

PROFESIONAL GASTRONÓMICO II - AÑO 2019 PANADERÍA

LISTADO DE RECETAS A REALIZAR:

Receta Nº	Recetas
MASAS BÁSICAS	
1	Pan Francés / Pan Blanco
2	Pan Negro / Pan de Salvado
3	Figazza árabe / Pan Pita
4	Pan Integral
MASAS SABORIZADAS	
5	Panes Saborizados
PANES DE MOLDE	
6	Pan Lactal
7	Pan Ingles / Pan de Miga
PANADERÍA Y PASTELERÍA REGIONAL ARGENTINA	
8	Pan Casero / Galleta de campo
9	Pan Casero con Chicharrón
10	Chipa
11	Alfajores de Maicena
12	Alfajores marplatenses
13	Alfajores santafesinos
14	Colaciones cordobesas
15	Churros
GALLETERÍA DULCE	
16	Polvorones
17	Pepitas
18	Galletas con chips
19	Galletas de miel
20	Galletas de naranja
GALLETERÍA SALADA	
21	Galleta de Agua
22	Grissines Italianos
BOLLERÍA SIMPLE	
23	Brioche fina – Formas de brioche
24	Ensaimada
25	Masa de pan de leche
26	Palitos de anis
BOLLERÍA HOJALDRADA (FACTURERÍA)	
27	Factura de Confitería
28	Crema Pastelera de Panadería
29	Crema Pastelera de Pastelería

	PANADERÍA FESTIVA
30	Coca de San Joan
31	Pan Dulce Genovés / Milanés
32	Madrileño
33	Pan de Muerto
34	Gugelhupf / Kougelhupf de Pasas de Uvas
35	Stollen
36	Roscón de Reyes
37	Rosca de Pascua

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	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.
Salvado Grueso de Trigo	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	
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	
Azúcar	GR.	12	Cortar la masa en bollos de 50 grs y bollarla. Estirar con palote formando un disco.
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	
Harina Integral	GR.	75	Cortar la masa en los distintos tamaños de pan y bollarla. Finalmente dar la forma al pan y colocarlo en placas.
Azúcar negra	GR.	20	
Extracto de malta	GR.	5	Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen. 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°5

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>
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	<p>SABORIZAR LAS MASAS DE ACUERDO A LAS PROPIEDADES DE CADA INGREDIENTES, RESPETANDO CANTIDADES Y MOMENTO DE INCORPORACIÓN.</p>
5°			
Tomates secos	GR.	30	
Cebolla	GR.	150	
6°			
Queso Reggianitto	GR.	100	

RECETA N°6

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	
Leche	C.C	125	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.	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. 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.
Azúcar	GR	12	

RECETA N°7

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	
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.
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. 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 180°C con abundante vapor en el principio de la cocción. Luego bajar el horno a 160°C y terminar la cocción.
Leche en polvo	GR.	5	
Agua (aprox.)	C.C	125	
OPCIONAL (ADITIVO)			
Propionato de calcio (antimoho)	GR.	1	

RECETA N°8

PAN CASERO

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, el agua y la grasa fundida o a punto pomada. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Extracto de malta	GR.	3	
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.
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.
Grasa de Cerdo /Vaca	GR	60	
			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°9

PAN CASERO CON CHICHARRÓN

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, el agua y la grasa fundida o a punto pomada. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Extracto de malta	GR.	3	
Levadura Fresca	GR.	20	Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 30 minutos. Agregar el Chicharrón.
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.
Grasa de Cerdo /Vaca	GR	60	
Chicharrón	GR	100	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°10

CHIPA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Grasa de pella	GR.	75	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.
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°11

ALFAJORES DE MAICENA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Manteca	G.	150	Realizar un cremado con manteca azúcar y la ralladura. Emulsionar con las yemas, el vino dulce o cognac, agregar Los secos, mezclar y llevar a frío entre films, hasta que quede Sólida la masa. Sacar de frío estirar y cortar tapas del tamaño Deseado, estibar en placa enmantecada y cocinar en horno A 170°C, no deben quedar con color. Enfriar y armar los alfajores con el dulce de leche repostero como Relleno y el coco rallado en los laterarles.
Azúcar Impalpable	G.	150	
Yemas	U	9	
Rall. Limón	U.	1	
Vino dulce	M	20	
Fécula de maíz	G.	400	
Harina0000	CC	100	
Polvo de hornear	G	10	
RELLENO Y COBERTURA:			
Dulce de leche	G	300	
Coco rallado	G	100	

RECETA N°12

ALFAJORES MARPLATENSES

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	G.	250	<p>Juntar los elementos secos y tamizar, reservar. Batir la manteca junto con el azúcar (método cremoso), incorporar el huevo, la miel y el agua, batir hasta homogeneizar, incorporar los elementos secos, UNIR sin amasar, llevar a frío hasta que la masa este firme.</p> <p>Estirar con palo y cortar las tapas de 1 cm., de espesor, estibar y cocinar a 170 °C durante 15 minutos. Enfriar y rellenar, ubicando las tapas con sus caras externas hacia adentro, cerrar los laterales con dulce de leche, bañar con chocolate y dejar secar.</p>
Fécula de maíz	G.	50	
Polvo para hornear	G.	4	
Bicarbonato de	G.	2	
Cacao amargo	G.	1	
Manteca	G.	120	
Azúcar común	G	100	
Miel	G.	25	
Huevo	G	50	
Agua	C	30	
RELLENO Y COBERTURA:			
Dulce de leche	G.	250	
Baño semi amargo	G	400	

RECETA N°13

ALFAJORES SANTAFESINOS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
MASA:			<p>Formar una corona con los elementos secos, colocar al centro las Yemas, la grasa fundida tibia y el agua, unir toda la preparación, Grañear fina, masa y homogenizar durante 3 min, luego sobar hasta Alisar. Descansar la masa durante 15min. Estirar con palo hasta un espesor de 3mm, pasar la pica, cortar las piezas, cocinar a 170°C. Enfriar y rellenar, cubrir con el baño, dejar secar sobre Rejilla.</p>
Harina 0000	G.	300	
Sal fina	G.	5	
Yemas	U	2	
Agua	C.	1	
Grasa vacuna	G.	6	
RELLENO:			
Dulce de leche	G	500	
BAÑO:			
Azúcar impalpable	G	200	
Claras	U	1	
Jugo de limón	C	5	

RECETA N°14

COLACIONES CORDOBESAS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
MASA:			Formar una corona con los elementos secos, colocar al centro las Yemas, la grasa fundida tibia y el agua, unir toda la preparación, Grañear ña ,asa y homogenizae durante 3 min, luego sobar hasta Alisar. Descansar la masa durante 15min. Estirar con palo hasta Un espesor de 3mm, pasar la pica, cortar las piezas, cocinar a 170°C. Enfriar y rellenar, cubrir con el baño, dejar secar sobre Rejilla.
Harina 0000	G.	125	
Bicarbonato de	G.	5	
Yemas	U	5	
Azúcar	ML	20	
Grappa o alcohol	ML	10	
RELLENO:			
Dulce de leche	G	500	
BAÑO:			
Fondant	G	200	

RECETA N°15

CHURROS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Agua	C.C.	425	Calentar el agua, la sal y el azúcar hasta el primer hervor. Tamizar la harina en el bol de la batidora y volcar el agua hirviendo trabajar la masa hasta que se despegue del bol. Aplastar la masa para quitar el aire encerrado. Colocar en la churrera. Cocinar en fritura profunda de aceite, retirar y pasar por azúcar.
Sal	GR.	5	
Azúcar	GR.	2	
Harina 0000	Gr	250	
			Nota: Rellenar con dulce de leche. Bañar con chocolate.

RECETA N°16

POLVORONES

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Esencia de vainilla		c/n	Mezclar bien las materias grasas con el azúcar, agregar los huevos e integrarlos bien; incorporar las esencias y por último la harina Mezclada con el bicarbonato de amonio. Unir sin amasar demasiado. Dejar reposar en heladera por lo menos 30 minutos luego hacer bastones de unos 5 cm. de diámetro, cortar con cuchillo de un espesor de ½ cm. aproximadamente. Estibar en placas Enmantecadas Hornear a 200°C de 8 a 10 minutos.
Huevos	U	1 y 1/2	
Manteca	Kg.	0.075	
Azúcar	Kg.	0.125	
Bicarbonato de	Kg.	0.015	
Harina 0000	Kg.	0.250	
OPCIÓN CACAO			Nota: Para hacerlos de cacao o combinados, reemplazar 20 gr. del total de la harina por cacao.
Cacao amargo	Kg.	0.020	

RECETA N°17

PEPITAS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Esencia de vainilla		c/n	Blanquear la manteca con el azúcar. Incorporar los huevos, la esencia de vainilla y la ralladura del limón e integrar. Por último agregar la harina con el polvo de hornear tamizados. Formar una masa tierna sin trabajar demasiado. Dejar reposar en heladera por lo menos media hora. Hacer bastones cilíndricos y cortar a cuchillo, estibar en placas enmantecadas. Con el dedo practicar una pequeña hendidura en el centro de la pepita.
Huevos	U	1 ½	
Ralladura de limón		c/n	
Manteca	Gr.	125	
Polvo para hornear	Gr.	5	
Azúcar	Gr.	125	
Harina 0000	Gr.	250	
Dulce de membrillo	Gr	300	Colocar con manga un punto de dulce de membrillo o dulce de batata procesado.
			Hornear a 180°C de 8 a 9 minutos aproximadamente.

RECETA N°18

GALLETAS CON CHIPS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Esencia de vainilla		c/n	Blanquear la manteca con el azúcar. Incorporar los huevos, la esencia de vainilla y la ralladura del limón e integrar. Por último agregar la harina con el polvo de hornear tamizados. Formar una masa tierna sin trabajar demasiado. Dejar reposar en heladera por lo menos media hora. Hacer bastones cilíndricos y cortar a cuchillo, estibar en placas enmantecadas. Hornear a 180°C de 8 a 9 minutos aproximadamente.
Huevos	U	1 ½	
Ralladura de limón		c/n	
Manteca	Gr.	125	
Polvo para hornear	Gr.	5	
Azúcar	Gr.	125	
Harina 0000	Gr.	250	
Chips de choco s/a	Gr.	100	
Esencia de vainilla		c/n	
Huevos	U	1 ½	

RECETA N°19

GALLETAS DE MIEL

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO	
Harina 0000	G.	250	Blanquear la manteca con el azúcar. Incorporar los huevos, la esencia de vainilla y la miel e integrar. Por último agregar la harina con el polvo de hornear tamizados. Formar una masa tierna sin trabajar demasiado. Dejar reposar en heladera por lo menos media hora. Hacer bastones cilíndricos y cortar a cuchillo, estibar en placas enmantecadas. Hornear a 180°C de 8 a 9 minutos aproximadamente.	
Azúcar	G.	125		
Huevos	G.	75		
Manteca	G.	50		
Bicarbonato amonio	G.	3		
Bicarbonato de	G.	5		
Es. vainilla		c/n		
Miel	G.	90		

RECETA N°20

GALLETAS DE NARANJA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Manteca	Gr.	60	Integrar manteca, azúcar, ralladura, luego disponer las yemas, jugo de naranja, harina de maíz, por último integrar la harina tamizada con el polvo de hornear y la sal. Con esta pasta, hacer pequeños bollos, de 10gs., colocar en placa enmantecada, marcar con tenedor y cocinar a 170°C por 10' aprox. Bañar : con baño de chocolate semi amargo.
Azúcar	Gr.	75	
Yemas	U	1	
Jugo de naranja	Cda.	½	
Rall. de naranja	U	1	
Harina 0000	Gr.	100	
Harina de maíz G.	Gr.	10	
Sal	pizc	1	
Polvo de hornear	Cdit	½	
Baño SemiAmargo			

RECETA N°21

GALLETA DE AGUA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	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.
Agua	ML.	140	
Levadura	GR.	15	
Sal	GR.	7	
Extracto de malta	GR.	10	
Manteca	GR.	30	
Azúcar	GR.	12	

RECETA N°22

GRISSINES ITALIANOS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	GR.	250	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, estirlas y estibarlas sobre placas Enmantecadas. Dejar fermentar al doble del volumen. Hornear 180°C de 12 a 15 minutos, hasta secar.
Levadura Fresca	GR.	15	
Sal	GR.	10	
Extracto de malta	GR.	10	
Aceite de Oliva	CC	30	
Agua	GR.	110	
Azúcar	GR.	12	
OPIONAL:			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.
Orégano deshidrat.		c/n	
Morrón deshidratad		c/n	
Cebolla deshidrat		c/n	
Sésamo negro y bco.		c/n	

RECETA N°23

BRIOCHE FINA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Leche	C.C.	25	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento y los huevos. 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 20 minutos. Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea. Desgasificar y llevar a heladera (4°C) 3 horas. Pesar y dar forma y colocarlo en placas. Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen en sitio no muy cálido. Pintar con huevo y hornear a 190°C
Levadura fresca	GR.	20	
Huevos	U	2 ½	
Sal	GR.	5	
Manteca pomada	GR.	125	
Azúcar	GR.	25	
Harina 0000	GR.	250	

FORMAS DE BRIOCHE

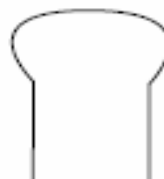
Nanterre



À tête



Mousseline



RECETA N°24

ENSAIMADA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	Gr.	250	<p>Realizar un Fermento Previo con la Levadura.</p> <p>Colocar en un bowl harina, sal, integrar y formar corona. En el centro disponer el huevo, azúcar, aceite de oliva y la esponja formar una masa lisa y homogénea. Dejar descansar 30 minutos aproximadamente .</p> <p>Estirar el amasijo de manera rectangular, lo mas fino posible sobre aceite. Embadurnar con manteca de cerdo la superficie y enrollar.</p> <p>Estibar en placa enmantecada, fermentar al doble y cocinar. Horno 180°C por 20 minutos aproximadamente dependiendo el tamaño.</p>
Azúcar	Gr.	20	
Sal	Cda	1	
Levadura	Gr.	20	
Leche	c.c.	50	
Aceite de oliva	Cda	1	
Huevos	Un.	1	
Grasa de cerdo		c/n	
OPCIONAL RELLENO:			
Crema Pastelera	Gr.	100	

RECETA N°25

MASA DE PAN DE LECHE

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Leche	C.C.	75	<p>Realizar un Fermento Previo con la Levadura.</p> <p>Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento y los huevos. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.</p> <p>Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente.</p> <p>Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos.</p> <p>Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea.</p> <p>Desgasificar, Pesar y dar forma y colocarlo en placas.</p> <p>Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen en sitio cálido.</p> <p>Pintar con huevo y hornear a 190°C</p>
Esencia de vainilla		c/n	
Huevos	U	1	
Sal	G.	2	
Ralladura de limón		c/n	
Levadura Fresca	G.	15	
Manteca	G.	50	
Azúcar	G.	30	
Harina 0000	G.	250	

RECETA N°26

PALITOS DE ANÍS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	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, los huevos y el anís. 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 20 minutos. Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea. Luego estirar a medio centímetro y cortar palitos de 1 cm. de ancho por 10 cm. De largo. Retorcerlos y estibarlos en placa enmantecada, fermentar al doble de su volumen y cocinar a 180°C por 25 minutos. Por último bañarlos con el baño de azúcar.</p>
Leche	c.c.	50	
Huevos	U	1	
Levadura Fresca	Gr.	20	
Sal	Gr.	3	
Azúcar	Gr.	25	
Extracto de malta	Gr.	5	
Manteca	Gr.	25	
Anís en grano	Gr.	3	
BAÑO DE AZÚCAR:			
Agua	L	75	
Azúcar impalpable	Kg.	450	
Jugo de limón		c/n	

RECETA N°27

FACTURA DE CONFITERIA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
AMASIJO:			<p>Para elaborar el Amasijo mezclar los ingredientes secos y formar una corona.</p> <p>Colocar en el centro de la misma, la levadura sin disolver, el huevo, la margarina y el agua. Amasar poco a poco hasta obtener una textura sumamente lisa. Tapar y dejar descansar por espacio 15 minutos.</p> <p>Para realizar el empaste mezclar la harina con la margarina hasta obtener una textura homogénea, dejar descansar.</p> <p>Estirar 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.</p> <p>Darle tres dobleces simples y dejar descansar en heladera entre cada doblez 15 minutos como mínimo.</p> <p>Estirar un rectángulo de 8 Mm. de espesor y dividirlo en fajas de 8 cm. a 16cm. de alto de acuerdo a la pieza a realizar, cortarlas de manera tal que se formen triángulos o rectángulos. Darle la forma deseada de acuerdo a la pieza a realizar (medialunas u otras presentaciones). Estibarlas en una placa lubricada, taparlas, dejar fermentar al doble de su volumen y colocarle dulce de membrillo o crema pastelera a gusto.</p> <p>Hornear a 180° C, por espacio de 10-15 minutos. Guarnecer y decorar a gusto.</p> <p>NOTAS: Para guarnecer y decorar nuestras piezas podemos emplear almíbares, gelatinas para abrillantar, azúcar impalpable y/o granulada, coco rallado, chocolate, baños de repostería, dulce de leche, crema pastelera, etc.</p>
Harina 000	G	200	
Agua	M	50	
Levadura	G	15	
Sal	G	3	
Azúcar	G	25	
Extracto de Malta	G	5	
Huevo	U	1	
Margarina	G	5	
Esencia de Vainilla	NA	Cn	
EMPASTE:			
Harina 000	G	40	
Margarina	G	100	

FORMAS DE FACTURA

ESQUEMAS

Danesa	
Danesa con piña	
Enlazado de fruta	
Fajo	
Molino de frutas	
Narciso	
Atado con crema	
Buho	
Cangrejo	

ESQUEMAS

Cortado con semillas



Cresta



Croissant



Nudo marinero



Pajarita



Pañuelo marcado



Péndulo



Sirena



Plegado con frutas



RECETA N°28

CREMA PASTELERA DE PANADERÍA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Leche	L	1.000	Llevar a ebullición la leche y la mitad del azúcar (150 Gr.)
Es. Vainilla	U	½	Aparte batir los huevos con el resto del azúcar la fécula y la harina previamente tamizadas.
Azúcar	GR.	300	Agregar la mitad de la leche sobre la mezcla y llevar a ebullición la otra mitad de la leche.
Huevos	U	5	Cuando hierva la leche, agregarle encima la mezcla de los huevos
Fécula de Maíz	GR.	40	Llevar a hervor nuevamente, cocinar 1 minuto y retirar.
Harina 0000	GR.	40	Enfriar de inmediato cubierto con film. Una vez frío agregarle la esencia de vainilla.
			NOTA: ES IDEAL PARA REALIZAR COCCIONES EN HORNO.

RECETA N°29

CREMA PASTELERA DE PASTELERÍA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Leche	L	1.000	Llevar a ebullición la leche y la mitad del azúcar (150 Gr.)
Es. Vainilla	U	½	Aparte batir las yemas con el resto del azúcar la fécula previamente tamizadas.
Azúcar	GR.	300	Agregar la mitad de la leche sobre la mezcla y llevar a ebullición la otra mitad de la leche.
Yemas de Huevos	U	10	Cuando hierva la leche, agregarle encima la mezcla de las yemas
Fécula de Maíz	GR.	60	Llevar a hervor nuevamente, cocinar 1 minuto y retirar.
			Enfriar de inmediato cubierto con film. Una vez frío agregarle la esencia de vainilla.
			NOTA: ES IDEAL PARA RELLENOS, NO COCINAR EN HORNO YA QUE SE QUEMARÍA.

RECETA N°30

COCA DE SAN JOAN

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	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, los huevos y la ralladura. 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 20 minutos. Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea. Bollar y dar la forma característica. Estibar en placa enmantecada. Fermentar al doble de su volumen y decorar con crema pastelera y demás frutas. Cocinar a 180°C por 25 minutos.</p>
Sal	GR	3	
Azúcar	GR	45	
Leche condensada	C.C.	30	
Manteca	GR	60	
Huevos	U	1	
Ron	C.C.	15	
Levadura Fresca	GR	20	
Agua	C.C.	50	
Ralladura de limón		c/n	
Canela en polvo	GR	0.004	
Esencia de Vainilla		c/n	
DECORACIÓN			
Crema Pastelera		c/n	
Cerezas al Marrasch.		c/n	
Nueces		c/n	

RECETA N°31

PAN DULCE GENOVÉS / MILANÉS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	G	250	<p>Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, los huevos y la ralladura. 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 20 minutos. Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea, luego incorporar las frutas deshidratadas. Luego dividir la masa en bollos de diferentes tamaños, bollarla y colocarlas dentro del molde con el cierre hacia abajo. . Fermentar al doble de su volumen , Cocinar a 180°C por 25 minutos.</p>
Levadura	G	25	
Extracto de malta	G	10	
Agua	ML	30	
Manteca	G	40	
Azúcar	G	40	
Huevos	U	2	
Agua	ML	40	
Sal	G	10	
Agua de azahar	ML	5	
Esencia de vainilla	NA	Cn	
Ralladura de limón	NA	Cn	
Canela en polvo	NA	Cn	
FRUTAS:			
Pasas de uvas	G	30	
Almendras	G	20	
Nueces	G	20	
Avellanas	G	10	
Frutas escurridas	G	20	

RECETA N°32

MADRILEÑO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	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, los huevos y la ralladura. 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 20 minutos. Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea. Bollar, Rellenar con la pasta de almendras y dar la forma característica. Estibar en placa enmantecada. Fermentar al doble de su volumen y decorar con crema de coco. Cocinar a 180°C por 25 minutos.</p>
Huevos	U	1	
Manteca	GR.	35	
Extracto de malta	GR.	5	
Azúcar	GR.	35	
Leche en polvo	GR.	7	
Sal	GR	3	
Agua	C.C.	75	
Levadura Fresca	GR	20	
Esencia de vainilla		c/n	
Esencia de limón		c/n	
<u>RELLENO</u>			
Pasta de Almendras	GR.	100	
<u>DECORACIÓN</u>			
Coco rallado	GR.	60	
Crema pastelera	GR.	100	
Azúcar	GR.	40	

RECETA N°33

PAN DE MUERTO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	G	250	Realizar el fermento previo.
Azúcar	G	50	
Leche en polvo	G	12	Formar una corona con los elementos secos y colocar al centro los líquidos incluido el fermento, amasar a liso y dejar fermentar en un bowl cubierto, desgasificar e incorporar la manteca, homogeneizar.
Sal	G	5	
Ralladura de limón	G	3	
Ralladura de naranja	G	3	Con la misma masa realizar formas de huesitos para decorar, tapar y dejar fermentar.
Esencia de azahar	NA	Cn	
Esencia de naranja	NA	Cn	Hornear a temperatura de 175° C por 20 minutos. Una vez fuera del horno y tibios, pincelar con manteca y espolvorear con azúcar.
Huevos	G	100	
Levadura Fresca	G	20	
Manteca	G	60	

RECETA N°34

GUGELHUPF / KOUGELHOPF DE PASAS DE UVAS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina "000"	G	225	Realizar el Fermento Previo
Levadura	G	30	
Leche entera	ML	200	Hidratar las pasas de uva con el kirsch y enmantecar un molde tipo Savarín, en el cual colocaremos las almendras fileteadas. En un bowl mezclar los ingredientes restantes hasta homogeneizar, incorporar las pasas, rellenar el molde y fermentar.
Sal	G	10	
Azúcar	G	50	
Huevos	U	1	Cocinar a 180 °C.
Manteca en pomada	G	50	
Almendras	G	20	
Pasas sultanas	G	40	
Kirsch	ML	10	

RECETA N°35

STOLLEN

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	G	250	Realizar el fermento previo.
Leche	ML	125	Formar una corona con los elementos secos y colocar al centro los líquidos incluido el fermento, amasar a liso y dejar fermentar en un bowl cubierto, desgasificar e incorporar la manteca y las frutas, homogeneizar.
Levadura Fresca	G	25	
Azúcar	G	40	Estirar colocar el relleno de Pasta de almendras, dar la forma característica. Leudar hasta el doble de su volumen.
Macis	NA	Cn	
Cardamomo en	NA	Cn	Pincelar con manteca fundida con una pizca de sal y hornear a temperatura de 180° C por espacio de 25 a 30 minutos según el tamaño de las piezas.
Huevo	U	½	
Manteca	G	60	Al retirar del horno pincelar con manteca derretida y espolvorear con azúcar impalpable.
<u>CUBIERTA:</u>			
Azúcar impalpable	G	100	
Manteca derretida	G	40	
<u>RELLENO:</u>			
Rhum	C.C.	50	
Almendras Tostadas Y Peladas	GR	35	
Pasas de uva rubias	GR	35	
Cáscara de naranja	GR	35	
Pasta de Almendras	GR	80	

RECETA N°36

ROSCÓN DE REYES

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Levadura Fresca	G.	20	Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Azúcar	G.	35	
Huevos	U	1	Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, los huevos y la ralladura. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Leche	C.C.	35	
Ralladura de naranja	U	1	
Harina 0000	G.	250	Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos.
Sal	G.	3	
Manteca	G.	30	Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea.
DECORACION:			
Cáscaras de Naranjas confit.	G.	50	Luego Bollar la masa y dar la forma de rosca, Estibar en placa enmantecada.
Frutas Glaseadas	G.	60	
Brillo en Gel	G.	c/n	Fermentar al doble de su volumen.
Coco Rallado	U	c/n	
Crocante de Maní	G.	c/n	Cocinar a 180°C por 25 minutos.
			Dejar enfriar y decorar.

RECETA N°37

MONA DE PASCUA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina "000"	G	280	Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Levadura Fresca	G	30	
Agua	ML	30	Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, los huevos y la ralladura. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Manteca	G	50	
Azúcar	G	60	
Huevos	U	1	Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos.
Esencia (opcional)	NA	Cn	
Ralladura de naranja	NA	Cn	Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea.
Sal fina	G	3	
DECORACION:			Luego Bollar la masa y dar la forma de rosca, Estibar en placa enmantecada.
Crema pastelera	U	Cn	
huevo	U	1	Fermentar al doble de su volumen.
Chocolate baño	G	50	
Cerezas al Marrasch.	G	40	Cocinar a 180°C por 25 minutos. Dejar enfriar y decorar.

