

TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA I- AÑO 2019 PANADERÍA I

LISTADO DE RECETAS A REALIZAR:

Receta N°	Recetas
	Masas Básicas
1	Pan Francés / Pan Blanco
2	Pan Negro / Pan de Salvado
3	Figazza árabe / Pan Pita
4	Pan Integral
5	Pan de Pages
6	Pan de Manteca
	Masas Saborizadas
7	Panes Saborizados
	Panes de Molde
8	PanLactal
9	Pan Ingles / Pan de Miga
10	Pan Multicereal / Multigrano
11	Pan de Cacao, Nueces y Pasas
	Panadería Regional Argentina
12	Pan Casero / Galleta de campo
13	Pan Casero con Chicharrón
14	Chipaca
15	Chipa
16	Tortilla
17	Pastelitos
	Hojaldre Francés (Masas Levadas)
18	Hojaldre Francés
19	Banda de Manzanas (uso del hojaldre)
20	Palmeritas – Sacristans
	Masas Fermentadas Levadas
21	Cremona
22	Pan Criollo Común
23	Pan Criollo Hojaldrado
24	Caras Sucias – Tortitas Negras
	Bollería Hojaldrada
25	Croissant
26	Factura Salada
	Galletería Salada
27	Galleta de Agua
28	Galleta de Sémola
29	Galleta de Agua Integral
30	Galletas de Salvado
31	Galleta Marinera / Galleta Voladora

Receta Nº	Recetas
32	Grissines Italianos
	Panes Especiales (Panes Europeos)
33	Focaccia
34	Ciabatta (Clásica, Olivas Negras, Tomate y Cebolla)
35	Stromboli (Variantes de Relleno)
	Panes y Sandwichería
36	Pan de Viena
37	Sandwich Club
38	Pletzel
39	Sandwich de Jamón Crudo
40	Sandwich de Salmón Ahumado
41	Lomo de Ternera
42	Lomo de Pollo

RECETA N°1

PAN FRANCÉS / PAN BLANCO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento y el agua. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Extracto de malta	GR.	3	
Levadura Fresca	GR.	15	Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos.
Agua	C.C	125	
Sal	GR.	5	
Azúcar	GR.	12	Cortar la masa en los distintos tamaños de pan y bollarla. Finalmente dar la forma al pan y colocarlo en placas. Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen.
Aceite /Manteca (Opc.)	GR	25	
			Hacerle unos cortes transversales con un cúter u hoja de afeitar en el momento en que se llevan al horno.
			Hornear de 20'a 30' según el tamaño del pan a 200°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 180°C y terminar la cocción.

RECETA N°2

PAN DE SALVADO / PAN NEGRO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	GR.	250	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes de la receta junto con el fermento y el agua. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Agua	C.C	150	
Sal	GR.	5	Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos.
Levadura Fresca	GR.	20	
Manteca	GR.	25	
Salvado Grueso de Trigo	GR.	75	Cortar la masa en los distintos tamaños de pan y bollarla. Finalmente dar la forma al pan y colocarlo en placas. Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen.
Azúcar negra	GR.	20	
Extracto de malta	GR.	5	Hornear de 20'a 30' según el tamaño del pan a 200°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 180°C y terminar la cocción.
Miel	GR.	5	

RECETA N°3

FIGAZZA ARABE / PAN PITA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento y el agua. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Extracto de malta	GR.	3	
Levadura Fresca	GR.	15	Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos.
Agua	C.C	125	
Sal	GR.	5	Cortar la masa en bollos de 50 grs y bollarla. Estirar con palote formando un disco.
Azúcar	GR.	12	
Aceite (Opc.)	GR	25	Hornear sobre el piso del horno ó sobre placa caliente a 200°C por 5 ó 6 minutos aprox.

RECETA N°4

PAN INTEGRAL

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	GR.	175	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes de la receta junto con el fermento y el agua. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Agua	C.C	150	
Sal	GR.	5	Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos.
Levadura Fresca	GR.	20	
Manteca	GR.	25	Cortar la masa en los distintos tamaños de pan y bollarla. Finalmente dar la forma al pan y colocarlo en placas. Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen.
Harina Integral	GR.	75	
Azúcar negra	GR.	20	Hornear de 20'a 30' según el tamaño del pan a 200°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 180°C y terminar la cocción.
Extracto de malta	GR.	5	

RECETA N°5

PAN DE CENTENO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	70	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes de la receta junto con el fermento y el agua. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Extracto de malta	GR.	3	
Levadura Fresca	GR.	15	Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos.
Agua	C.C	125	
Sal	GR.	5	Cortar la masa en los distintos tamaños de pan y bollarla. Finalmente dar la forma al pan y colocarlo en placas. Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen.
Azúcar	GR.	12	
Harina de Centeno	GR.	180	Hacerle unos cortes transversales con un cúter u hoja de afeitar en el momento en que se llevan al horno.
Aceite /Manteca (Opc.)	GR	25	
			Hornear de 20'a 30' según el tamaño del pan a 200°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 180°C y terminar la cocción.

RECETA N°6

PAN DE MANTECA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes de la receta junto con el fermento y el agua. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Extracto de malta	GR.	3	
Levadura Fresca	GR.	15	Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos.
Agua	C.C	125	
Sal	GR.	5	Cortar la masa en los distintos tamaños de pan y bollarla. Finalmente dar la forma al pan y colocarlo en placas. Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen.
Azúcar	GR.	12	
Miel	GR.	5	Hornear de 20'a 30' según el tamaño del pan a 200°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 180°C y terminar la cocción.
Manteca	GR	50	

RECETA N°7

PANES / MASAS SABORIZADOS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	<p>Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes de la receta junto con el fermento y el agua. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.</p> <p>Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos.</p> <p>Cortar la masa en los distintos tamaños de pan y bollarla. Finalmente dar la forma al pan y colocarlo en placas. Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen.</p> <p>Hornear de 20' a 30' según el tamaño del pan a 200°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 180°C y terminar la cocción.</p> <p>SABORIZAR LAS MASAS DE ACUERDO A LAS PROPIEDADES DE CADA INGREDIENTES, RESPETANDO CANTIDADES Y MOMENTO DE INCORPORACIÓN.</p>
Manteca	GR.	25	
Azúcar	GR.	12	
Levadura Fresca	GR.	10	
Agua	C.C.	150	
Sal	GR.	8	
Extracto de Malta	GR.	5	
SABORIZANTES:			
1°			
Olivas Negras	GR.	80	
2°			
Jamón Crudo	GR.	100	
3°			
Hierbas Aromáticas	GR.	5	
4°			
Zanahoria	GR.	180	
Espinaca	GR.	120	
5°			
Tomates secos	GR.	30	
Cebolla	GR.	150	
6°			
Queso Reggianitto	GR.	100	

RECETA N°8

PAN LACTAL

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	GR.	250	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes de la receta junto con el fermento y el agua. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Levadura en pasta o	GR.	20	
Levadura deshidratada	GR.	5	Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos.
Leche	C.C	125	
Sal	GR.	8	
Aceite	C.C	10	Colocar la masa sobre la mesada y cortar bastones. Bollar y dejar reposar los bollos tapados con film por unos 20'. Estirarlos con palote en forma rectangular y a 1 espesor de 2mm Aprox.
Azúcar	GR	12	
			Colocar dentro de moldes enmantecados, tapar y dejar fermentar 20' ó 30'.
			Hornear de 20'a 30' según el tamaño del pan a 180°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 160°C y terminar la cocción.

RECETA N°9

PAN INGLES / PAN DE MIGA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	GR.	250	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes de la receta junto con el fermento y el agua. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Extracto de Malta.	GR.	1	
Levadura Fresca	GR.	20	Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos.
Sal	GR.	5	
Manteca	GR.	40	
Vinagre de alcohol		c/n	Colocar la masa sobre la mesada y cortar bastones. Luego estirar con sobadora o palote al espesor de ½ cm.
Leche en polvo	GR.	5	
Agua (aprox.)	C.C	125	Enrollar y colocar con el cierre del pan para abajo, en molde previamente enmantecado.
OPCIONAL (ADITIVO)			
Propionato de calcio (antimoho)	GR.	1	Cuando la masa fermente hasta el borde, Hornear de 20'a 30' según el tamaño del pan a 180°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 160°C y terminar la cocción.

RECETA N°10

PAN MULTICEREAL / MULTIGRANO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	GR.	280	<p>Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes de la receta junto con el fermento y el agua. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea. Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos. Colocar la masa sobre la mesada y cortar bastones. Luego estirar con sobadora o palote al espesor de ½ cm. Enrollar y colocar con el cierre del pan para abajo, en molde previamente enmantecado. Cuando la masa fermente hasta el borde, Hornear de 20'a 30' según el tamaño del pan a 200°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 180°C y terminar la cocción.</p>
Agua	C.C	225	
Sal	GR.	10	
Levadura Fresca	GR.	40	
Manteca	GR.	60	
Harina de Centeno	GR.	75	
Azúcar negra	GR.	20	
Extracto de malta	GR.	5	
Miel	GR.	10	
Semillas de Lino	GR.	25	
Avena Arrollada.	GR	50	
Semillas de Sesamo Bco	GR.	20	
Semillas de Girasol	GR.	20	

RECETA N°11

PAN DE CACAO, NUECES Y PASAS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	GR.	280	<p>Realizar el fermento previo. Formar una corona con los elementos secos y colocar al centro los líquidos incluido el fermento, amasar y dejar fermentar en un bowl cubierto, desgasificar, colocar la manteca en punto pomada junto con las nueces y Pasas de uva maceradas. Colocar en el molde seleccionado. Dejar leudar en lugar cálido y cocinar a 170 °C con vapor. Retirar del horno y pincelar la superficie con manteca derretida, espolvorearla con azúcar impalpable.</p>
Agua	C.C	175	
Sal	GR.	5	
Levadura Fresca	GR.	40	
Manteca	GR.	50	
Azúcar negra	GR.	20	
Extracto de malta	GR.	5	
Cacao Amargo	GR.	25	
Pasas de Uva Negra	GR	30	
Nueces	GR.	40	
Cognac	C/N		
Huevos	UN.	1	

RECETA N°12

PAN CASERO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	<p>Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, el agua y la grasa fundida o a punto pomada. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.</p> <p>Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos.</p> <p>Cortar la masa en los distintos tamaños de pan y bollarla. Finalmente dar la forma al pan y colocarlo en placas. Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen.</p> <p>Hornear de 20' a 30' según el tamaño del pan a 200°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 180°C y terminar la cocción.</p>
Extracto de malta	GR.	3	
Levadura Fresca	GR.	20	
Agua	C.C	125	
Sal	GR.	5	
Azúcar	GR.	12	
Grasa de Cerdo /Vaca	GR	60	

RECETA N°13

PAN CASERO CON CHICHARRÓN

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	<p>Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, el agua y la grasa fundida o a punto pomada. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.</p> <p>Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos. Agregar el Chicharrón.</p> <p>Cortar la masa en los distintos tamaños de pan y bollarla. Finalmente dar la forma al pan y colocarlo en placas. Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen.</p> <p>Hornear de 20' a 30' según el tamaño del pan a 200°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 180°C y terminar la cocción.</p>
Extracto de malta	GR.	3	
Levadura Fresca	GR.	20	
Agua	C.C	125	
Sal	GR.	5	
Azúcar	GR.	12	
Grasa de Cerdo /Vaca	GR	60	
Chicharrón	GR	100	

RECETA N°14

CHIPACA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	<p>Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, el agua y la grasa fundida o a punto pomada. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.</p> <p>Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos.</p> <p>Cortar la masa en bastones de 40 gramos y bollarla. Finalmente dar la forma al pan y colocarlo en placas. Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen.</p> <p>Hornear de 20' según el tamaño del pan a 200°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 180°C y terminar la cocción.</p>
Extracto de malta	GR.	3	
Levadura Fresca	GR.	15	
Agua	C.C	125	
Sal	GR.	5	
Azúcar	GR.	12	
Grasa de Cerdo /Vaca	GR	80	

RECETA N°15

CHIPA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Grasa de pella	GR.	75	<p>Realizar una corona con los ingredientes secos e incorporar al centro la, materia grasa fundida tibia, los huevos, las yemas, el queso y la leche, unir la masa y formar bollos pequeños Colocar en placa enmantecada y cocinar a 180°C no deben dorarse.</p>
Huevos	GR.	100	
Yema	GR.	20	
Queso duro	GR.	200	
Leche	ML	60	
Fécula de mandioca	GR.	350	
Polvo de hornear	GR	5	
Sal	GR.	15	

RECETA N°16

TORTILLA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	<p>Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, el agua y la grasa fundida o a punto pomada. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.</p> <p>Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos.</p> <p>Cortar la masa en los distintos tamaños y bollarla. Finalmente dar la forma a la tortilla y colocarla en placas. Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen.</p> <p>Hornear de 20' según el tamaño del pan a 200°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 180°C y terminar la cocción.</p>
Extracto de malta	GR.	3	
Levadura Fresca	GR.	20	
Agua	C.C	125	
Sal	GR.	5	
Azúcar	GR.	12	
Grasa de Cerdo /Vaca	GR	90	

RECETA N°17

PASTELITOS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
AMASIJO			<p>En un bol mezclar la harina. En un recipiente disolver la sal y el jugo de limón o gotas de vinagre blanco en el agua e incorporar a la preparación anterior. Mezclar hasta que la masa quede suave y homogénea.</p> <p>Dar 5 o 6 vueltas de sobadora o palote. Pincelando con grasa de cerdo y espolvoreando con fécula en cada vuelta, tapar la masa y dejarla reposar por 30' en un lugar fresco.</p> <p>Refinar hasta dejar la masa con un espesor algo menor a 2 mm. Cortar con molde apropiado. Guardar las tapas espolvoreadas con fécula y separadas con film en la heladera. Se pueden freír en aceite, grasa o aceite hidrogenado.</p>
Primer jugo bovino	GR.	25	
Agua	C.C.	50	
Sal	GR.	5	
Harina 0000	GR.	250	
Vinagre		c/n	
EMPASTE			
Grasa de Cerdo	GR.	c/n	
Fécula de Maíz	GR.	c/n	
Dulce de Membrillo	GR.	300	
Dulce de Batata	GR.	300	

RECETA N°18

HOJALDRE FRANCÉS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
AMASIJO			Unir ingredientes del amasijo hasta formar un bollo.
Harina	GR.	250	Dejar descansar a temperatura ambiente.
Agua	C.C	100	Unir los ingredientes del empaste sin que se ablanden demasiado.
Sal	GR.	2.5	Enfriar.
Vinagre (Opc.)		c/n	Estirar el amasijo en forma rectangular. Sobre el amasijo poner el empaste y cerrar.
			Dar 2 vueltas simples y 2 vueltas dobles dejando descansar la masa en heladera 30 minutos entre vuelta y vuelta.
EMPASTE			
Manteca/Margarina	GR.	250	
Harina	GR.	40	

RECETA N°19

BANDA DE MANZANAS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Hojaldre	GR.	150	Estirar el hojaldre y cortar una banda. Pintar con huevo y rellenar el centro con crema pastelera.
Manzanas	U	2	Cortar fino las manzanas y acomodarlas sobre la crema pastelera junto con las cerezas.
Crema pastelera	GR.	100	Cocinar en horno a 200°C.
Cerezas al Marraschi.	GR.	40	

RECETA N°20

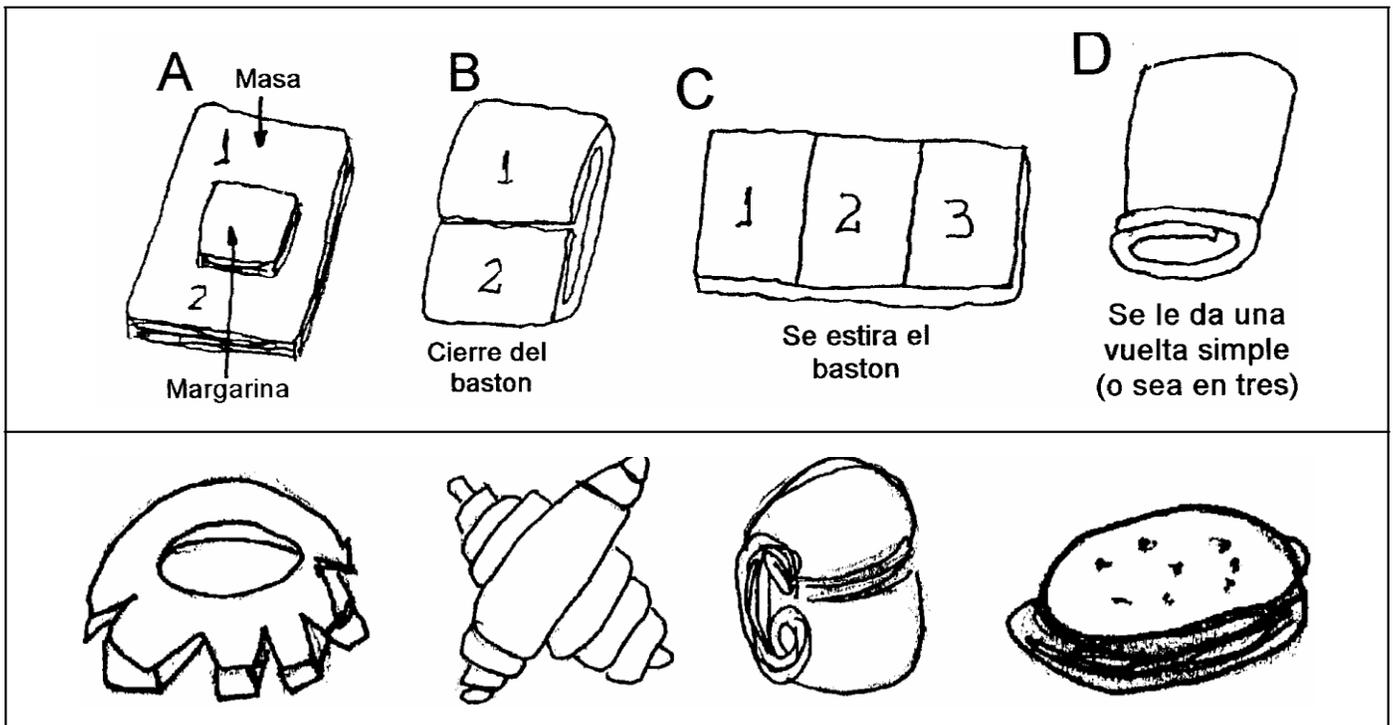
PALMERITAS, SACRISTANS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
PALMERITAS			PALMERITAS: Estirar la masa a 3 mm de espesor. Colocar azúcar debajo y sobre la masa. Estirar para hacer adherir el azúcar. Plegar hacia el centro y desde los bordes. Cortar de 1 cm de grosor. Colocar en placas enmantecadas. Cocinar en horno a 200°C.
Hojaldre (recortes)	GR.	150	
Azúcar		c/n	
Azúcar Impalpable		c/n	
FOSFORITOS			FOSFORITOS: Estirar la masa de hojaldre a 4mm. de espesor. Preparar 1 glacé real. Ponerlo sobre la masa. Congelar. Cortar del tamaño deseado. Enfriar. Cocinar sobre placa enmantecada en horno a 200°C Rellenar con queso azul.
Hojaldre	GR.	150	
Clara de huevo	GR.	35	
Azúcar Impalpable	GR.	250	
SACRISTANS			SACRISTANS: Estirar los recortes de 4mm. Pintar con el huevo batido y espolvorear con el queso y el sésamo. Cortar tiras y retorcerlas. Colocar sobre una placa enmantecada. Hornear a 200°C hasta dorar.
Hojaldre (recortes)	GR.	150	
Huevo	U	1	
Queso rallado	GR.	25	
Sem. de sésamo	C/N	c/n	

RECETA N°21

CREMONA / LIBRITOS / CUERNITOS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
AMASIDO			En un bowl o amasadora agregar la harina, la malta, el azúcar, la levadura, el agua y la sal. Mezclar todos los Ingrid. hasta que se forme una masa no muy blanda. Dar 5 ó 6 vueltas de sobadora o palote. Tapar con film y dejar reposar por 15 minutos. Dar forma rectangular, luego colocar sobre la masa reposada el empaste y cerrar la misma sin que se escape la margarina. Con sobadora o palote estirar la masa a 1 cm. de espesor y dar una vuelta simple hasta llegar a 4 vueltas simples. Luego se estira la masa y se confeccionan las distintas piezas y formatos. Hornear a 190°C de 20 a 30 min. De acuerdo al tamaño de las piezas. Nota: Se pueden reemplazar las 4 vueltas simples por 2 vueltas dobles.-
Harina 0000	GR.	250	
Extracto de malta	GR.	2.5	
Azúcar	GR.	5	
Levadura Fresca o	GR.	15	
Levadura seca	GR.	5	
Agua	C.C.	125	
Sal	GR	5	
EMPASTE			
Margarina hojaldre	GR..	150	



RECETA N°22

PAN CRIOLLO COMÚN

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	Realizar el fermento previo. Formar una corona con los elementos Secos, incorporar el fermento al centro, agregar la grasa tibia, colocar El agua en forma gradual, unir toda la preparación, amasar la masa Homogenizar durante 3', luego sobar hasta alisar. Desarrollar el pointage. Desgasificar. Estirar con palo hasta un espesor de 1.5cm pasar la pica, cortar las .piezas y estibar, apresto: fermentar al doble de su tamaño y cocinar Con vapor a 200°C
Grasa porcina	GR.	60	
Sal	GR.	7	
Levadura fresca	GR.	20	
Agua	C.C	120	
Extracto de malta	GR.	5	
Azúcar	GR.	12	

RECETA N°23

PAN CRIOLLO HOJALDRADO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
AMASIJO			Realice un fermento previo. Formar una corona con los elementos Secos, incorporar el fermento al centro, agregar la grasa tibia, colocar El agua en forma gradual, unir toda la preparación, amasar la masa homogeneizar durante 3', luego sobar, hasta alisar. Desarrollar el pointage. Desgasificar. Estirar con palo hasta un espesor de 1.5 cm. y formar un rectángulo con el amasijo Colocar el empaste cubriendo 2/3 del rectángulo y encerrar de manera que queden intercaladas la masa y la materia grasa Darle tres dobleces dobles y un simple, dejar descansar en la Heladera entre cada doblez 15 minutos como mínimo. Estirla la masa hasta un espesor de 1.5 cm., pasar la Pica cortar las piezas y estibar, apresto: fermentar al doble de su tamaño y cocinar con vapor a 200 °C.
Harina 000	GR.	250	
Agua	C.C.	120	
Levadura	GR.	15	
Sal	GR.	10	
Extracto de malta	GR.	5	
Grasa porcina	GR.	50	
Azúcar	GR	12	
EMPASTE			
Margarina	GR.	140	

RECETA N°24

CARAS SUCIAS / TORTITAS NEGRAS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	<p>Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento y el agua. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea. Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos. Cortar la masa en bastones de 50 grs y bollarla. Estibar en placa de paredes altas y espolvorear con la mezcla de azúcar negra, azúcar impalpable y harina. Hornear en horno a 180°C por 25 minutos aprox.</p>
Extracto de malta	GR.	3	
Levadura Fresca	GR.	15	
Agua	C.C	125	
Sal	GR.	5	
Azúcar	GR.	12	
Manteca	GR	25	
Azúcar Negra	GR.	C/N	
Azucar Impalpable	GR.	C/N	
Harina	GR.	C/N	

RECETA N°25

CROISSANT

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
AMASAIJO:			<p>Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Realizar un amasajo con todos los ingredientes de la "masa", dejar descansar 10min. Armar el empaste, uniendo la manteca con la harina, formar un Rectángulo de 10 por 5cm. Estirar al amasajo hasta formar un rectángulo de 30 por 1.5cm. Colocar el empaste al centro y cubrir con el amasajo, formar una "S" una vez ubicado frente a mí estirar la masa suavemente hasta Formar un rectángulo de 1cm de espesor, realizar un "dobles Doble", descanso 10min, girar la masa hasta colocar las Aberturas frente a mí, volver a estirar, repetir un "dobles doble" Y llevar a descansar a frío por 10 min. Colocar las aberturas Frente a mí y estirar nuevamente la masa, realizar un "dobles Simple" descansar 30min, por último, estirar la masa hasta 1/2cm De espesor cortar triángulos y formar los croissants, estibarla, estibar, apresto: cocinar a 180 °C.</p>
Harina 000	GR.	250	
Levadura Fresca	GR.	15	
Agua	ML.	120	
Azúcar	GR.	45	
Sal	GR.	3	
Huevos	GR.	50	
Leche en polvo	CC.	10	
Extracto de malta	GR.	5	
Manteca		10	
EMPASTE:			
Manteca/margarina	GR.	150	
Harina	GR.	30	

RECETA N°26

FACTURA SALADA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
AMASIJO:			Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Harina 0000	GR.	310	Realizar un amasajo con todos los ingredientes de la "masa", dejar descansar 10min.
Agua	C.C.	125	Armar el empaste, uniendo la manteca con la harina.
Sal	GR.	10	Estirar y empastar. Realizar 3 vueltas simples con intervalos de reposo en heladera de 20-25 minutos.
Azúcar	GR.	15	Estirar la masa de 3 mm. de grosor y dar la forma.
Levadura fresca	GR.	20	Estibar en placa enmantecada y llevar a frío mínimo media hora para que conserve la forma.
Extracto de malta	CDIT	1	Dejar fermentar al doble de su volumen y cocinar en horno a 200°C por 15-20 minutos dependiendo de la forma y el tamaño.
Margarina	CDA	1	
EMPASTE:			
Margarina p/hojaldre	GR.	125	
Harina	GR.	50	

RECETA N°27

GALLETA DE AGUA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR	250	Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Agua	ML.	140	Formar una corona con los elementos secos, incorporar el fermento al centro, agregar el extracto, la manteca pomada y el agua en forma gradual, unir toda la
Levadura	GR	15	Preparación, grañear la masa y homogenizar durante tres
Sal	GR	7	Minutos, Desarrollar el pointage. Desgasificar.
Extracto de malta	GR	10	Luego sobar hasta alisar.
Manteca	GR	30	Estirar hasta un espesor de 2mm, picar y cortar en Discos ó rectángulos, estibar
Azúcar	GR.	12	Fermentar al doble de su tamaño
			Y cocinar en horno a 160° - 140°C. hasta secar.

RECETA N°28

GALLETA DE SEMOLA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina	GR	225	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Formar una corona con los elementos secos, incorporar el fermento al centro, agregar el extracto, la manteca pomada y el agua en forma gradual, unir toda la Preparación, grañear la masa y homogenizar durante tres Minutos, Desarrollar el pointage. Desgasificar. Luego sobar hasta alisar. Estirar hasta un espesor de 2mm, espolvorear con sémola, picar y cortar en Discos, estibar Fermentar al doble de su tamaño Y cocinar en horno a 160° - 140°C. hasta secar.
Sémola	GR	25	
Agua	ML	90	
Levadura en pasta o	GR	10	
Levadura Seca	GR	5	
Sal	GR	4	
Extracto de malta	GR	4	
Manteca	GR	25	
Azúcar	GR.	12	

RECETA N°29

GALLETA DE AGUA INTEGRAL

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	200	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Formar una corona con los elementos secos, incorporar el fermento al centro, agregar el extracto, la manteca pomada y el agua en forma gradual, unir toda la Preparación, grañear la masa y homogenizar durante tres Minutos, Desarrollar el pointage. Desgasificar. Luego sobar hasta alisar. Estirar hasta un espesor de 2mm, picar y cortar en Discos ó rectángulos, estibar Fermentar al doble de su tamaño Y cocinar en horno a 160° - 140°C. hasta secar.
Harina Integral	GR.	10	
Harina de Avena	GR.	30	
Levadura Fresca	GR.	15	
Sal	GR.	7	
Extracto de malta	GR.	10	
Manteca	CC	30	
Agua	GR.	110	
Azúcar	GR.	12	

RECETA N°30

GALLETA DE SALVADO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	225	Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Salvado Grueso	GR.	25	Formar una corona con los elementos secos, incorporar el fermento al centro, agregar el extracto, la manteca pomada y el agua en forma gradual, unir toda la
Levadura Fresca	GR.	15	Preparación, grañear la masa y homogenizar durante tres
Sal	GR.	7	Minutos, Desarrollar el pointage. Desgasificar.
Extracto de malta	GR.	10	Luego sobar hasta alisar.
Manteca	CC	30	Estirar hasta un espesor de 2mm, picar y cortar en Discos ó rectángulos, estibar
Agua	GR.	110	Fermentar al doble de su tamaño
Azúcar	GR.	12	Y cocinar en horno a 160° - 140°C. hasta secar.

RECETA N°31

GALLETA MARINERA / VOLADORAS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Levadura Fresca	GR.	15	Formar una corona con los elementos secos, incorporar el fermento al centro, agregar el extracto, el aceite y el agua en forma gradual, unir toda la
Sal	GR.	9	Preparación, grañear la masa y homogenizar durante tres
Extracto de malta	GR.	10	Minutos, Desarrollar el pointage. Desgasificar.
Aceite	CC	30	Cortar bastones y untar con aceite a éstos y a la mesa en donde se van a colocar.
Agua	GR.	110	Luego cortar los bastones puño a puño de unos 30g c/u y colocar las
Azúcar	GR.	12	piezas bien juntas con el corte hacia arriba. Espolvorear con harina de maíz y dejar reposar de 20 a 30 minutos. Luego se brillan formando un disco de 2 mm de espesor.
			Estibar Fermentar al doble de su tamaño
TERMINACIÓN:			Y cocinar en horno a 160° - 140°C. hasta secar.
Harina de Maíz	GR.	c/n	
			PARA LAS GALLETAS VOLADORAS:
			Estas galletas al no ser picadas se van a inflar, quedando crocantes y muy livianas.

RECETA N°32

GRISSINES ITALIANOS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	<p>Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Formar una corona con los elementos secos, incorporar el fermento al centro, agregar el extracto, el aceite y el agua en forma gradual, unir toda la Preparación, grañear la masa y homogenizar durante tres Minutos, Desarrollar el pointage. Desgasificar. Cortar en tiras delgadas, estirarlas y estibarlas sobre placas Enmantecadas. Dejar fermentar al doble del volumen. Hornear 180°C de 12 a 15 minutos, hasta secar.</p> <p>NOTA: Para hacerlos de harina integral, reemplazar 150g. de harina por 150g. de harina integral. La levadura en pasta se puede reemplazar por 10g. de levad. Deshidratada. El aceite de oliva se puede reemplazar por cualquier materia grasa.</p>
Levadura Fresca	GR.	15	
Sal	GR.	10	
Extracto de malta	GR.	10	
Aceite de Oliva	CC	30	
Agua	GR.	110	
Azúcar	GR.	12	
OPIONAL:			
Orégano deshidrat.		c/n	
Morrón deshidratad		c/n	
Cebolla deshidrat		c/n	
Sésamo negro y bco.		c/n	

RECETA N°33

FOCACCIA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	<p>Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Formar una corona con los elementos secos, incorporar el fermento al centro, agregar el extracto, el aceite y el agua en forma gradual, unir toda la Preparación, grañear la masa y homogenizar durante tres Minutos, Desarrollar el pointage. Desgasificar. Luego estirar la masa sobre una superficie enharinada. Dar forma. Poner sobre placa aceitada. Tapar. Fermentar hasta duplicar su volumen. Esparcir romero , sal gruesa y aceite de oliva sobre la pieza. Cocción a 180°C, según tamaño.</p>
Levadura Fresca	GR.	20	
Sal	GR.	8	
Extracto de malta	GR.	10	
Aceite de Oliva	CC	30	
Agua	GR.	110	
Azúcar	GR.	12	
DECORACION:			<p>NOTA: Antes de llevar a horno se pueden agregar aros de cebolla, olivas negras y tomates cherrys.</p>
Romero Fresco		c/n	
Sal Gruesa		c/n	
Aceite de Oliva		c/n	
OPCIONALES:			
Cebolla (Aros)		c/n	
Tomates Cherrys		c/n	
Olivas Negras		c/n	

RECETA N°34

CIABATTA (CLÁSICA, OLIVAS, TOMATE Y CEBOLLA)

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes de la receta junto con el fermento y el agua. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Aceite de Oliva	ML.	25	
Azúcar	GR.	12	Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos.
Levadura fresca	GR.	20	
Agua	C.C.	150	Estirar la Masa a 1,5 cm de espesor, colocarla en placas enharinadas y dejar fermentar al doble de su volumen. Cortar según forma clásica.
Sal	GR.	8	
Extracto de Malta	GR.	5	Hornear de 20'' según el tamaño del pan a 200°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 180°C y terminar la cocción.
SABORIZANTES:			
1°			SABORIZAR LAS MASAS DE ACUERDO A LAS PROPIEDADES DE CADA INGREDIENTES, RESPETANDO CANTIDADES Y MOMENTO DE INCORPORACIÓN.
Olivas Negras	GR.	80	
2°			
Tomates secos	GR.	30	
Cebolla	GR.	150	

RECETA N°35

STROMBOLLI

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes de la receta junto con el fermento y el agua. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea. Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos.
Aceite de Oliva	ML.	20	
Azúcar	GR.	12	
Levadura Fresca	GR.	20	
Agua	C.C.	150	
Sal	GR.	8	Estirar la masa dándole una forma rectangular y de un espesor de 1 cm aproximadamente. Distribuir de manera uniforme el relleno.
Extracto de Malta	GR.	5	
RELLENOS:			Finalmente dar la forma al pan y colocarlo en placas. Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen. Hornear de 30-40'' según el tamaño del pan a 200°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 180°C y terminar la cocción.
1°			
Panceta Ahumada	GR.	50	
Brócoli	GR.	50	
Cebolla	GR.	100	
Pimiento Rojo	GR.	50	
Tomate (Confit)	GR.	50	
Queso Parmesano	GR.	80	
2°			
Panceta Ahumada	GR.	50	
Salame Cantimpalo	GR.	100	
Queso Parmesano	GR.	100	
Cebolla	GR.	150	

RECETA N°36

PAN DE VIENA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	GR.	250	Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Sal	GR.	5	Formar una corona con los elementos secos, incorporar el fermento al centro, agregar el extracto, el aceite y el agua en forma gradual, unir toda la Preparación, grañear la masa y homogenizar durante tres minutos, Desarrollar el pointage. Desgasificar.
Agua	C.C.	140	Dar la forma definitiva y estibar en placas enmantecadas. Dejar fermentar a 30°C y 70% de humedad relativa, hasta que alcancen el doble de su volumen. Hornear a 180°C de 15 a 20 minutos según el tamaño y pintar con chuño una vez horneado.
Manteca	GR.	25	
Azúcar	GR.	15	
Leche en polvo	GR.	3	
Extracto de Malta	GR.	3	
Levadura Fresca	GR.	15	
			GRAMAJE:
			<ul style="list-style-type: none"> • Pebete: 0.100 Kg. Masa • Hamburguesa: 0.080 Kg. Masa • Pancho: 0.060 Kg. Masa • Chips: 0.020 Kg. Masa
CHUÑO:			
Agua	C.C	1.000	
Fécula de maíz	GR.	0.030	
			NOTA:
			para los chips a esta receta agregar 1 y ½ huevos y restar 75cm ³ de agua y seguir el mismo procedimiento.
			CHUÑO:
			Hervir el agua y agregarle el almidón disuelto. Retirar del calor. Usar frío.
			APLICACIONES:
			Pebete, pancho, hamburguesas, chips salados.

RECETA N°37

SANDWICH CLUB

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
PAN LACTAL			
<u>RELLENO:</u>			
Jamón cocido	GR.	200	
Queso tybo	GR.	200	
Lechuga	GR.	50	
Tomate	GR.	200	
<u>ADEREZO:</u>			
Mayonesa	Gr.	c/n	

RECETA N°38

PLETZEL

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
PAN ARABE (con semillas de amapola)			
<u>RELLENO:</u>			
Pastrón	GR.	150	
<u>ADEREZO:</u>			
Queso Crema	GR.	80	
Pepinillos en Vinagre	GR.	50	
Hierbas Frescas		c/n	

RECETA N°39

SANDWICH DE JAMÓN CRUDO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
PAN DE MANTECA			
RELLENO:			
Jamón Crudo	GR.	200	
Rúcula	GR.	100	
Queso Fontina	GR.	100	
ADEREZO:			
Mayonesa	GR.	80	
Mostaza de Dijon	GR.	10	
Queso Crema	GR.	40	

RECETA N°40

SANDWICH DE SALMÓN AHUMADO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
PAN DE CENTENO			
RELLENO:			
Salmón Ahumado	GR.	200	
Repollo Colorado	GR.	100	
Palta	GR.	150	
ADEREZO:			
Mayonesa	GR.	80	
Alcaparras	GR.	10	
Queso Crema	GR.	40	

RECETA N°41

LOMO DE TERNERA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
PAN DE VIENA			
<u>RELLENO:</u>			
Medallón de Lomo	GR.	300	
Huevo	UN.	2	
Tomate	GR.	100	
Lechuga	GR.	50	
Queso Tybo	GR.	50	
Jamon Cocido	GR.	50	
<u>ADEREZO:</u>			
Mayonesa	GR.	80	

RECETA N°42

LOMO DE POLLO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
PAN DE VIENA			
<u>RELLENO:</u>			
Suprema de Pollo	GR.	300	
Huevo	UN.	2	
Tomate	GR.	100	
Lechuga	GR.	50	
Queso Tybo	GR.	50	
Jamon Cocido	GR.	50	
<u>ADEREZO:</u>			
Mayonesa	GR.	80	