



# AULAABIERTA

APOYANDO A LOS PROFESIONALES  
DE LA HOSTELERÍA



# EMPEZAMOS EN BREVES INSTANTES...



**AULAABIERTA**

APOYANDO A LOS PROFESIONALES  
DE LA HOSTELERÍA

 **HEINEKEN**

 **FUNDACIÓN  
Cruzcampo**

## DOMI VÉLEZ

*Maestro Panadero*

*El horno de Vélez, Lebrija*

*“El Método Vélez y todo lo que no  
te han contado sobre el pan”*



# **EL MÉTODO VÉLEZ**

**LO QUE NO TE HAN CONTADO SOBRE EL PAN**



**ÍNDICE DE  
CONTENIDOS**

**LA MASA MADRE**  
**Más que un fermento**

**PROCESOS**  
**Peligros comunes derivados**

**INGREDIENTES FUNCIONALES**  
**Salud e ingredientes**

**EL PAN EN LA HOSTELERÍA**  
**Importancia del pan saludable**

**PANADERÍA 3.0**  
**La panadería de vanguardia**



## SOURDOUGH AS PROBIOTIC



### Lactic Acid Bacteria:

*Lactobacillus fermentum*  
*Lactobacillus paralimentarius*  
*Lactobacillus plantarum*  
*Lactobacillus sanfranciscensis*

### Yeast:

*Candida humilis*  
*Kazachstania exigua*  
*Saccharomyces cerevisiae*

Gobbetti *et al.* Int J Food Microbiol. 2016 Dec 19;239:3-18.  
7.

De Vuyst & Vancanneyt. Food Microbiol. 2007 Apr;24(2):120-

De Vuyst *et al.* Food Microbiol. 2014 Feb;37:11-29.

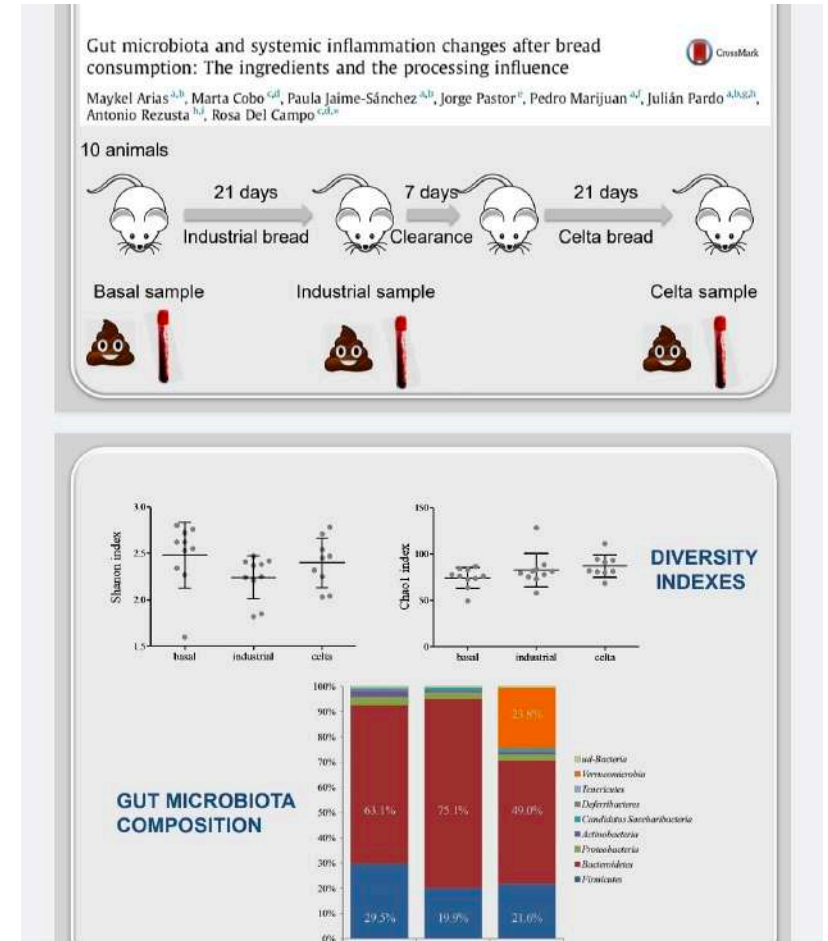
Minervini *et al.* Int J Food Microbiol. 2014 Feb 3;171:136-46.

---

**Nuestra masa madre de cultivo está presente en todos nuestros panes. Es nuestra obra maestra y es la joya de la corona. Con ella, conseguimos que nuestros panes sean más digeribles y más saludable, mejorando las propiedades organolépticas del mismo.**

# LA MASA MADRE

**Nuestras recetas de panes artesanales requieren un trabajo de investigación previo. El proceso de elaboración de nuestros panes ha ido evolucionando con el tiempo. Sin embargo, siempre ha conservado las cinco etapas principales y necesarias para elaborar cada pieza: Pesado de ingredientes, la etapa de Amasado, de Formado, la Fermentación y el Horneado**



**PROCESOS**



---

Para crear cada pieza de forma única y especial, El Horno de Vélez se transforma en un auténtico laboratorio. Experimentamos con todo tipo de ingredientes para conseguir la mezcla perfecta. Creamos nuestro pan artesano en Sevilla, cuna de grandes civilizaciones de las que hemos aprovechado algunos de sus ingredientes más característicos en nuestras recetas.

# INGREDIENTES FUNCIONALES

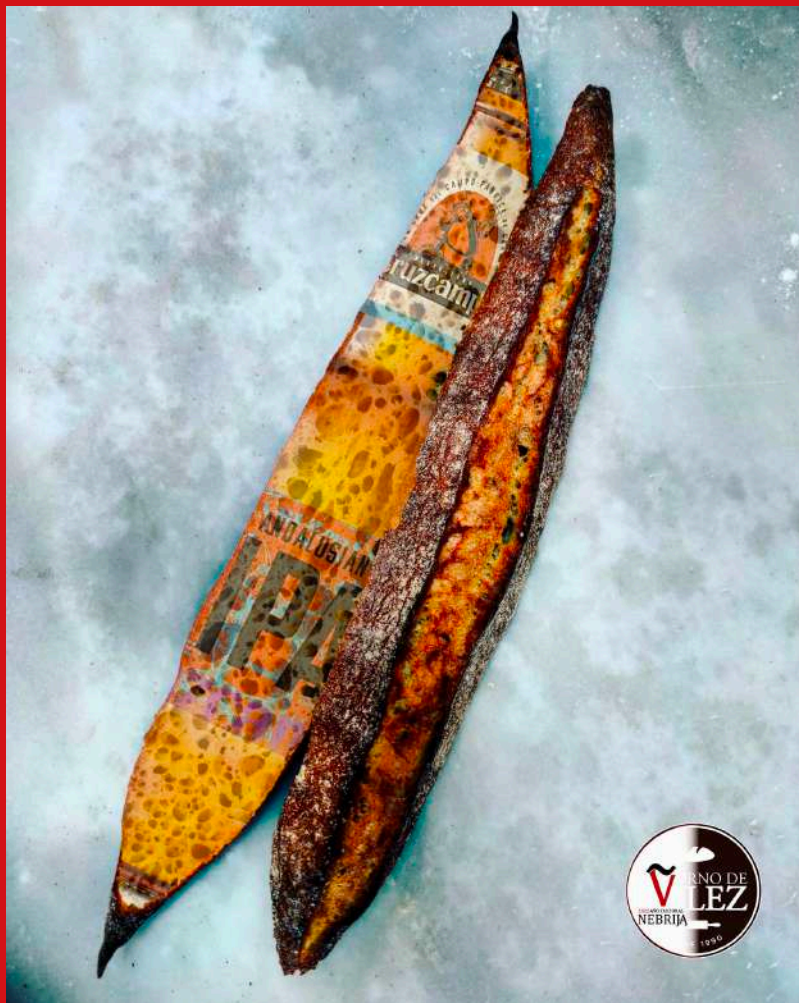
---

**El actual tratamiento del pan en la hostelería, por regla general, desvaloriza la figura del mismo y por ende la de la panadería. Es imprescindible conocer la figura del panificador como experto asesor de los restaurantes. Cada pan con sus ingredientes funcionales mencionados en la anterior diapositiva abre un mundo de posibilidades para el maridaje. No supone solo una combinación para nuestra gastronomía, si no que es el complemento ideal para nuestro organismo. Un restaurante debe presentar un pan de calidad digerible y acertado para cada plato. Es fundamental, la conservación y presentación en mesa de las piezas.**



# EL PAN EN LA HOSTELERÍA

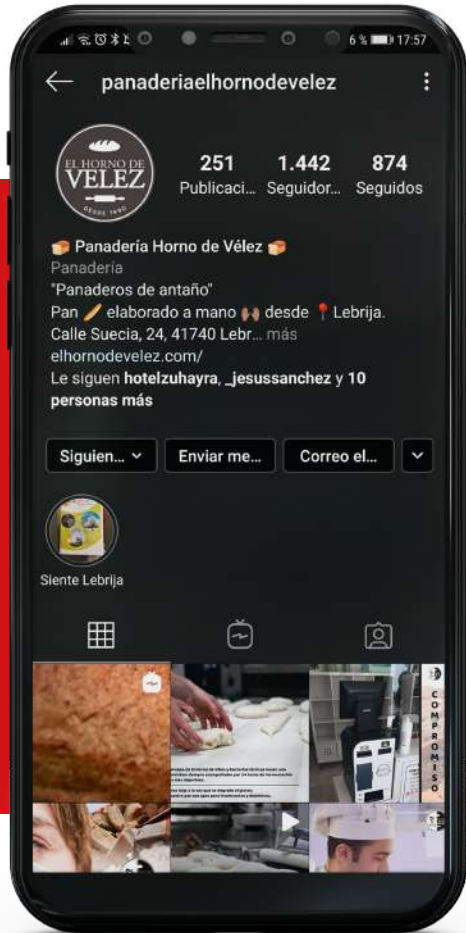




---

**Baguette de cerveza Ipa Andalusian de Cruzcampo con cebolla frita. Elaborada a partir de ingredientes funcionales para sacarle el máximo partido a nuestro pan, cuenta con 24 horas de fermentación y masa madre de cultivo elaborada por nosotros. Un pan símbolo de la panadería de vanguardia que llevamos trabajando durante años y que ensalza la figura del panadero 3.0.**

# **PANADERÍA 3.0**



@panaderiaelhornodevelez

Si quieres conocer más a cerca del mundo del pan a diario  
**¡SÍGUENOS EN REDES!**



El Horno de Vélez



#### CONTACTA CON NOSOTROS



900 10 29 83



664 36 51 36



escuela.hosteleria@heineken.es



fundacioncruzcampo.com

#### ÚNETE A PRÓXIMAS SESIONES

¡Disfruta de nuestras sesiones en directo! Únete a nuestras videoconferencias para asistir a estas masterclass de especialización en áreas concretas de la hostelería, los jueves a las 18:00hrs.

Te ofrecemos gratuitamente 30 minutos de formación y 15 minutos de preguntas para ayudarte a fortalecer tu negocio. Consulta las temáticas y únete aquí:

[ACCEDER A AULA ABIERTA](#)

#### 25 AÑOS FORMANDO A PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA

Curso de Gestión en Restauración  
Curso de Técnicas Básicas de Cocina  
Curso de Técnicas y Productos de la Nueva Cocina  
Curso de Pastelería  
Curso de Dirección de Sala: Atención y Bebidas  
Curso de Inglés para Hostelería  
Curso de Márketing Gastronómico  
Curso de Apertura de Negocio  
Curso Técnico en Restauración  
Curso Superior en Restauración

**MUCHAS**

**GRACIAS**