

BASES DE PANADERIA

MANUAL



ÍNDICE

Introducción	3
Ingredientes básicos en la panadería.....	5
Ingredientes optativos enriquecedores.....	6
Bolillo.....	7
Baguette	8
Pan español	9
Pan de caja	10
Focaccia/ Fugása	11
Pan con tocino.....	12
Pan de manteca	13
Hogaza	14
Chapata.....	15
Concha.....	16
Rebanada.....	17
Pan de muerto.....	18
Beso	19
Panque chino	20
Astorga.....	19
bísquet	20
polvorón	21
piedra	22

feite	23
Danés	24
Croissant	25
Churros	26

INTRODUCCIÓN

El pan... Uno de los pilares de la humanidad desde la época neolítica en la cual ya se explotaban materias primas como lo son las semillas y cereales, esto permitió junto con el agua como ablandador que esta dieta fuera común en la población en general. El pan ha alimentado civilizaciones enteras siendo factor clave en conquistas y revoluciones al ser combustible clave para el cuerpo del ser humano. A lo largo de toda la historia se han refinado técnicas y descubierto otras en distintas zonas de este planeta, como consecuencia, más de 315 variedades, muchas son tomadas incluso como parte de una identidad nacional.

Este producto con base en "harina" (la de trigo más usada) demostró su nobleza como producto desde el antiguo Egipto. Estos sus primeros pupilos aprovecharon la ventaja geográfica de estar cerca del Nilo, cultivando variados cereales. Estos también son pioneros en Hornos, así como se les reconoce el descubrimiento de la fermentación.

En Grecia gracias a la comercialización con egipcios perfeccionan la panadería, al grado de considerarlo un arte, así como un alimento de origen divino que pasó a ser sustento popular. Esto cimentado en los más de 70 panes creados gracias a la experimentación con trigo, cebada, avena, salvado, centeno e incluso masa de arroz.

En Roma, a pesar que no incluían este producto en su dieta, las clases altas comenzaron de a poco a incluirlo en su dieta, no así para el pueblo en general. Estos, crearon la primera asociación de panaderos con todo y academia (Colegio oficial de Panaderos) y heredaban siempre su profesión. Mejoraron molinos, máquinas de amasar y los hornos. Fue así como lograron alimentar a sus bastos ejércitos.

En la Edad Media continuó el perfeccionamiento y estudio del pan, siendo de vital importancia en toda adversidad que azotara Europa. Continuaron creándose gremios de panaderos y se les consideraban profesionistas.

Desde entonces y hasta la actualidad se investigado cada vez mejor la Harina y se han perfeccionado molinos, por consecuencia, se abre un abanico basto de nuevas panificaciones.

En este trabajo se demuestran distintas clases de este producto pilar alimenticio y cultural a modo de homenaje por su importantísimo papel. Procurando siempre enseñarles las distintas variedades de pan, así como señalando sus características y propiedades que los diferencian de cada uno, siendo muchos de ellos únicos.

Con vino añejo y pan tierno se pasa el invierno.

Bocado de pan, rajilla de queso y de la bota un beso.

Pan de centeno para tu enemigo es bueno.

Pan candeal, pan celestial.

El muerto a la mortaja y el vivo a la hogaza.

Quien no da migas, no tendrá amigas.

Pan rebanado sin vergüenza es masticado

Pan y agua, vida hambrienta o vida sana

Pan de ayer y vino de antaño mantienen al hombre sano.

Pan que sobre, carne que baste y vino que falte.

Quien de mano ajena come pan, come a la hora que se lo dan.

(antiguo refrán dedicado al pan)

INGREDIENTES BÁSICOS DE PANADERÍA

- Harina (composición, análisis, propiedades)
- Agua (tipos y funciones)
- Levadura (definición, reproducción, alimentación, calidad, tipos, función)
- Sal (procedencia, características, función)

COMPOSICIÓN DE LA HARINA

Un análisis típico, generalmente hablando, de harina de planificación de una extracción al 72% que es el siguiente:

- Proteína de gluten 7,5 15 %
- Almidón 68 76 %
- Azúcar 2,5 2,8 %
- Grasas 0,5 1,5 %
- Sales minerales 0,2 0,6 %
- Humedad 14 15 %
- Vitamina b1 0,3 0,4 %

PROPIEDADES DE LA HARINA

Fuerza Es la medida de la capacidad de una harina producir una pieza de pan bien crecida y de gran volumen.

Tolerancia Capacidad de una harina para soportar un proceso de fermentación durante un período de tiempo superior al que normalmente es necesario, dando aún un pan satisfactorio.

Color Depende fundamentalmente de la naturaleza de los trigos, procedencia, grado de extracción, y si se han empleado o no tratamientos químicos. Actividad diastática: Determina el índice de maltosa de la harina.

TIPOS DE AGUA

Se representa mediante la fórmula H_2O donde H representa el hidrógeno y O el oxígeno. Cada molécula de agua está formada por dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno.

Según la temperatura a la que se encuentre, el agua puede presentarse en tres estados: sólido líquido y gaseoso. Las tres formas son utilizadas en panadería.

Sólido: Para hacer descender la temperatura final de la masa.

Líquido: preparación de la masa

Gaseosa: en la cámara de fermentación y en los primeros minutos de cocción.

Por contenido en sales minerales se clasifican en:

- Alcalinas: Contienen carbonato de sodio.
- Duras: Contienen sales minerales en cantidades superiores a 20º hidrométricos
- Blandas: Contiene bajo contenido en sales minerales.
- Salinas: Contiene sal en solución

FUNCIÓN DEL AGUA EN UN MASA

Función Formación de la masa: ya que en ella se disuelven todos los ingredientes, permitiendo una total incorporación de ellos.

En la fermentación: hace posible las propiedades de plasticidad y extensibilidad, de modo que pueda crecer por la acción del gas producido en la fermentación.

En el sabor y la frescura: una masa con poca agua daría un producto seco y quebradizo.

LEVADURA

Es cualquiera de los diversos hongos microscópico unicelulares que son importantes por su capacidad para realizar la fermentación de hidratos de carbono produciendo distintas sustancias. Son abundantes en la naturaleza y se encuentran en el suelo y sobre las plantas. Se producen de dos modos: esporulación y gemación.

Gemación: es una subdivisión del núcleo de la célula.

Su alimentación es muy exigente y necesita un suministro de alimento que no esté demasiado concentrado.

Las actividades de la levadura dependen de su contenido de enzimas, coenzimas y activadores.

REQUISITO DE LA CALIDAD DE LA LEVADURA:

Fuerza: capacidad de gasificación que permite una fermentación vigorosa.

Uniformidad: Debe producir los mismos resultados siempre que se empleen las mismas cantidades y en las mismas condiciones.

Pureza: ausencia de levaduras silvestres o bacteria que producirían fermentaciones indeseables. **Apariencia:** firme al tacto y sin desmoldarse, olor y sabor característicos, color crema pálido.

Función:

- a) Dar Volumen
- b) Sabor (acidez)

CONDICIONES QUE NECESITA PARA SU FUNCIONAMIENTO:

Humedad: sin agua no asimila ningún alimento.

Alimento: azúcares fermentables para su alimento y desarrollo.

Temperatura: las bajas temperaturas retardan su actividad y las temperaturas debilitan su acción. Temperatura óptima 26°C.

Dosificación: 1 al 10%

TIPOS: Para panificación hay tres clases:

- a) Fresca o prensada
- b) Instantánea
- c) Seca granulada

SAL

La sal común o cloruro de sodio está compuesta por dos elementos:

Cloro y sodio, en general provienen de la reacción química que tiene lugar entre un ácido y una base.

Se obtiene por evaporación del agua del mar (sal marina) o bien es extraída de las minas o de las canteras (sal gema)

Características: Fácilmente soluble en agua. Poseer una cantidad moderada de yodo para evitar trastornos orgánicos. Blanca Pureza superior al 95%

FUNCIÓN EN PANADERÍA:

- ❖ Sabor
- ❖ Mejora las propiedades plásticas de la masa aumentando la fuerza y tenacidad.
- ❖ Regula la acción de la levadura
- ❖ Favorece la coloración de la corteza.
- ❖ Resalta sabores.
- ❖ Dosificación Del 1,5 al 3% dependiendo del tipo de pan y gusto de cada región.

INGREDIENTES OPTATIVOS ENRIQUECEDORES

Su función es mejorar una pieza de pan, dándole mejor sabor, aroma, color y frescura.

Leche Tiene un gran aporte desde el punto de vista dietético ya que aumenta la cantidad de vitaminas, minerales y proteínas en el pan.

Tipos de Leche:

- ❖ Líquida entera: es tal como sale de la vaca.
- ❖ Líquida descremada: es la leche entera sin la grasa
- ❖ Suero Líquido: es la leche entera sin la grasa ni los sólidos de leche.
- ❖ En polvo entera: es la leche entera sin el agua.
- ❖ En polvo descremada: es la leche entera en polvo sin el agua ni la grasa.
- ❖ Suero en polvo descremada: es el suero líquido sin el agua.

FUNCIÓN EN PANIFICACIÓN:

- ❖ Color: mejor color en la corteza.
- ❖ Textura: miga más suave y de mejor color.
- ❖ Sabor: mejora el sabor dejando el pan más apetitoso.
- ❖ Nutriste: aumenta el valor nutritivo.
- ❖ Conservación: al aumentar la absorción de agua es mayor su conservación.

Huevos: Son usados en panadería por su contribución considerable al valor nutritivo del producto terminado aumentando su volumen y su sabor.

ESTÁ CONSTITUIDO POR TRES PARTES CENTRALES:

- ❖ Cáscara: 10% del peso total
- ❖ Clara: 60% del peso total (constituye una mezcla proteica)
- ❖ Yema: 30% del peso total (conformado por elementos grasos, proteínas y vitaminas).

FUNCIÓN EN PANADERÍA:

- Color Atractivo: debido a la lecitina actúa como emulsificante.
- Buen sabor
- Aporte nutricional

AZUCAR

Desde el punto de vista químico es un hidrato de carbono y se extrae principalmente de:

- Caña de azúcar (países tropicales)
- Remolacha (países templados)
- Se pueden clasificar según su tamaño molecular:

Monosacáridos: Hidratos de carbono con una molécula (glucosa y fructosa)

Disacáridos: Hidratos de carbono con dos moléculas (maltesa y sacarosa)

Polisacáridos: hidratos de carbono con tres o más moléculas (almidón)

El azúcar y la levadura: La levadura se nutre de azúcares, pero no puede absorber más que aquellos que poseen la molécula suficientemente pequeña, estos son los Monosacáridos los cuales son directamente asimilados por la levadura. Los Disacáridos debido a su tamaño no pueden penetrar a través de la membrana celular deben descomponerse en glucosa y fructosa. Ellos son transformados en CO₂ y alcohol por medio de un grupo de enzimas llamadas Zimasa.

Función en panadería:

Alimento para la levadura Sabor

Acentúa el color

Buen aroma, textura y conservación

MATERIA GRASA

Se define a los lípidos o grasa como aquellos productos cuyo componente mayoritario es la materia grasa de origen animal, vegetal o sus mezclas.

Tipos de grasa: se clasifican en dos grandes grupos

1. Grasas animales: mantequilla, manteca, aceite de pescado.
2. Grasas o aceites vegetales: maíz, girasol, de cacao, etc.

Función en planificación:

Mejora la apariencia: miga más uniforme

Aumenta el valor alimenticio: aporte de calorías

Mejora conservación: ayuda a mantener la humedad consiguiendo un pan más fresco por más tiempo.

Mejora volumen: lubrica las estrías del gluten dándole mayor elasticidad por lo tanto retiene masa gas.

MASAS REFORZADAS SALADAS

PAN BLANCO BOLILLO

INGREDIENTES

- ❖ Harina 150 gr
- ❖ Levadura 3 gr
- ❖ Mejorante 3 gr
- ❖ Sal 2 gr
- ❖ Manteca 6 gr
- ❖ Azúcar 2 gr
- ❖ Agua C/N



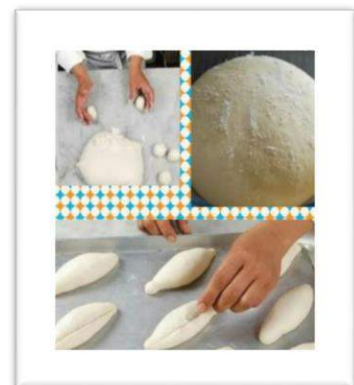
PREPARACIÓN

A continuación, se muestra la receta estimada para 4 porciones de 10 cm cada una.

1. Integrar todos los secos, mezclar y agregar la sal.
2. verter agua hasta lograr una masa suave y un paño resistente.
3. Poner la masa a fermentar en un bowl engrasado y cubrir con vita film igualmente engrasado.
4. Una vez fermentada cortar la masa en 4 pedazos del mismo gramaje y hacer bollos con cada una de ellas.
5. Elaborar las formas del bolillo (marcando con las manos los extremos del bolillo) y la telera (aplastando un poco el bollo) y colocar en charolas previamente engrasadas para realizar sus respectivos suajes.
6. Fermentar nuevamente a una temperatura entre 150°C a 180°C
7. Rociar agua y meter al horno a una temperatura de 180°C Por tiempo necesario
8. Checar el pan cada 10 minutos y rociar con agua en esos intervalos (hidrata y dora la parte superior).
9. Ya dorada la parte superior del pan, sacar del horno.

TÉCNICAS PARA ELABORAR EL PAN BLANCO:

- Masa madre:
- Originalmente para hacer un buen bolillo se utiliza una masa compuesta de harina y agua la cual se fermenta con el paso de los días creando nuevas bacterias como lactobacilos los cuales dan un sabor más ácido al producto final y nuevas levaduras como saccharomices, de igual manera esta masa madre ayuda a que el producto final tenga mayor intensidad en el sabor, mayor cantidad de alveolos y una textura muy crujiente.
- Amasado: Mezclar y malaxar ciertos ingredientes para obtener una pasta homogénea, lisa, elástica y flexible.
- Boleado: Acción por la que se proporciona una forma esférica a una preparación culinaria o a un ingrediente, dejando una superficie lisa.
- División: Dividir la masa en partes del mismo peso.
- Formatear: Dar forma a la masa o bollos de esta misma.
- Fermentación: Descomposición de azúcares.
- Horneado: proceso de cocción por medio de calor seco.



HISTORIA

Pan blanco mejor conocido como bolillo es un pan de origen francés, el trigo para su elaboración se desarrolló gracias a un criado de Hernán Cortés llamado Juan Guerrero el cual plantó tres diferentes tipos de semillas, germinó solo uno y con este comenzó a producirse el bolillo.

BAGUETTE

INGREDIENTES

- 500 g de harina de fuerza
- 300 g de agua
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharaditas de levadura fresca



PREPARACIÓN

- 1- mezclar todos los ingredientes correspondientes en una sola mezcla
- 2- verter agua tibia poco a poco la cantidad necesaria
- 3- amasar durante 10 minutos
- 4- realizar un bollo tradicional y ponerlo a fermentar durante 10 minutos
- 5- realizar la forma del pan (baguette) poner a fermentar nuevamente durante 20 min
- 6- realizar nuevamente la forma definitiva del baguette cortar con pata de gallo de forma diagonal o realizar 7 líneas en el baguette
- 7- ponerlo a hornear 8- rodear agua para lograr una costra



Breve descripción

Una baguette estándar mide unos cinco o seis centímetros de ancho por tres o cuatro de alto, y unos 85 centímetros de largo como máximo. Suele pesar 250 gramos. Su masa requiere un amasado especial que produce sus típicas burbujas de aire en su interior. Las pequeñas se utilizan frecuentemente para hacer bocadillos. Estas se conocen como demi-baguettes (media baguette), o tiers y laboyries en Estados Unidos. Las baguettes también pueden ser cortadas en rebanadas y untadas con patés o quesos.

Dato curioso: En Jalisco se elabora un tipo diferente de bolillo de origen francés llamado birote, que se caracteriza por tener un sabor distinto en dos variantes, salado y no salado, tiene una consistencia más crujiente y es más suave en el interior.

HISTORIA

La baguette sería un derivado del pan desarrollado en Viena (Austria) a mediados del siglo XIX, cuando empezaron a funcionar los primeros hornos a vapor, ayudando a que la corteza estuviera crujiente y la miga blanca y agujereada, aspectos que la distinguen hoy día. Hasta octubre de 1920 se hacían grandes panes, pero una ley que permitía a los panaderos no trabajar antes de las 4 de la mañana, hizo imposible hacer las tradicionales piezas de pan a tiempo para el desayuno de los consumidores. La delgada baguette solucionaba el problema porque se podía preparar y cocer mucho más rápido.

El 13 de septiembre de 1993, el gobierno francés reconoció la receta oficial de la baguette y plasmó en una ley la definición de la auténtica baguette, la baguette de tradición, que solo puede hacerse usando métodos antiguos. Esta clasificación fue el resultado de los esfuerzos del historiador Steven Kaplan, especialista en la historia del pan francés desde 1700 hasta 1770. Kaplan instó a los franceses a rechazar la baguette moderna, a la cual calificó de insípida e inodora, en favor de los más sabrosos y originales tipos de pan francés.

PAN ESPAÑOL

INGREDIENTES

- ❖ Harina 200 gr
- ❖ Levadura 7 gr
- ❖ Sal 4 gr
- ❖ Azúcar 10 gr
- ❖ Manteca vegetal 20 gr
- ❖ Mejorante 4 gr
- ❖ Agua tibia 120 aproximado



PREPARACIÓN

1. Integrar los secos (levadura, una pizca de azúcar y una pizca de harina) verter un poco de agua tibia y elaborar una pasta.
2. Agregar en un bowl la harina el resto del azúcar y el Mejorante, con agua tibia y mezclar.
3. Una vez amasado hasta formar un paño agregar la pasta de la levadura, posteriormente poner la manteca y la sal y seguir amasando.
4. Ya lista la masa cortar en tres partes iguales del el mismo peso, juntar dos de ellas, elaborar un bollo y poner a fermentar.
5. La masa que sobro seguirla amasando hasta que se vuelva más elástica y poder formar el “hueso”.
6. Colocar los huesos en las charolas, rociar con agua agregarles azúcar en forma de lluvia y meter al horno.
7. Con la otra parte de la masa ya fermentada, cortar en tres, y con dos de esas partes formar las patas (colocar en charola a una cierta distancia).
8. Con la otra parte de la masa formar el cuerpo del lagarto y colocar encima de las patas.
9. Formar con las tijeras los picos del lagarto y el hocico (a este colocarle papel aluminio) y para los ojos colocar clavos, rociar con agua, espolvorear azúcar y meter al horno a 180°C por tiempo necesario.

HISTORIA

El pan fue introducido en España por los celtíberos, en el siglo III A. De C., por lo que ya se conocía cuando llegaron los romanos a la península. En la España mozárabe el cultivo de cereales, que no era extenso, era suficiente y por esto el pan era el alimento base de la dieta cotidiana.

En cada casa, los ciudadanos amasaban su futuro pan, le ponían una marca que lo distinguiera y lo llevaban a cocer a los hornos públicos. El panadero cobraba una tasa por ello.

Durante esta época se consumía pan blanco y el llamado «pan rojo», un pan más tosco, formado por harina y salvado. Autores españoles, desde Gonzalo de Berceo hasta los autores del siglo de oro, como Cervantes, Lope de Vega, Tirso de Molina, citaron en muchas de sus narraciones o poemas el pan de la península Ibérica.

En la España post-renacentista, Zurbarán y Velázquez lo representarán en sus bodegones.

Las primeras leyes que regulaban la panificación en nuestro país aparecen en el siglo XIV. La hermandad de panaderos españoles, que en el siglo XV se transforma en Corporación de Oficio, se mantiene hasta el siglo XIX. En España, especialmente en la zona mediterránea, existen gremios de panaderos desde hace más de 750 años. En el año 1200 consta ya escrita la existencia del gremio de panaderos de Barcelona.

PAN DE CAJA

INGREDIENTES

- ❖ 5gr de levadura
- ❖ 15gr de mantequilla vegetal
- ❖ 5gr de azúcar
- ❖ 5gr de sal
- ❖ 125gr de harina
- ❖ 120gr de agua

PREPARACIÓN

1. Disuelve la levadura en el agua tibia, y deja reposar hasta que fermente (haga espuma). Esto toma de 5-10 minutos. *Asegúrate de leer las instrucciones de la levadura que uses.
2. Aparte, derrite la mantequilla a fuego mediano. En cuanto la mantequilla esté derretida, añade la leche, el azúcar y la sal. Revuelve con una cuchara hasta obtener una mezcla homogénea. Asegúrate de no dejar que la leche se caliente de más, debe estar a la misma temperatura del agua en la que se disolvió la levadura. Si está muy fría o muy caliente puede contrarrestar el efecto de la levadura
3. seguir amasando hasta conseguir una masa tersa y no pegajosa. De 3-5 minutos.
4. Cubre el tazón con una toalla de cocina y deja reposar de 20-25 minutos, o hasta que la masa doble su tamaño.
5. Ya que la masa haya esponjado, amasa solo unos segundos, y comienza a formar los panes. Divide la masa en dos o en el número de panes que desees hacer.
6. Coloca la masa en los moldes de pan previamente engrasados, cubre con la toalla y deja reposar por otros 25 minutos.
7. Hornea a 190° C (375° F) por 30 minutos o hasta que la superficie se vea de un color dorado (se sentirá duro al tacto).
8. Deja enfriar antes de partir.

HISTORIA

El pan de caja nace a principios del siglo XX y su inventor es Otto Frederick Rohwedder, originario de Davenport, Iowa en Estados Unidos, quien era propietario de unas joyerías y por lo que entiendo también era inventor. Otto estaba realmente convencido de que podía construir una máquina para cortar pan, por ello vendió sus tiendas para poder financiar el desarrollo y fabricación de esta máquina. Imagino que se habrá inspirado en la primera máquina cortadora de pan que se destruyó en un incendio en 1912 junto con los planos en la fábrica donde se encontraba. Pues bien, Otto Rohwedder comenzó su proyecto en 1927 diseñando una máquina rebanadora de pan para la que solicitó las patentes y así poder proteger su invento. Su máquina podía empujar los panes a través de una serie de cuchillas capaces de cortar cuatro mil panes por hora. Contaba, además, con dos clavijas de metal que se insertaban en ambos extremos del pan lo que hacía que todas las rebanadas ya cortadas se mantuviesen juntas para facilitar el empaclado.

Para obtener la rebanada exacta, Otto consultó con muchas amas de casa y así obtener el corte perfecto, además demostró que su máquina era muy útil en los procesos de venta masiva lo que provocó una revolución en la industria de la panadería.

Importantes empresas comenzaron a diseñar mejores formas para su comercialización a partir de 1930, que incluía métodos de conservación y preservación en el empaque. El nuevo pan de caja o de molde, ayudó a otras industrias como las de las mermeladas y mantequillas que añadían sabor a este producto que en un inicio era bastante insípido. A partir de este momento, el pan de molde o de caja se convirtió en un elemento importante e indispensable en los hogares ya que permitía elaborar desayunos o meriendas muy rápidamente que las amas de casa agradecieron porque cada día se encontraban más ocupadas.

FOCACCIA / FÜGÁSA

INGREDIENTES

- ❖ Harina
- ❖ Agua
- ❖ Levadura natural
- ❖ Aceite de Oliva Virgen Extra
- ❖ Sal.



PREPARACION

Primero, disolver la levadura en agua y azúcar. Espolvorear con la harina tamizada y comenzar a amasar la masa. Al principio la masa será un poco pegajosa y húmeda, pero a medida que se trabaja con paciencia, se suavizará y quedará uniforme. Sin embargo, se debe tener en cuenta que la masa de la focaccia es más blanda que la de la pizza.

Aceitar las manos con aceite y distribuir la masa en una placa para horno aceitada. Dejar leudar la focaccia por aprox. 1 hora en un lugar cálido y seco (el horno apagado está bien). Luego precalentar el horno a 250°C. Aceitar una vez más las manos y, con la punta de los dedos, hacer pequeños agujeros (sin perforar la masa) en toda la superficie de la focaccia. Condimentar con sal gruesa y romero, hornear por 10 minutos y luego cepillar la superficie de la focaccia con una emulsión de agua y aceite de oliva extra virgen preparada previamente. Volver al hornear por otros 10 minutos.

HISTORIA

Es un pan plano y delicioso que reúne siglos de tradición e historias populares. Cinco son los ingredientes que lo componen: Harina, Agua, Levadura natural, Aceite de Oliva Virgen Extra y Sal. Nada más. Lo determinante es su elaboración: respetar la receta

tradicional y sobre todo aplicar el mismo cariño y cuidados de antaño.

Parece ser que ya en el 200 a.C. se hablaba de la focaccia en las obras de Catón, aunque quizás las noticias más curiosas provienen de siglo VI d.C. Se cuenta que los genoveses eran tan aficionados a este producto que no paraban de consumirlo en todo tipo de acontecimiento. A finales del siglo se había instaurado la moda de comer focaccia incluso en la iglesia durante la misa. El obispo de aquel entonces, Mateo Gámbaro, pasó a la historia en los anuarios del Vaticano porque prohibió oficialmente el consumo de focaccia durante las funciones.

Otros creen que la focaccia surgió alrededor del siglo II a.C. como comida humilde que logró ofrecer una inyección de energía a los marineros y pescadores, que estaban obligados a hacer trabajos pesados, a menudo durante la noche. La focaccia es deliciosa, nutritiva y fácil de almacenar, incluso por semanas; era una comida perfecta para quienes realizaban trabajos manuales pesados.

incluso, si viajaras a Argentina, puedes encontrar varias panaderías que preparan la verdadera focaccia genovesa. Muchas de ellas incluso conservan su nombre en dialecto antiguo "A Fügása".

La puedes comer sola o acompañada de lo que más te guste. En Italia se come a cualquier hora y especialmente a la hora del almuerzo de mitad mañana o del ya famoso aperitivo-italiano por la tarde. Además, toda mamá que se respeta da un trozo de focaccia a su hijo para merendar.

Dos centímetros de pan con forma plana, suave por dentro y crujiente por fuera. Su perfume intenso a pan recién hecho. El fuerte sabor del aceite virgen extra emulsionado con la sal gorda, explota en el paladar. Ideal con una cerveza lager rubia o una tostada con sabor intenso.

PAN CON TOCINO

INGREDIENTES

- ❖ Harina. 250gr
- ❖ Levadura. 7gr
- ❖ Sal. 4gr
- ❖ Azúcar. 5gr
- ❖ Aceite. 5ml
- ❖ Manteca. 5ml
- ❖ Tocino. 10gr



PREPARACIÓN

- Se junta la harina, la levadura, y el azúcar, se le agrega el aceite.
- Se amasa un poco para agregarle la sal y la manteca.
- Terminada de amasar se deja fermentar.
- Ya fermentada la masa se le agrega el tocino ya frito.
- Se mete a hornear a 180°

HISTORIA

En Venezuela este pan es típico en Navidad, y además tocino se le agrega pasas, jamón, y se prepara cómo un rollo navideño.

Pan de origen argentino, surgió a partir de la escasez de trigo y la prohibición de la exportación de su exportación externa, inventado para mantener a flote la industria, se consideraba cómo lujo el consumo de este pan.

PAN DE MANTECA

INGREDIENTES

- ❖ Aprox. 12 pancitos
- ❖ Para el fermento:
- ❖ 25 gr levadura fresca
- ❖ 1 cdita azúcar
- ❖ 2 cucharadas leche tibia
- ❖ Para la masa:
- ❖ 500 gr Harina 0000
- ❖ 2 cdas colmadas de manteca
- ❖ 250 cc agua
- ❖ 2 cditas sal

PREPARACIÓN

- 1.Preparar el fermento y dejar reposar hasta que duplique el tamaño. Si se lo deja reposar en un ambiente calentito duplica más rápido, por ejemplo, arriba del horno.
- 2.En un bowl colocar la harina, la manteca (idealmente pomada), el agua y la sal. Comenzar a integrarlo pero no en totalidad.
- 3.Incorporar el fermento a la masa y amasar hasta que quede lisa e integrada.
- 4.Formar bollitos de igual tamaño y colocarlos uno al lado del otro en una fuente. Dejar levar por 40-45 minutos hasta que dupliquen su volumen.

5. Pintar con manteca por encima antes de llevar a horno precalentado en 180 grados. Una vez que se vean dorados ya están listos, aproximadamente a los 40-45 minutos.

HISTORIA

Pan elaborado con masa de manteca de cerdo preparada con harina de trigo, levadura, manteca de cerdo, sal, mantequilla, canela, azúcar y agua. En todo el país existe una gran variedad de panes fabricados con masa de manteca de cerdo que reciben nombres regionales y que adquieren formas, figuras y tamaños distintos. Los panes elaborados con masa de manteca de cerdo son muy apreciados porque con ella se intensifica el sabor de los ingredientes y también los conserva durante más tiempo. Con la masa se producen panes de diversas formas, a los que se les llama roscas de ajonjolí, canillas, costras, finos, limas, orejas, polcas, rejas, tacos, cuernos, puros, regañadas, capotes, margaritas o azucenas. Se acostumbra mucho en Oaxaca cuando se bebe chocolate. El pan de manteca de Yucatán era conocido como pan de polvo. Su masa no requiere levadura, contiene manteca de cerdo, harina de trigo, azúcar y muy poca agua. Con esta masa se elaboran panes y galletas como: polvorones, arepas, costradas, medias mantecas y alfajores.



HOGAZA

INGREDIENTES

Masa madre

Levadura 10gr

Acido tartárico 5gr

Agua 60gr

Azúcar 10gr

Harina 30gr

Bollo

Harina 220gr

Sal 8gr

Mejorante 10gr

Aceite 10ml

Masa madre directa 50gr



TEMPERATURA DE HORNEADO: 200°C – 180°C

PREPARACIÓN

MASA MADRE:

1. En un tazón integrar todos los ingredientes secos en agua tibia
2. Mezclar bien y ponerlo a fermentar (fermentación forzada 45°C)

BOLLO:

1. Mezclar todos los ingredientes secos e incorporar la masa madre

* grasa al final para que no te engañe

2. Amasar hasta dar con una masa muy elástica (por esa razón contiene mucha sal)



3. Una vez terminada la masa, dividirla en partes iguales
4. hacer bollos muy bien boleados

5. Una vez terminados los bollos hacer un corte tipo “cuadro” al centro con una pata de gallo.

6. dejar fermentar los bollos

7. Terminado el tiempo de fermentación, hornear a temperatura alta 200°C tiempo necesario para que la capa exterior este muy dura y crujiente y 5 min a 180 °c para terminar la cocción del bollo.

8. Al finalizar el horneado dejar reposar sobre una reja



HISTORIA

En España es característico pero no exclusivo de las provincias de Zamora y León (generalmente en zonas de Castilla y León). De la popularidad de este pan en la cocina española hay abundantes referencias literarias como pan de pastores y gente de campo, siendo una de las más importantes la que aparece en la novela titulada: "El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha". Suele cortarse en

porciones de dos tipos: la que posee una gran superficie de costra, y aquella que tiene una forma de rebanadas. Este pan se sirve formando parte del acompañamiento y como ingrediente de numerosos platos tradicionales de las zonas españolas.

CARACTERÍSTICAS:

Se suele elaborar la hogaza con harina de trigo, tradicionalmente se realizaba con harina de centeno. Suele llevar un ligero porcentaje de salvado. Tradicionalmente era un "pan de salvado o harina mal cernida", lo que hace suponer que poseía más salvado que en la actualidad. El peso puede oscilar entre el medio kilo y el kilo (dos libras).³ Su aspecto es redondo y achatado, la corteza que muestra en su exterior es gruesa y de textura seca. Su aspecto tostado hace que se denominase antiguamente como *moreno* (es posible que el uso de salvado en grandes cantidades diese lugar a esa denominación también por el color de la miga). Es tradicional que se elabore en un horno de leña alimentado con madera de urz (*Calluna vulgaris*) o jara (*Cistus ladanifer*). El horno se calienta y las masas de pan se elaboran durante un periodo aproximadamente una hora a una temperatura dentro del rango de los 220 °C. El gran tamaño del pan, y su forma redondeada hace que posea una buena proporción de miga en su interior. La gruesa costra que posee este tipo de pan hace que se conserve durante relativos largos periodos de tiempo, que pueden alcanzar no más de una semana.

MASA MUERTA

INGREDIENTES

- ❖ Harina 1k
- ❖ Sal 15gr
- ❖ Manteca 300gr
- ❖ Agua caliente 100gr

- ❖ Agua fría 100gr
- ❖ Yema de huevo 40gr
- ❖ Glucosa 100gr

PREPARACIÓN

1. Disolver la glucosa en el agua caliente.
2. Hacer volcán con la harina y añadir todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
3. Envolver con film y meter en la cámara durante 30 minutos para que repose
4. Extiende la masa y comienza a crear la forma que desees
5. Meter en el horno a 150°C durante 2 horas o más, hasta que quede seca



CHAPATA

INGREDIENTES

- ❖ 1/2 cucharadita de levadura seca (se puede sustituir por 2,5 gr de levadura fresca)
- ❖ 150 ml de agua
- ❖ 3 cucharadas de leche tibia

- ❖ 1/4 de cucharadita de miel o azúcar granulada
- ❖ 150 gr de harina de fuerza
- ❖ Para la masa:
- ❖ 2,5 gr de levadura
- ❖ 250 ml de agua
- ❖ 1/2 cucharada de aceite de oliva
- ❖ 350 gr de harina
- ❖ 1,5 cucharadita de sal

PREPARACIÓN

1. Esparce la levadura en un recipiente grande con agua y leche. Deja durante 5 minutos y después añade la miel o el azúcar y revuelve hasta que se disuelvan.

2. Mezcla con la harina para formar una masa floja. Tapa el cuenco con un paño de cocina y deja fermentar durante 12 horas o toda la noche

Para hacer la masa:

3. Esparce la levadura en un cuenco pequeño con agua. Deja durante 5 minutos y después revuelve para que se disuelva.

4. el agua con levadura y el aceite de oliva a la masa madre y mezcla bien.

5. En el recipiente echa y mezcla la harina con la sal para formar una masa húmeda y pegajosa.

6. Bate sin parar con una cuchara de madera durante 5 minutos.

7. La masa debe quedar esponjosa y empezará a despegarse, pero seguirá demasiado blanda para amasar.

8. Tapa la masa con un paño de cocina.

9. Deja fermentar durante unas 3 horas, hasta que la masa triplique su tamaño y se llene de burbujas de aire.

10.Enharina generosamente dos placas de hornear y preparar harina adicional para hundir las manos en ella.

11.Con un raspador de plástico, divide la masa por la mitad mientras está en el cuenco. Vuelca la mitad de la masa sobre una de las placas de hornear perfectamente enharinada.

12.Con las manos cubiertas de harina, forma un pan rectangular, de aproximadamente 30 centímetros de largo.

13.Espolvorea el pan y las manos nuevamente con harina.

14.Acomoda y engrasa recorriendo los costados con los dedos y llevando suavemente hacia a dentro de la masa por debajo, es decir, metiendo los bordes de la masa por debajo suavemente.

15.Repite la operación con la otra mitad de la masa.

16.Sin tapar, deja fermentar los panes unos 20 minutos, se desparramarán y aumentarán su volumen.

Mete en el horno precalentado y hornea a 220oC

MASAS REFORZADAS SABORIZADAS DULCES

CONCHA

INGREDIENTES



- ❖ Huevo 1pz.
- ❖ Harina 125 gr.
- ❖ Sal 2 gr.
- ❖ Levadura 5 gr.
- ❖ Manteca vegetal 25 gr.
- ❖ Azúcar 20 gr.

TAPA:

- ❖ Manteca vegetal 20gr
- ❖ Azúcar Glas 20gr
- ❖ Fécula de maíz 10gr
- ❖ Harina 10gr
- ❖ Cocoa 5gr

TEMPERATURA DE HORNEADO: 180°C

PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes.
2. Pasar la mezcla a la mesa y amasar hasta lograr un paño resistente.
3. Bolear la masa.
4. Engrasar el bowl y en este colocar el bollo, cubrir con vitafilm igual mente engrasado y dejar fermentar.
5. Ya fermentada colocar en la mesa, sacarle el aire y pesar bolitas del mismo peso, bolear y colocar sobre la charola previamente encamisada.
6. Aplastar el bollo, rociar con agua y colocar la pasta. Con el marcador elaborar la característica forma de la concha.
7. Hornear a 180°C por tiempo necesario.

PREPARACIÓN PARA LA PASTA

1. Mezclar todos los ingredientes hasta formar una pasta.
2. Cortar en partes iguales.
3. Extender cada pieza.

4. Colocar sobre los bollos y marcar

REBANADA

INGREDIENTES

- ❖ Harina. 125gr
- ❖ Levadura 5gr
- ❖ Azúcar 20gr
- ❖ Huevo 1 pz
- ❖ Agua c/n
- ❖ Sal 2gr

- ❖ Crema para batir/ mantequilla.



PREPARACIÓN

Se agrega a la harina la levadura, el azúcar el huevo y la sal, se amasa para después agregarle la sal, para que no afecte a la levadura.

Ya lista se deja reposar, y luego se le da la forma de un baguette, para meterlo a hornear a 180°

Saliendo del horno se deja enfriar para cortar y ponerle la crema batida o bien mantequilla con azúcar.

HISTORIA

El pan de molde cortado en rebanadas surgió a raíz de la invención de una máquina cortadora de pan o rebanadora de pan (Bread Slicer) pensada y desarrollada por Otto Frederick Rohwedder. Resulta que al señor Rohwedder le molestaba muchísimo tener que cortar a él mismo el pan en rebanadas, por lo que en 1912 comenzó a trabajar en una máquina que cortase el pan en perfectas rebanadas. Estuvo varios años trabajando en este proyecto, pero lamentablemente un incendio en 1917 destruyó la fábrica que iba a producir la invención y los planos originales. Volvió a retomar el proyecto y 10 años después, el 7 de julio de 1928, fue utilizada públicamente por primera vez por la Chillicothe Baking Company, en Chillicothe (Missouri). Comercialmente fue un éxito y las ventas de pan de molde se dispararon. Poco después, Rohwedder vendió la máquina a la Micro-Co Westco de Bettendorf (Iowa), convirtiéndose en vice-presidente y gerente de ventas.

PAN DE MUERTO

INGREDIENTES

- ❖ Harina 1 kl.
- ❖ Azúcar 200 gr.
- ❖ Levadura 20 gr.
- ❖ Margarina 200 gr.
- ❖ Huevo 8 pz.
- ❖ Leche 250 ml.
- ❖ Sal 15 gr.
- ❖ Naranja 1 pizca.
- ❖ Limón 1 pizca.
- ❖ Azhar c/n.



PREPARACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes

2. Pasar la mezcla a la mesa y amasar hasta lograr un paño resistente

Bolear la masa

3. Engrasar el bowl y en este colocar el bollo, cubrir con vitafil igual mente engrasado y dejar fermentar.

4. Ya fermentada colocar en la mesa, sacarle el aire y pesar bolitas del mismo peso, bolear y colocar sobre la charola previamente encamisada.

5. Aplastar el bollo, rociar con agua y colocar la pasta. Con el marcador elaborar la característica forma de la concha.

6.- Hornear a 180°C por tiempo necesario.

NOTA: Se le debe agregar más harina para que se haga más pesada y la masa esponjosa no absorba

HISTORIA

El origen del pan de muerto se remonta a la época de la Conquista, cuando se practicaban los sacrificios humanos. Los españoles encontraron tan violenta esta práctica que sugirieron se preparara un pan de trigo cubierto de azúcar roja, que simulaba el corazón de las doncellas sin que tuvieran que perder la vida.

Además, se sabe que en Mesoamérica se preparaba un pan de amaranto molido que después de mezclarse con la sangre de los sacrificios, se ofrecía a los dioses.

Esas fueron los primeros indicios del pan de muerto, que se ha modificado hasta ser como lo conocemos hoy. El círculo al centro del pan simboliza el cráneo del difunto y las tiras realzadas son imitación de los huesos que nos conforman y en algunos casos, se agrega esencia de azahar, que evoca el recuerdo por los difuntos.

MASAS BATIDAS

BESO

INGREDIENTES

- ❖ Azúcar 300gr
- ❖ Manteca 350gr
- ❖ Vainilla 50gr
- ❖ Huevo 7 pz
- ❖ Leche 250ml
- ❖ Harina 900gr
- ❖ Polvo para hornear 30gr



Temperatura de horneado: 190°C - 210°C (dependiendo del tamaño)

Chancla: Técnica utilizada en batidos pesados para que el pan no se quemé, se agrega una charola debajo de la anterior para aminorar su temperatura,

*Solo con batidos muy pesados

PREPARACIÓN

1. Batir el azúcar junto con el huevo y la vainilla en un bowl
2. Después Agregar la leche, harina y polvo para hornear
- 3, Batir muy bien con la mano hasta que tenga un paño suficientemente elástico
4. Agarrar con la mano una cantidad de mezcla y hacer pequeñas gotas en una charola previamente engrasada
5. Hornear a 190°C o 210°C dependiendo del tamaño
6. Una vez estando listos dejar reposar

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

- ❖ Crema para batir “ambiente”
- ❖ Chocolate liquido

1. Batir la crema y tomar una tapa de pan y poner crema para batir en las orillas
2. Poner chocolate liquido al centro y cubrir con la segunda capa
3. Cubrir por completo el pan con crema para batir

* Esperar a que el pan se enfríe, de lo contrario la crema para batir se derretirá

HISTORIA

Este pan es un invento divertido y romántico en la panadería. Es algo así como un poema en un pan, pues este hace alusión a su nombre ya que une dos partes por medio de mermelada. Es dulce por el azúcar que le agregan, es un poco ácido debido a la mermelada que une ambas partes y, en exceso puede llegar a empalagar, al igual que los besos.

La mayoría de las piezas de pan dulce combinan cuando mucho dos sabores, siendo el caso más común el de lo dulce con un poco de salado.

Y el beso no deja de hacer esto, pero al mismo tiempo se incorpora lo ácido,

Y es que dentro del par de panecitos se encuentra una capa de mermelada de fruta.

Esta capa es la que sirve de adhesivo para mantener pegados a los dos panes.

Puede ser que encontremos mermeladas de diferentes sabores, aunque la más común es la de fresa.

Es la mermelada la que le da a esta pieza un toque acidito que es gratamente bienvenido en combinación con lo dulce de su cubierta.

Cubriendo a todo el beso hay una capa de mantequilla espolvoreada con azúcar que vuelve a esta pieza una bomba calórica, por lo cual es de las piezas que se deben de comer muy de vez en cuando, o que bien, muy amistosamente, se puede compartir con algún compañero de merienda ya que al estar formado por dos panes se pueden separar para compartirse.

PANQUE CHINO

INGREDIENTES

- ❖ Harina 125 gr.
- ❖ Leche c/n aproximado 80 ml.
- ❖ Azúcar 110 gr.
- ❖ Polvo para hornear 5 gr.
- ❖ Huevo 3 pz.
- ❖ Aceite 70 ml.
- ❖ Esencia de naranja 5 ml.
- ❖ Papel estrasa



PREPARACIÓN

1. Mezclamos harina, polvo de hornear y reservamos.
2. También vamos a mezclar la leche y la esencia de naranja, reservamos.
3. En el bowl colocamos el huevo, azúcar, esencia de naranja y trabajamos con el globo hasta que la mezcla doble su volumen y se vea espumosa.
4. agregamos el aceite para integrar perfectamente.
5. agregamos la leche para integrar bien.
6. comenzamos agregar la mezcla de harina poco a poco, para integrar un poco más en movimientos envolventes.
7. Llenamos nuestros moldes de papel estrasa hasta 3/4 partes de su capacidad.
8. Decoramos con un poco de nuez en trozos o coco rallado
9. Horneamos a 180°C tiempo necesario.

NOTA: Textura más espesa que el besos

Rociar agua para tener dureza

HISTORIA

Los **panqueques chinos** son panqueques presentes en la gastronomía de China. Pueden ser salados o dulces, y generalmente se hacen con masa más que con rebozado.

ASTORGA

INGREDIENTES

❖ Harina	187 gr
❖ Azúcar	168 gr
❖ Mantequilla	187 gr
❖ Huevo	3 pz
❖ Polvo p/hornear	2 gr
❖ Sal	1 pz
❖ Vinilla	C/N

PREPARACIÓN

- 1.- Blanquear el huevo con el azúcar y la vainilla
- 2.- Verter la mantequilla hirviendo sin dejar de batir.
- 3.- Añadir la harina, el polvo para hornear y la sal, mezclar dando con el batidor aplicando fuerza de adelante hacia atrás.
- 4.- Colocar en gramajes iguales la masa en moldes previamente encamisados y hornear a las siguientes temperaturas:
 - 1.-225°C por 3 minutos (para cocer el domo)
 - 2.-180°C por 15 minutos (para cocer el pan)
 - 3.- 200°C por 5 minutos (para que el domo se reviente y dore)

Técnicas

- Blanquear: Mezclar y malaxar ciertos ingredientes para obtener una pasta homogénea, lisa, elástica y flexible.
- Encamisar: Preparar charola o moldes engrasándolo y enharinándolos (esta técnica solo se utiliza en panes que contengan huevo)
- Horneado: proceso de cocción por medio de calor seco.

HISTORIA

En 1805 aparece la primera mantecada por Máximo Matheo y Francisco Calvo teniendo como ciudad protagonista a Astorga, en poco tiempo esta delicia se expandió por diverso lugares llegando a ser mencionada en romances y poesías castellanas, como dato interesante, José Escobar menciona estas mantecadas en una caricatura dirigida a la empresa claro por enviarle mantecadas de Astorga a su famélico personaje.



BIZQUET

INGREDIENTES

❖ Harina.	3k
❖ Sal	100gr
❖ P. Hornear	110gr
❖ Azúcar	300gr
❖ Agua	1.9 l
❖ Manteca	1.4 k



PREPARACIÓN

1. Se juntan todos los secos, incorporándolos bien, se le agrega agua para empezar a darle trabajo
2. Se empieza separando pequeñas secciones de masa con ambas manos para ponerlas en otro lado, y así, sucesivamente, se pasa de un lado a otro.
3. Se agrega la manteca y se termina de amasar, se corta en círculos, y se le hace una marca circular al centro.
4. Se le pone capas de huevo para después meterlo a hornear a 170°

Sableado: Encapsular moléculas de gluten con grasa

Bisquit: Biscocho francés

Biscuit: Galleta inglesa

La palabra bisquet viene del francés biscuit, derivada del latín biscoctus (cocinado dos veces)

La palabra bisquet viene del francés biscuit, derivada del latín biscoctus (cocinado dos veces)

En Inglaterra se le consideraba cómo bisquet a cualquier pan horneado y duro cómo las galletas, después se empezó a preparar soft biscuit cual única diferencia al bisquet era su suavidad. Al llegar el pan a Estados Unidos se reduce de tamaño; esto por la guerra civil, para facilitar cargar alimentos de fácil y rápida preparación, tiempo después llegan los chinos, y aprenden estas técnicas y recetas, añadiéndole ingredientes extra cómo el huevo, azúcar, además de remplazar el bicarbonato por polvo de hornear, y dándole la forma cómo hoy en día se conoce.

MASAS QUEBRADAS

POLVORON

INGREDIENTES

- ❖ Azúcar 140gr
- ❖ Harina 180gr
- ❖ Cacahuete 20gr
- ❖ Huevo 2pz
- ❖ Polvo para hornear 5gr
- ❖ Grasa 70gr



PREPARACIÓN

1. Con un rayador o cuchillo picar finamente el cacahuete
2. Mezclar todos los ingredientes secos e incorporar el cacahuete



3. Cuando la masa ya esté lista pesamos y dividimos en partes iguales



4. Hacemos bolitas y pasamos a una charola previamente encamisada
5. con un vaso presionamos al centro hasta aplastar como una galleta
6. En el centro hacemos un pequeño hueco para poner mermelada

7. Meter al horno el tiempo necesario y dar vuelta constantemente para que se dore bien por todos los lados

8. Una vez listos pasar a la mesa de trabajo y dejar enfriar

HISTORIA

El origen de los **polvorones** procede de la comunidad andaluza y, concretamente de la Estepa, donde, desde el siglo XVI era habitual usar manteca de cerdo en repostería gracias a la abundancia de encinas en los bosques, hábitat en el que se criaba este animal. De hecho, las referencias históricas se recogen en un documento de venta de Estepa que la Orden de Santiago firmó a favor de un banquero genovés en 1559, donde Tristán Gómez era testigo como oficio de repostero. No obstante, fue en el siglo XIX cuando Filomena Micaela Ruiz, conocida como la *Colchona*, decidió vender sus mantecados en las diferentes poblaciones por las que su marido trabajaba como transportista. Para ello, la mujer se dedicó a elaborar un mantecado que se secase mucho más al final de la elaboración con el fin de que estos se conservaran en mejor estado y llegaran frescos a su destino con la característica textura que hoy conocemos. Así, su producto fue allanando el camino consiguiendo una gran clientela en las diferentes poblaciones andaluzas.

A principios del siglo XX, este producto, entre otros dulces, ya estaban presentes en toda Andalucía. Y en el año 1928 se incorporaron las primeras amasadoras al proceso productivo incrementando el número de fábricas hasta diez. En esa época, los fabricantes decidieron crear nuevas marcas de su producto, llegando a elaborar en 1939 cerca de 400 mil kilos de mantecados.

En los años 50, la emigración contribuyó a que el producto se conociera en toda España y se disparase su producción, siendo en 1961 cuando **Coloma García Artesanos** adquiriese la maquinaria de Eliseo Miquel, artesano que vendía turroneos por las ferias, e iniciara todo un proceso de calidad y dulces navideños tan reconocidos en la actualidad.

PIEDRA

INGREDIENTES

- ❖ 10 piezas pan dulce frío o galletas
- ❖ 200 ml de agua
- ❖ 3 huevos
- ❖ 200 g de Manteca
- ❖ 1/2 kg Harina
- ❖ 30 g de Polvo para hornear
- ❖ 50 ml Esencia de vainilla
- ❖ 300 g azúcar
- ❖ 200 g chocolate fundido



PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 °C
2. Coloca en un tazón el pan y trocea hasta que se hagan casi polvo.
3. Agrega el agua, el huevo y mezcla con las manos.
4. Añade la manteca y mezcla hasta integrar. Agrega la harina y mezcla.
5. Añade el polvo de hornear, la esencia de vainilla, el azúcar
6. Mezcla hasta integrar todos los ingredientes y la masa esté húmeda y manejable.
7. Engrasa la charola con manteca vegetal y da forma a las piedras y tabiques.
8. Hornea por 25 minutos. Deja enfriar y cubre con chocolate fundido.
9. Deja enfriar y sirve.

HISTORIA

En las panaderías, ahí nada se desperdicia, por eso, con todas las moronas sobrantes depositadas en las charolas y mesas de trabajo, las juntan y hacen una nueva masa aglutinada entre otras cosas con piloncillo para producir nuevas piezas de pan.

Una de estas piezas producto de esta ahorrativa medida es "La Piedra".

¡Oh! que fabulosa experiencia. Por debajo de lo dulce del piloncillo que forma la base del sabor de esta pieza, se encuentran sabores muy variados, salados incluso amargos que seguramente provienen de todas esas moronas provenientes de todas esas piezas diferentes. Es un verdadero Frankenstein de sabor. El toque final lo pone la cubierta de chocolate que hace que todo cobre sentido.

Es una de esas piezas mágicas porque no solo combina varios sabores sino también varias texturas. Uno podría suponer que por su aspecto rugoso y por su mismo nombre se trataría de una pieza dura y quebradiza pero no es así, se trata de una pieza mas o menos suave y hasta un poco húmeda con una corteza mas o menos tostada.

Esta pieza pide a gritos ser degustada con un vaso de leche bien fría, pero no solo eso sino también pide ser remojada en ella. Yo creo que absorbe la leche como ninguna otra pieza y la fiesta de sabores y texturas que genera una vez remojada en leche es verdaderamente especial.

Afortunadamente la practica ahorrativa que da origen a esta pieza sigue vigente en las panaderías, por lo cual, es bastante común encontrar piedras a la venta junto a su hermano el ladrillo de quien también hablaremos próximamente.

A lo largo de las lecturas que he tenido que realizar para la realización de este blog me he encontrado con que muchas piezas que pensaba yo eran originarias de México tienen en realidad orígenes franceses o españoles como es el caso de las cornetas, los bigotes o las astorgas, sin embargo en el caso de la piedra no he logrado encontrar algún símil en panaderías de otros países por lo que parece que se trata de una pieza auténticamente mexicana.

MASAS HOJALDRADAS

FEITE (OREJAS)

INGREDIENTES

- ❖ 1 2/3 tazas de harina
- ❖ 1 cucharadita de sal
- ❖ 1 cucharadita de azúcar
- ❖ 1/2 taza de agua
- ❖ 1 barra de margarina (200 g) en cubos, fría
- ❖ 1 pieza de huevo para barnizar
- ❖ 1/4 de taza de azúcar reservar 2 cucharadas para el final
- ❖ 1 cucharada de mantequilla derretida, para barnizar

PREPARACION

1. Precalienta el horno a 200° C.
2. Haz una fuente con la harina y añade en el centro la sal, el azúcar y el agua. Mezcla para disolver.
3. Agrega la margarina y mezcla tratando de no deshacer los cubos de margarina.
4. Extiende la masa y da una vuelta doble, reposa 15 minutos en el refrigerador.
5. Extiende de nuevo la masa y repite el paso anterior hasta tener 4 vueltas dobles, reposando 15 minutos en el refrigerador entre vuelta y vuelta.
6. Vuelve a extender con el rodillo y barniza con huevo, agrega un poco del azúcar. Enrolla en dos partes y corta las orejitas.
7. Coloca las orejitas en una charola para horno engrasada y presiona ligeramente. Barniza la superficie con mantequilla y espolvorear con el resto del azúcar.
8. Hornea 15 minutos o hasta que estén doraditas. Enfría y ofrece.

HISTORIA

Este pan hojaldrado tiene su origen en la panadería francesa, de cual gustaba el Presidente Porfirio Díaz. En un principio era exclusivo de las élites porfirianas aunque rápidamente se popularizó y hoy forma parte de los panes de mayor tradición en nuestras mesas.



DANES

INGREDIENTES

- ❖ 100gr de levadura
- ❖ *5 decilitros de crema agria.
- ❖ *1 decilitro de agua.
- ❖ *850gr de Harina de Centeno.
- ❖ *1 cda de Sal.



PREPARACIÓN

En una olla se coloca la crema agria y el agua y se entibia un poco, se agrega la levadura y se disuelve bien y se deja por 5 min. Se vierte la Harina de centeno en un bowl junto con la sal, se fuerte la meza de levadura activada y se mezcla hasta que la masa quede húmeda y áspera. Se cubre con un paño húmedo y se deja reposar por dos horas en lugar cálido.

Una vez que dobla su tamaño se transfiere a nuestra área de trabajo ya enharinada y se amasa un poco, se coloca en molde engrasado y se deja reposar por otras 2 horas. Pasado este tiempo, se rocía con agua y se cocina en horno precalentado a 180 grados centígrados por una hora y cuarto, rociándolo con agua cada 20 min aprox.

Se saca y se deja enfriar en rejilla.

HISTÓRIA

Es un pan oscuro de miga densa y pesada. Tiene un sabor fuerte que puede considerarse amargo al paladar, este pan hecho con centeno es muy tradicional en Dinamarca.

Su historia va más allá de la historia Danesa ya que este empezó en las tribus vikingas del norte de Europa. En esta época los vikingos dominaban el norte del continente, mucho era lo que tenían que trabajar para conseguir alimento, su mayor fuente de proteína provenía de la pesca, a nivel agrícola algunos tubérculos y cereales eran cultivados, entre ellos centeno.

Este pan era preparado en las casas vikingas en hornos rudimentarios hechos de piedra, al tener solo centeno disponible era muy utilizado, de sabor fuerte pero cargado de nutrientes que nutrían al pueblo. Aunado a su largo tiempo de vida, lo hacía ideal para las largas incursiones de caza o travesías por el mar.

CROASSANT

INGREDIENTES

- ❖ Harina 150 gr
- ❖ Azúcar 13 gr
- ❖ Sal 2 gr
- ❖ Leche 45 gr
- ❖ Agua 45 gr
- ❖ Levadura 4 gr
- ❖ Margarina 90 gr

PREPARACIÓN

- 1.- Integrar todos los ingredientes en el bowl.
- 2.-Amasar hasta formar un paño resistente
- 3.-Se forma un bollo y se deja reposando.
- 4.-Suavisar la mantequilla
- 5.- poner el bollo y con un rodillo extender solo las cuatro orillas dejando en el centro una tipo montaña.
- 6.-empastar (la mantequilla sobre la masa y cubrirla con las cuatro orillas)
- 7.- Extender sin romper y sin tocar la masa con las manos, hacer una vuelta doble
- 8.-Extender nuevamente y dar otra vuelta sencilla (en total son 3).
- 7.- Extender nuevamente en forma de rectángulo y cortar en estos triángulos isósceles.
- 8.-con los triángulos formar los croissant, levantando la figura por los extremos de su base y enrollarla en sí misma.
- 9.- Fermentar y posterior a esto barnizar con huevo y meterlos al horno a 180°C por tiempo necesario.

HISTÓRIA

Todo surgió por una emboscada por parte de los turcos hacia Venecia, ahora bien sabiendo que el trabajo de panadero es muy sacrificado fueron ellos los que se dieron cuenta de lo que sucedía en la ciudad, así que alertaron a todos los habitantes evitando que el plan de los turcos se llevara a cabo, con esta victoria lo panaderos celebraron creando un nuevo pan llamado croissant el cual simula una media luna

como el símbolo de la bandera de los turcos, una forma de decir que se comieron a los turcos antes del desayuno.

Fue la reina Maria Antonieta quien hizo llegarle a la corte de Versalles este pan, acabando por formar parte de la cultura culinaria francesa.



Técnicas

- Amasado: Mezclar ciertos ingredientes para obtener una pasta homogénea, lisa, elástica y flexible.
- Boleado: Acción por la que se proporciona una forma esférica a una preparación culinaria o a un ingrediente, dejando una superficie lisa.
- Empastar: Mezcla de harina con materia grasa, utilizado para elaborar masas laminadas
- Fermentación: Descomposición de azúcares.
- Horneado: proceso de cocción por medio de calor seco.

MASAS FRITAS

CHURRO

INGREDIENTES

- ❖ 250 g. harina de trigo todo uso
- ❖ 250 g. de agua
- ❖ 1 cucharadita de sal (8 gramos aproximadamente)
- ❖ Azúcar para espolvorear
- ❖ Aceite de oliva suave para freír o aceite de girasol
- ❖ Papel absorbente de cocina
- ❖ Una churrera manual o una manga pastelera con boca fina

PREPARACIÓN

1. Ponemos la harina en un bowl amplio. En una cazuela calentamos el agua con la sal.
2. Cuando empiece a hervir la vertemos directamente y de una sola vez sobre la harina. Con una cuchara de madera integramos la harina con el agua. Nos quedará una masa muy pegajosa y bastante compacta.
3. Ahora vamos a introducir esta masa en una churrera o manga pastelera. Este paso es fundamental para que los churros nos salgan bien y no tener problemas con ellos a la hora de la fritura.
4. Con una manga pastelera con una boquilla en forma de estrella, Las mangas pasteleras pueden ser de plástico desechable.
5. haciendo las porciones de churros con la masa cruda sobre un paño de cocina. Ponemos al fuego una sartén con abundante aceite de oliva muy suave o aceite, cuando esté caliente introducimos las porciones de masa para freír. Con la manga apachurramos hasta crear el churro del largo deseado
6. Antes de freír hay que medir la temperatura del aceite (a ser posible), entre 195° y 200° C para los churros o 230° C .

Una vez fritos retiramos a una bandeja con papel de cocina para absorber el exceso de aceite.

Servimos espolvoreados de azúcar blanquilla o azúcar glass (en polvo).

HISTORIA

Algunas personas creen que este postre surgió en México, pero su origen se encuentra en China y llegó a tierras mexicanas gracias a mercaderes portugueses, quienes degustaban el 'youtiao' —también conocido como '**demonio frito**' o '**palo en aceite**'— durante sus travesías.

Se trata de un pan con forma alargada parecido a los churros de algunas regiones de Europa. Este platillo se caracteriza por **su sabor y textura** similares a las porras españolas pero, en lugar de acompañarse con una taza de chocolate, se sirve con leche de soja o con sopa de arroz.

Algunas versiones sugieren que los antiguos mercaderes europeos recrearon este manjar en la Península Ibérica con **forma de estrella** y distintos ingredientes, como azúcar en lugar de sal.



GLOSARIO

Acido tartárico: se usa como acidulante y como conservante. Se trata de un compuesto orgánico.

Bollo: Un bollo es una pieza de repostería (normalmente dulce), generalmente horneada en porciones individuales

Chancla: técnica usada en panadería al poner una charola debajo de la que contiene los panes para disminuir el calor

Encamisada: es forrar el interior del molde de pan a modo que después sea fácil el desmoldado de su contenido

Escasez: existencia limitada e insuficiente de algo.

Exportación: producto o servicios enviado fuera de territorio a favor de la economía.

Fermentación: La fermentación es un proceso catabólico de oxidación incompleta, que no requiere oxígeno, y cuyo producto final es un compuesto orgánico.

Paño: la formación de una pequeña tela elástica al estirar la masa

Patas de gallo: herramienta utilizada para hacer cortes delicados

Sableado: Encapsular moléculas de gluten con grasa

Suajes: Suaje es el molde utilizado para cortar materiales en varias formas y

Diseños. Las aplicaciones de los suajes son diversas, tales como dobleces, perforados, redondeo de esquinas y cortes con formas o figuras específicas.

Tersas: que no tiene ninguna arruga, que esta muy limpio brillante o

transparente

Élites: Grupo selecto y minoritario de personas, animales o cosas.

Aglutinada: referirse a una unión física: dos cosas quedan pegadas por el uso de un aglutinante o por algún tipo de proceso.

Corteza: Capa exterior que cubre o envuelve algunas cosas, especialmente cuando es dura y resistente.