, 60 personas como mínimo

Evaluación y presentación del producto

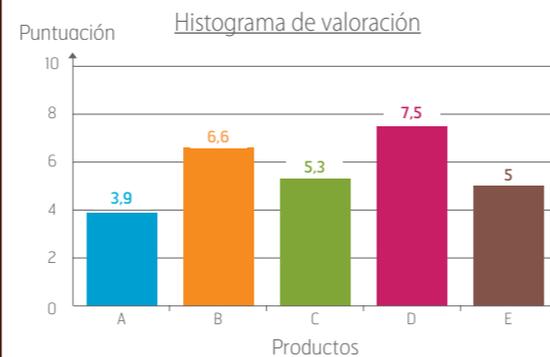
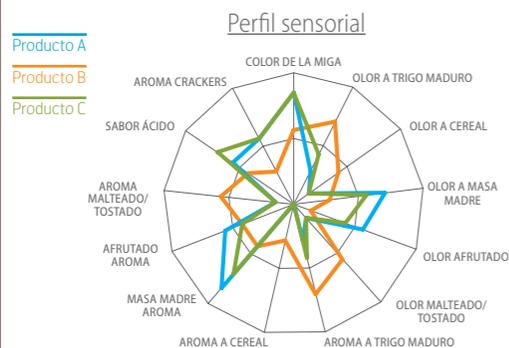
Escala de puntuación con criterios identificados (atributo con definición precisa)



• Asignación de puntuación en la escala de evaluación
• Razones de preferencia (hedonismo: si «me gustó/ disgustó»)



Resultados tipo



Conclusión tipo

El Producto B se caracteriza por olores y gustos a trigo maduro y malteado más intensos que los productos A y C.

N.B.: posibilidad de correlación con datos intrínsecos TAXT+, lecturas del medidor de pH, etc.

El producto preferido es...

Buenas prácticas generales de cata

Los catadores deben:

- Informar sobre cualquier impedimento fisiológico (resfriado, tratamiento dental, etc.).
- Evitar fumar, utilizar perfume o comer productos de gusto fuerte (confitería, café, etc.).
- Evitar hablar con otros catadores cuando se valoren los productos y permanecer en silencio durante la sesión de degustación.
- Evaluar cantidades equivalentes para cada producto.
- Enjuagarse la boca con agua antes de probar cada producto.
- Tomarse el tiempo que considere necesario para cada prueba.

Los productos deben:

- Presentarse anónimamente (muestras codificadas).
- Presentarse en las mismas condiciones (temperatura, cantidades, grado de cocción).
- Compararse en el mismo punto de su vida útil.
- Temperatura de los panes al vapor durante la cata: con fines de comparación, los panes al vapor deben probarse a la misma temperatura, y siempre mantenerse calientes para reproducir los patrones de consumo normales. La recomendación es mantenerlos a unos 60 °C.
- Los productos deben compararse con el mismo peso/forma.
- Si están congelados, los productos deben tener el mismo tiempo de almacenaje y protocolo de descongelación.
- En el caso de los baozi (panes con relleno), se recomienda valorar la masa sola primero y luego la masa con el relleno.
- El baozi debe compararse con la misma proporción piel/relleno.

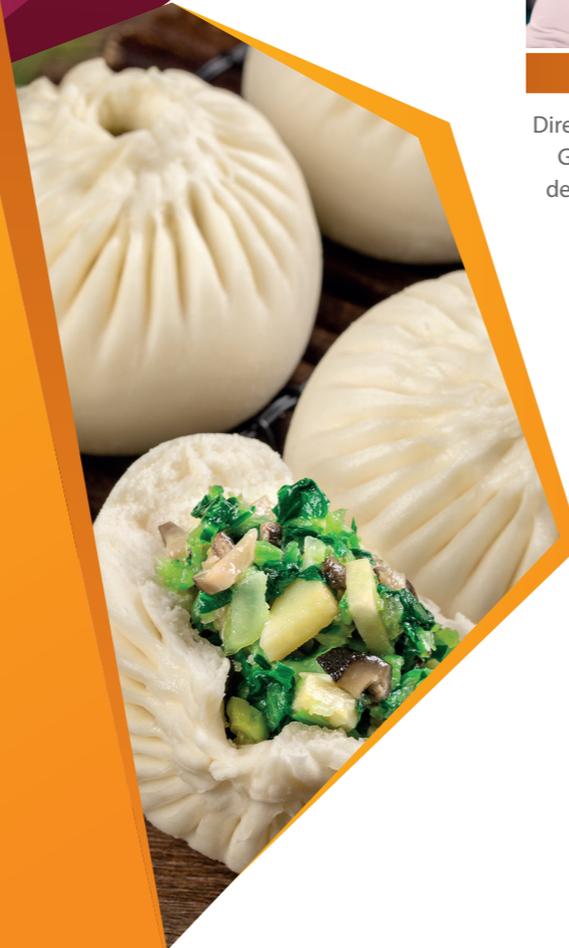


Este documento de referencia sobre panes al vapor se centra principalmente en la parte de la masa sin relleno (salvo varios rellenos comunes en el mercado chino), dada la infinita variedad de rellenos posibles. La mayoría de palabras y protocolos que figuran en este folleto pueden utilizarse fácilmente para todos los productos de masa fermentada al vapor.



APARIENCIA

El primer factor a valorar al comer un mantou/pan al vapor es la apariencia. La valoración se realiza en 3 pasos: apariencia global del producto, seguido de la piel y, por último, un examen del interior de la masa.



Lu YAMING

Director de I+D de Yuyuan Group, Director General del restaurante Lvbolang

Testimonio

“ Al hablar de panes al vapor tradicionales chinos, a muchos le vendrían a la mente algunas famosas marcas de larga tradición. Con sus profundas raíces culturales y su calidad de producto exclusiva, las marcas tradicionales son garantes de la memoria de varias generaciones. Después de un largo periodo de acumulación, han desarrollado bases de consumidores específicas en virtud de sus características culturales únicas. Como Shanghái ha sido una ciudad dispuesta a acoger la diversidad y presenciar el florecimiento de los famosos «pasteles calientes» en Internet, Nice Green Bo, marca de larga tradición, espera atraer a cada vez más consumidores jóvenes sin dejar de encarnar la tradición.

Por consiguiente, cuidamos cada detalle y garantizamos la calidad de todos los procesos, desde la producción creativa de snacks hasta el diseño y el desarrollo de comidas, de forma que el catering también se convierta en un placer sensual artístico. Para mí, el aspecto de los panes al vapor reviste la máxima importancia. Me aseguro de que sea brillante, fino y regular, y de que no se deforme una vez finalizado el producto. Después de todo, el aspecto es la primera impresión que tienen las personas. Con el desarrollo de la comida china, la cultura de la alimentación necesita una artesanía más exquisita para mejorar el aspecto y la belleza de los snacks, de modo que se vean más atractivos y deliciosos.

Para satisfacer las necesidades de los diferentes comensales, el restaurante Nice Green Bo, con más de 30 años de experiencia en la producción de repostería china, ha reseñado cinco elementos clave de las técnicas de producción: «maestría, masa innovadora, relleno de varios gustos, contenido nutritivo y saludable, y una forma expresiva». Los consumidores acogen el concepto de diseño de platos basado en la «innovación sin olvidar las raíces; en la herencia sin ser conservador». También están a favor de incorporar nuevos métodos culinarios en materias primas tradicionales o crear nuevos ingredientes con métodos culinarios tradicionales. De cualquier manera, el gusto es siempre nuestra máxima prioridad. Después de todo, trabajamos con alimentos. //

Apariencia / Piel

Vocabulario Experto



Vocabulario Consumidor

• **Blanco leche, tenue, blanco, amarillo**

• **Luminoso, brillante, tenue**

• **Redondo, bien hecho, poco hecho**

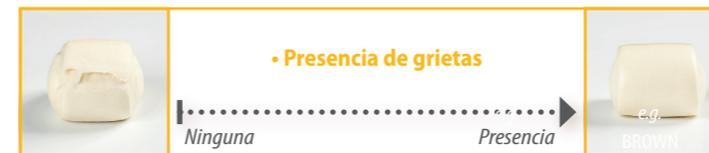
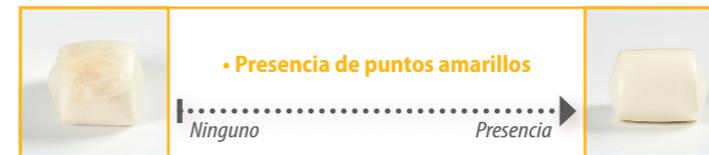
• **Redondo, pequeño, plano, bien hecho, poco hecho**

• **Regular, irregular, redondo, simétrico**

• **Superficie áspera, con burbujas, arrugada, contraída, moteada**

Apariencia / Piel

Vocabulario Experto



Vocabulario Consumidor

• **Irregular, con burbujas, áspero**

• **Puntos amarillos**

• **Irregular, con burbujas, áspero**

• **Grietas, partido, irregular**

Apariencia / Miga

Vocabulario Experto

• Color de la miga

Amarillo /
amarillo
pálido

Blanco /
Blanco leche

Gris



• Grosor de piel

Valorar el grosor de la piel

Delgada

Gruesa



• Taille moyenne des alvéoles

Pequeño

Grande



• Regularidad de alvéolos

Valorar los alvéolos de la miga en la rebanada: ¿tienen todos el mismo o diferente tamaño?

Irregular

Regular



• Suavidad de la textura interna

Examinar los alvéolos de la miga en la rebanada: Valorar la suavidad de la textura interna

Áspero

Fino/Suave



• Presencia de inclusiones

Évaluer l'uniformité de la surface du produit

Sin inclusiones

Muchas inclusiones

Vocabulario Consumidor

• Blanco leche, tenue, blanco, amarillo

• Seco, duro, áspero, suave, transparente

• Áspero, compacto, duro con alvéolos uniformes, finos y grandes

• Poros de diferentes tamaños

• Blanco, delicado, áspero, con poros uniformes

• Con inclusiones y semillas

Apariencia

Ilustración



Baozi de patata

Receta

MASA PRINCIPAL

Harina de fuerza media	1000 g	100 %
Levadura: Danbaoli masas dulces	8 g	0,8 %
Mejorante: Master	2 g	0,2 %
Agua	450 g	45 %
Azúcar	80 g	8 %
Levadura química	8 g	0,8 %
Manteca	20 g	2 %

DECORACIONES Y RELLENO

Cacao en polvo	30 g	
Relleno de pasta de alubia (anko)	880 g	

Proceso

Amasado, espiral	Lenta : 5, rápida : 1
Temp. masa final	26 °C
Reposo	5 min
División	40 g
Relleno	20 g / baozi
Formado	
Decoración	Decoración en la parte superior con cacao en polvo
Fermentación	20 min
Cocción al vapor	12 min

Apariencia patata
Nota de cacao
Volumen redondo
Aroma alubia roja
Nota de cacao
Apariencia patata
Volumen redondo
Aroma alubia roja

OLOR

El sentido del olfato es una característica muy importante del producto. Puede ser un gran catalizador de compra para el consumidor.



Testimonio



“ Los panes al vapor son muy populares en Filipinas porque son sabrosos y nutritivos. Se consumen en el desayuno junto con congee o tallarines, o en el almuerzo con un té o una bebida de cola. Se suelen vender en puestos callejeros y tiendas de alimentación. Si se compara con el baozi chino, la masa de siopao presenta un alto contenido de azúcar y suele incluir grasa, de forma similar a la vecina provincia de Cantón.

En Filipinas, el relleno más popular sería el asado, que es un relleno de cerdo con salsa, así como el bola-bola, carne de cerdo picada. Otras variedades populares serían el asado picante y el pao vegetariano. El pao también está disponible con rellenos dulces, si bien no son tan frecuentes como los salados, por ejemplo, el pao de alubia roja, el pao de ube (ñame morado) y el pao de judía mungo. Si bien el pao se considera un básico, el mercado es innovador y hemos presenciado el desarrollo de nuevos productos como la pizza pao, o asado con doble relleno de bola-bola en un pao.

El mercado del siopao experimenta un gran crecimiento y algunos de nuestros clientes más exitosos se han convertido en productores industriales en Filipinas. Por ejemplo, un cliente tenía al principio 40-50 empleados que elaboraban entre 10 000 y 20 000 paos al día. Ahora, con nuestras máquinas y a raíz del desarrollo empresarial, producen entre 100 000 y 120 000 paos diarios.

Como en los demás productos de masa fermentada, un buen siopao se produce con un control de temperatura adecuado y se espera que el producto terminado tenga un color blanco. Asimismo, los consumidores prefieren que la piel (es decir, la parte de la masa) sea dulce y que el relleno de carne sea generoso. ”

Olor

Método para crear referencias para cada atributo con una receta hecha en un recipiente opaco. Para un resultado óptimo, seguir el orden indicado de incorporación de ingredientes al realizar la receta en el recipiente.

Vocabulario Experto

<p>• Olor acético</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ 5 g de miga mantou ✓ 2 g de agua ✓ 2 g de vinagre ✓ 5 g de harina</p>
<p>• Olor alcalino</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ 5 g de miga mantou ✓ 0,2 g de levadura química ✓ 2 g de agua</p>
<p>• Olor a alcohol</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ 5 g de miga mantou ✓ 1 pulverización de alcohol</p>
<p>• Olor a azúcar moreno/ Olor a caramelo</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ 5 g de miga ✓ 2 g de azúcar moreno diluido con agua ✓ L100</p>
<p>• Olor a carne</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ 5 g de miga ✓ Extrait de levure D 201 ✓ 2 g de agua (caliente)</p>
<p>• Olor a cereal +</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ 5 g de harina de maíz ✓ 2 g de agua (caliente) ✓ 5 g de miga</p>
<p>• Olor a cebolleta ♦+</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ Cebolleta mezclada con agua ✓ 5 g de miga</p>
<p>• Olor a hierbas y especias ♦</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ Una pizca de mezcla de especias ✓ 8 g de miga</p>

Vocabulario Consumidor

• Ácido, laomian, masa madre, fermentado
• Alcalino, bicarbonato, desagradable, metal
• Alcohol, penetrante, ácido
• Azúcar rojo, dulce, perfumado, medicinal
• Carne, aceite
• Maíz, arroz morado, arroz negro, arroz...
• Cebolleta, jengibre
• Jengibre, especias, penetrante

Vocabulario Experto

<p>• Olor fermentado</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ 5 g de miga mantou ✓ 0,2 g de RS190 ✓ 1 g de agua</p>
<p>• Olor integral +</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ 5 g de harina integral ✓ 2 g de agua (caliente) ✓ 5 g de miga</p>
<p>• Olor a levadura fresca</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ 5 g de miga mantou ✓ 2 g de levadura comprimida ✓ 2 g de levadura seca instantánea</p>
<p>• Olor a masa madre /laomian</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ 10 g de harina ✓ 3 g de levadura seca instantánea ✓ 7 g de agua (toda la noche) ✓ 5 g de miga</p>
<p>• Olor a seta ♦+</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ 5 g de miga ✓ 3 g de setas (hervidas) ✓ 2 g de agua (caliente)</p>
<p>• Olor a trigo</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ 7 g de harina ✓ 5 g de agua ✓ 5 g de miga</p>
<p>• Olor a verdura ♦+</p> <p>.....></p> <p>Débil Intenso</p>	<p>RECETA</p> <p>✓ 5 g de miga ✓ 3 g de verdura (hervida) ✓ 2 g de agua (caliente)</p>
<p>• Otros sabores aportados por el relleno (vocabulario específico por desarrollar)</p> <p>♦ Olores generalmente exudados por el relleno + Ingredientes que pueden añadirse directamente a la masa</p>	

Vocabulario Consumidor

• Fermentado, levadura
• Integral, salvado, semilla, dulce
• Levadura fresca, fermentado, trapo, levadura
• Masa madre, masa fermentada, laomian/jiaozi
• Setas, refrescante, umami
• Harina
• Verdura
• Alubia roja, goji, azufaifo, queso, tomate, yema de huevo salada, sésamo...



Mantou de calabaza

Receta

Harina de fuerza media	1 000 g	100 %
Levadura: Danbaoli masas dulces	8 g	0,8 %
Mejorante: Mejorante de mantou mixto DBL	3 g	0,3 %
Agua*	200 g	20 %
Mantequilla de laminado	250 g	25 %
Calabaza	450 g	45 %
Azúcar	130 g	13 %
Levadura química	6 g	0,6 %

* El uso de agua depende del tipo de calabaza

Process

PREPARACIÓN

Preparación de la calabaza (pelado...)

Cocción al vapor

Triturado

Tamizado*

Listo para usar

PRODUCCIÓN

Amasado, espiral Lenta : 5, rápida : 2

Reposo 10 min

Mantequilla de laminado

Laminado 2 x 3 vueltas simples

División 30 g

Fermentación 20 min

Cocción al vapor 10-12 min

*Para evitar la rotura del gluten por las fibras de calabaza

Piel dorada Olor a calabaza
Capas estéticas
 Nota láctea Piel dorada
Olor a calabaza
 Capas estéticas Nota láctea



TEXTURA

Percibida inicialmente por el sentido del tacto, y seguidamente en la boca, la textura de un producto al vapor es un factor esencial.

La textura puede cambiar rápidamente con el descenso de la temperatura.



Wang Kai

Director del departamento de tecnología de Anjing

Testimonio

“ En China, los productos cocidos al vapor están omnipresentes en la vida diaria. A medida que crecen las ciudades, prospera en China la producción y el tratamiento de panes al vapor. Con el desarrollo de la sociedad y la mejora de las condiciones de vida de las personas, la demanda de productos ya no se limita a la mera saciedad. Al calificar algo de «delicioso», ya no nos referimos solamente al gusto, sino que hay mayores expectativas por la apariencia, la sensación en boca y el aroma de los productos, es decir que la demanda sensorial de las personas ha pasado a ser más intensa y evidente.

Por consiguiente, cuando abordamos la I+D de panes al vapor, no solo buscamos un gusto innovador y duradero del producto, sino que también nos esforzamos al máximo para que el aspecto de nuestros productos sea más atractivo de manera a adaptarnos a diferentes escenarios de consumo. Además, algunos panes al vapor tradicionales son difíciles de elaborar en casa debido a la dificultad del proceso y la cantidad de ingredientes.

Por consiguiente, en las fases tempranas de diseño de panes al vapor, también tendremos en cuenta un «proceso cómodo y rápido» como un factor de desarrollo de productos para crear alimentos deliciosos de forma más sencilla. Además del gusto y la apariencia de los productos, también nos esforzamos por conseguir el mejor gusto para la masa.

Lo que tratamos de obtener es una masa delicada, suave y no pegajosa. En el mercado de panes al vapor actual, se observa que se comercializan cada vez más productos con una combinación de elementos chinos y occidentales, al tiempo que se conserva el gusto tradicional de la comida china. Nuestra introducción del «rulo de algodón de carne» combina sin lugar a dudas la tradición y la modernidad para satisfacer las necesidades de nuevas papilas gustativas. El reconocimiento de los nacidos después de 1990, principal grupo de consumidores actual, sienta unas bases importantes para el éxito de los productos. ”

Textura / General al tacto



Vocabulario
Experto

• Resistencia a la presión lateral/deformación

Valorar el comportamiento del producto cuando se presionan los lados entre el pulgar y los dedos.

Rígido, no se deforma fácilmente / Fácilmente deformable, flexible



• Resistencia a la presión/ vertical

Valorar la fuerza utilizada para presionar el producto firmemente con 3 dedos.

Duro / Blando



• Gomosidad

Presionar el producto con firmeza con un dedo y valorar la capacidad del producto de recuperar su forma original.

Rígido: recupera su forma lentamente / Muy elástico: recupera su forma de inmediato



• Resistencia a la rotura

Valorar la fuerza utilizada para romper el producto en dos piezas.

Difícil de romper en dos: no se puede romper / Fácil de romper



Vocabulario
Consumidor

• Suave, tieso, deformable, resiliente

• Suave, duro, necesita esfuerzos, no se deforma fácilmente

• Elástico, recuperación de forma rápida

• Duro, firme

Textura / Sensación en boca de la miga



Vocabulario
Experto

• Textura pegajosa

Valorar la pegajosidad de una miga entre los dientes. masticar la miga 10 veces, suavemente y varias veces para valorar la pegajosidad (si se crea o no una película entre los dientes).

No pegajoso / Muy pegajoso

• Resistencia a la mordida (1º bocado)

Valorar la resistencia de un trozo de producto (miga + corteza) en el primer bocado y después al masticarlo.

Duro, gomoso / Suave, requiere poco esfuerzo

• Resistencia a la masticación

Valorar la resistencia de un trozo de miga cuando se mastica.

Firme, elástico / Suave, fácil de masticar

• Humedad de la miga

Colocar el producto en la boca y valorar el nivel de humedad.

Seco, con sensación granulada aparente / Humedad

• Tiempo de masticación

Valorar el tiempo de masticación necesario antes de que pueda.

Tiempo de masticación corto / Tiempo de masticación largo



Vocabulario
Consumidor

• Pegajosa

• Blando, duro, gomoso

• Resiliente, blando, poco tiempo para tragar

• Húmedo, arenoso

• Masticable, fácil de tragar, elástico

Textura / Miga al tacto

•• Humedad de la miga

Valorar la humedad de la miga presionando ligeramente la miga.

Seco/Áspero / Húmedo



• Áspero, seco, húmedo, frío

Textura

Ilustración



Baozi de nueces

Receta

MASA PRINCIPAL

Harina de fuerza media	1000 g	100 %
Levadura: Danbaoli masas dulces	8 g	0,8 %
Mejorante: Master	2 g	0,2 %
Agua	450 g	45 %
Leche condensada azucarada	40 g	4 %
Azúcar	80 g	8 %
Levadura química	8 g	0,8 %
Cacao en polvo	30 g	3 %
Manteca	30 g	3 %

DECORACIONES Y RELLENO

Nueces picadas	300 g	
Cacahuets picados	100 g	
Semillas de melón sin cáscara	50 g	
Pasta de sésamo	30 g	
Manteca	130 g	
Azúcar	200 g	

Proceso

PREPARACIÓN DEL RELLENO

Fundir la manteca	Enfriado hasta 150°C
Tostar las nueces y las cacahuets	
Mezclar el azúcar con la pasta de sésamo	
Cocer la harina y mezclar con la preparación	Formado en la masa

PRODUCCIÓN

Amasado, espiral	Lenta : 5, rápida : 2
División	20 g
Laminado	En discos finos
Relleno	15 g
Formado	En un molde
Decoración*	
Fermentación	15 min
Cocción al vapor	8-10 min

Crujiente Fresco
Nuez Crujiente
Nuez Fresco Nuez
Crujiente Fresco

*Nota:

1. No fermentar demasiado.
2. Es mejor que esté duro para mayor perfección.



GUSTO

El gusto de un pan al vapor es un criterio importante a la hora de comprarlo y, especialmente, a la hora de repetirlo.

Puede ser el principal indicador de calidad para un consumidor. Los aromas que aporta la masa son muy importantes, especialmente en el mantou del norte.

Los descriptores a continuación no solo describen las propiedades intrínsecas de la masa, sino que también incluyen algunos aromas que pueden responder a la migración de algunos ingredientes de los rellenos (rellenos de carne, verduras, etc.).



Testimonio

“ Los alimentos básicos tradicionales chinos a base de harina son indispensables en la dieta diaria de las personas y resultan más atractivos para el consumidor. La mayoría de las demandas del consumidor se basan en alimentos básicos chinos tradicionales como el mantou y el baozi. Sin embargo, como los tiempos cambian, el gusto de los panes al vapor tradicionales no puede satisfacer algunas de las necesidades que manifiestan los jóvenes.

Por consiguiente, hemos concedido gran importancia al desarrollo de nuevos productos para adaptarnos a los diferentes hábitos alimenticios y a los diferentes gustos de los consumidores. Desde unos cuantos al principio hasta casi 100 tipos de productos en la actualidad, hemos trabajado constantemente en aras de la innovación y hemos actualizado y comercializado numerosos productos atractivos cada año, ofreciendo a los consumidores en masa una gran variedad de alimentos a base de harina.



LI JUN

Vicepresidente de
Zhongyin Babi Food Co.,
Ltd.

Para satisfacer las diferentes necesidades de los consumidores, hemos diseñado y desarrollado cientos de productos para adaptarnos a los diferentes escenarios de consumo. Detrás del desarrollo de todos estos productos siempre tenemos en cuenta las preferencias de los consumidores como uno de los criterios a la hora de evaluar el éxito de un producto. El «pan de verduras y setas» es un producto que hemos desarrollado basándonos en las necesidades de los consumidores. El relleno de verduras es de color verde y crujiente en boca, por lo que gusta a la gran mayoría de los consumidores.

Además, la evaluación sensorial es una etapa crucial en nuestra producción. Siempre hemos trabajado por una unificación sensorial de los productos, lo que significa que cada producto que elaboramos debe ser lo más perfecto posible en cuanto a «color, aroma, gusto, forma y textura». En otras palabras, un producto al vapor perfecto presentará un aspecto brillante, luminoso y generoso, y carecerá de ampollas y de rigidez. En lo que a textura interna se refiere, los poros deben ser uniformes y densos; en lo relativo al tacto, debe ser resiliente a la presión y, en cuanto al gusto, debe ser suave pero fuerte en cierta medida, además de tener un intenso sabor malteado. “

Gusto / Miga

Cada atributo de experto se ilustra con panes al vapor de referencia.

Vocabulario Experto

• Aroma ácido
Débil Intenso

RECETA
✓ Mantou con 4 % de vinagre

• Aroma alcalino
Débil Intenso

RECETA
✓ Mantou con 1,5 % de levadura química

• Aroma a alcohólico
Débil Intenso

RECETA
✓ Mantou pulverizado con alcohol

• Aroma a azúcar moreno ✚
Débil Intenso

RECETA
✓ Mantou con azúcar moreno (30%)

• Aroma a carne ◆
Débil Intenso

RECETA
✓ Baozi con relleno de carne

• Aroma a cebolleta ◆✚
Débil Intenso

RECETA
✓ Mantou con una gota de caldo de chalota verde

• Aroma a cereal ✚
Débil Intenso

RECETA
✓ Mantou con varios ingredientes (harina de maíz, arroz negro...)

• Aroma fermentado
Débil Intenso

RECETA
✓ Mantou con 1% levadura seca (fermentado durante la noche)

Vocabulario Consumidor

• Ácido, muy ácido, amargo

• Metálico, salado, levadura química

• Alcohólico, picante, ácido

• Azúcar moreno, dulce, caramelo

• Carne, salado, umami

• Cebolleta, jengibre, picante

• Maíz, arroz morado, arroz negro, arroz...

• Levadura, fermentado, alcohólico

Vocabulario Experto

• Aroma lácteo
Débil Intenso

RECETA
✓ Mantou con masa fermentada (masa madre láctica)

• Aroma a levadura / levadura fresca
Débil Intenso

RECETA
✓ Mantou con 2% de levadura comprimida

• Aroma a masa madre
Débil Intenso

RECETA
✓ Mantou con masa madre (Laomian)

• Aroma picante ◆
Débil Intenso

RECETA
✓ Mantou con condimentado

• Aroma a seta ◆✚
Débil Intenso

RECETA
✓ Baozi con relleno de verdura

• Aroma a trigo
Débil Intenso

RECETA
✓ Mantou con germen de trigo

• Aroma a verduras ◆✚
Débil Intenso

RECETA
✓ Baozi con relleno de verdura

• Otros aromas aportados por el relleno (vocabulario específico por desarrollar)

- ◆ Olores que suele desprender el relleno
- ✚ Ingredientes que pueden añadirse directamente a la masa

Vocabulario Consumidor

• Ligeramente ácido, larga duración

• Penetrante

• Arroz fermentado, perfumado, alcohólico, fermentado, penetrante

• Jengibre, polvo de cinco especias, picante, penetrante

• Setas, umami

• Harina, agradable

• Verdura, salado

• Alubia roja, goji, azufaifo, queso, tomate, yema de huevo salada, sésamo...

Sabor / Miga

Vocabulario Experto

• Sabor ácido

Sutilmente ácido/ no ácido → Muy ácido

RECETA MUY ÁCIDA

✓ Mantou con 4 % vinagre (después)

• Saveur astringente

Poco/ nada azúcar → Muy astringente

RECETA MUY ASTRINGENTE

✓ Mantou con 1,5% de levadura química

• Sabor dulce

Poco/nada azúcar → Muy dulce

RECETA MUY DULCE

✓ Mantou con 18 % azúcar

• Sabor salado

Poco/nada salado → Muy salado

RECETA MUY SALADA

✓ Mantou con 3 % salado

Vocabulario Consumidor

• Ácido, amargo, agrio

• Químico, sensación desagradable, amargo, salado

• Dulce, azucarado

• Salado, amargo

Gusto

Ilustración

Baozi Posu

Receta

ESPONJA MASA

Harina de fuerza media	500 g	100 %
Agua	250 g	50 %
Levadura: Danbaoli masas dulces	3 g	0,6 %
Harina de fuerza media	500 g	100 %
Levadura: Danbaoli masas dulces	3 g	0,6 %

MASA PRINCIPAL

Mejorante: DBL-Master	1,5 g	0,3 %
Agua	225 g	45 %
Sal	5 g	1 %
Azúcar	40 g	8 %
Levadura química	4 g	0,8 %
Espónja masa	500 g	100 %
Manteca	50 g	10 %

RELLENO

Jamón/Cerdo	500 g
Azúcar	200 g
Miel	50 g
Harina	50 g

Proceso

Esponja masa	2 horas de fermentación
Amasado, espiral	Lenta : 5, rápida : 2
Laminado/hojaldre	Laminado con mantequilla y polvo
Enrollado	
División	40 g
Relleno	25 g
Formado	Con la mano
Fermentación	10-20 min
Cocción al vapor	12 min



Aroma a carne
Sabroso & pimienta
 Dulce Sabroso Dulce
Aroma a carne
 Sabroso Dulce & pimienta

PANES AL VAPOR

palabra a palabra

UN GLOSARIO DE TÉRMINOS SENSORIALES PARA DESCRIBIR LOS PANES AL VAPOR

Avalado por su experiencia sensorial, Lesaffre ha desarrollado, junto con nuestros expertos, un glosario de atributos sensoriales para evaluar los panes al vapor. Esta herramienta se utiliza para combinar dos enfoques: el enfoque más subjetivo de los consumidores y el más objetivo de los expertos.

Lea este manual, pruebe y disfrute.



Ya publicado:

«**EL CROISSANT**» palabra a palabra,
para describir los croissants.

«**LA PIZZA**» palabra a palabra,
para describir la pizza.

«**EL PAN**» palabra a palabra,
para describir el pan de corteza.

«**EL PAN DE MOLDE**» palabra a palabra,
para describir el pan de molde.



PARTICIPANTES: Shen Hua, Chen Yuxiang, Du Weihui, Ying Dongzhang, Xue Fei, Ni Lin