RECETARIO

Chef Pastelero y Panadero Internacional

Panaderia Internacional 2.5

DIA 1

Francia
Corona Bordelesa
Subrot
Espana
Bolla
Candeal

DÍA 2

Italia
Schiacciata
Bara Brith
Hot Cross Buns

DÍA 3

USA
Corn Bread
Suiza
Zopf
Portugal
Folar de Chaves

DÍA 4

USA
Pepperoni Roll
Pan para Hot Dogs
Pan de Hamburguesas

DÍA 5
Canada
Trempetes
Breaver Tails
Mexico
Besos
Puerquitos
DÍA 6
Mexico
Cubiletes
Cuernitos
Argentina
Pan de queso
DÍA 7
Peru
Pan Frances Peruano
Colombia
Pan Blandito
Venezuela
Pan de Jamon
DÍA 8
Japon
Bao
Corea
Hotteok
jjinppang
China
Mantou

DÍA 9
Grecia
Pan Pita
Turquia
Lavash
Italia
Piadina
Marruecos
Tafarnout
DÍA 10
De nata
Naan
Arroz
Pretzel

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Subrot**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Francia	Tema	**Panes Europeos**
		Día	**CLASE 1**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de Trigo 000		0.200	
Agua		0.250	
Levadura seca		0.015	
Harina integral		0.200	
Polish		0.100	
Manteca de cerdo		0.010	

METODO DE PREPARACION:

1.-Mezclar los ingredientes y amasar hasta conseguir una masa fina y brillante que supere la prueba de la membrana.

2.-Formar una bola y dejar reposar en bloque en un bol ligeramente enharinado (no usar aceite), tapado y a temperatura ambiente hasta doblar en volumen (unas 2 o 3 horas, en función de la temperatura).

Sacar del bol y dividir la masa en dos partes de igual peso, a las que se dará forma ligeramente alargada.

3.-Con el rodillo, extender cada porción de masa formando un rectángulo de unos 2 cm de espesor:

4;- Untar muy ligeramente con aceite, mantequilla o manteca de cerdo ambas superficies. Enharinar una de ellas y eliminar la harina sobrante; es muy importante no excederse en la cantidad de materia grasa.

5.-Juntar ambas partes por las caras tratadas, igualando los bordes antes de cortar en porciones de unos 100g cada una, de forma cuadrada o romboide:

6.-Ahora viene lo complicado: coger una porción cuadrada o romboide y apoyarla sobre uno de los vértices, aplastando contra la superficie de trabajo hasta que quede como un triángulo; hacer lo mismo con otra porción, pero solapando ligeramente uno de los extremos, para que queden soldadas:

7.-Pasar las parejas de panecillos a una couche de lino enharinada y dejar fermentar aproximadamente la mitad de tiempo del reposo en bloque:

8.- Precalentar mientras tanto el horno a 240ºC. Hornear entre 20 y 30 minutos, en función del tamaño de los panecillos, con adición de vapor, hasta color tostado y temperatura interior de 95ºC. Enfriar en rejilla.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Corona Bordelesa**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Francia	Tema	**Panes Europeos**
		Día	**CLASE 1**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Masa Vieja		
Harina Trigo 000	g	0.200
Agua	g	0.130
Levadura Fresca	g	0.006
Sal	g	0
Masa Final		
Harina Trigo 000	g	0.200
Harina Integral	g	0.100
Agua	g	0.195
Levadura Fresca	g	0.004
Sal	g	0.004

EJEMPLO DE MONTAJE

METODO DE PREPARACION:

1.- Realizar la masa vieja un dia antes, y dejarla a temperatura ambiente.
2.- Realizar nuestra masa, elaborando un volcan con la harina de trigo y harina integral.
3.- Disolver la levadura en el agua tibia, y agregar al volcan de harinas.
4.- Incorporar la sal al rededor del volcan, y mezclar hasta obtener una masa, aplicar tecnica de soplado y estirado hasta conseguir punto elastico.
5.- Dejar Puntear por 45 min, Desgasificar y formar 8 bolas de 110 gr y Leudar 25 min.
6.- Con La masa restante, estirar con un rodillo hasta lograr cortar un circulo de 35 cm de diametro, Colocar el circulo de masa encima de un mantel enharinado y debajo un bowl pequeno, ver imagen en la receta.
7.- Colocar las 8 bolas de masa al rededor del bowl y cortar 8 triangulos siguiendo las uniones de las 8 bolas unidas, pncelar con agua cada triangulo y unir a las bolas de masa.
8.- Colocar toda la preparacion en una chalora de manera invertida y hornear a 190 por 30 a 45 min aprox.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Bolla**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	España	Tema	**Panes Europeos**
		Día	**CLASE 1**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de Trigo 000	g	0.250	
Harina Integral	g	0.200	
Sal	g	0.010	
Azucar	g	0.020	
Levadura	g	0.020	
Agua	ml	0.360	
Masa Madre			
Harina	gr	0.100	
Cerveza Obscura	ml	0.080	

METODO DE PREPARACION:

Masa Madre

1.-Mezclar cerveza con el harina un dia antes y dejar reposar 12 horas.

Bolla

2.-Activa La levadura con parte del liquido a emplear y una pizca de azucar .

3.- Mezclar harina de trigo con harina integral y hacer un volcan.

4.- Añade el prefermento al volcan de harinas y coloca el agua tibia y la levadura activada.

5.- Incorporar azucar y sal .

6.- Amasar durante 30 min, tecnica soplado y estirado.

7.-Fermentar por 30 min boleando piezas de 200 gr, greñar en forma cuadricular

8.-Pasado este tiempo precalienta el horno a 195ºC

9-.Hornea aproximadamente 30 minutos con un choque de vapor de 5 segundos al inicio.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Candeal**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	España	Tema	**Panes Europeos**
		Día	**CLASE 1**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de Trigo Candeal 00	g	0.350	
Sal	g	0.010	
Levadura	g	0.015	
Agua	ml	0.200	
Masa Madre			
Harina	g	0.100	
Cerveza Obscura	ml	0.060	
Azucar	g	0.020	

METODO DE PREPARACION:

Masa Madre

1.-Mezclar cerveza y azucar con el harina un dia antes y dejar reposar 12 horas.

Candeal

2.-Activa La levadura con parte del liquido a emplear y una pizca de azucar .

3.- Hacer un volcan con harina candeal.

4.- Añade el prefermento al volcan, coloca el agua tibia y la levadura activada y al rededor la sal.

5.- Amasar durante 30 min, tecnica soplado y estirado.

6.-Fermentar por 30 min boleando piezas de 200 gr, greñar en forma de rombo y sellar o picar.

7.-Pasado este tiempo precalienta el horno a 200ºC

8-.Hornea aproximadamente 35 minutos con un choque de vapor de 5 segundos al inicio.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Schiacciata**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Italia	Tema	**Panes Europeos**
		Día	**CLASE 2**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Prefermento			
Harina de Trigo 000	g	0.100	
Agua	g	0.050	
Levadura Seca	g	0.012	
Huevo Completo	pza	1	
3 Yemas	pza	3	
Azucar	g	0.100	
Aceite de oliva	ml	0.045	
Mantequilla	g	0.045	
Ralladura de Naranja	g	0.010	
Jugo de Naranja	ml	0.100	
Vainilla esencia	ml	0.050	
Sal	g	0.010	
Harina de Trigo 000	g	0.300	
Decorado			
Azucar Glass	g	0.050	
Cocoa	g	0.020	

METODO DE PREPARACION:

Prefermento

1.-Mezcla la levadura con 50 g de agua templada en un cuenco.

2-.Añade 100 g de harina y mezcla con la ayuda de una cuchara. Deja reposar 1 hora.

La schiacciata

3.-Pasado este tiempo pon en otro cuenco el aceite de oliva virgen extra, la mantequilla, la ralladura de las naranjas y la esencia de vainilla.

4.- Mezcla durante 2 minutos . Sin dejar de batir añade el huevo y las 3 yemas, el zumo, el azúcar y sal.

5.- Añade esta mezcla poco a poco al cuenco del prefermento mientras vas mezclando con batidor globo.

6.- Ve agregando el resto de la harina tamizada, y mezcla hasta tener una masa lisa. En unos 5 minutos estará lista.

7.- Forra un molde rectangular con papel de hornear y vierte la masa, Deja leudar lentamente al menos 1 hora.

8.-Pasado este tiempo precalienta el horno a 180ºC, Hornea sobre rejilla durante aproximadamente 30 minutos.

9.Desmóldala, enfria y decora con azucar Glass espolvorenado y haciendo el escudo de florencia .

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Bara Brith**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Reino Unido	Tema	**Panes Europeos**
		Día	**CLASE 2**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar mascabado	g	0.200	
Naranja	g	0.030	
Té negro caliente	g	0.250	
Harina de Trigo 000	g	0.350	
Especias (Pimienta, Clavo,Anis)	g	0.010	
Huevo	pza	1	
Mantequilla	g	0.050	
Pasas	ml	0.100	
Nueces	g	0.100	
Mezcla de frutos secos	g	0.100	
Jugo de Naranja	ml	0.050	
Vainilla esencia	ml	0.020	
Sal	g	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1.-Vierta la fruta en un bol con el azúcar y la ralladura de naranja. Vierta sobre el té, mezcle todo y déjelo en remojo durante la noche.

2.-Caliente el horno a 180 C 3.

3.-Engrase y forre la base y los lados cortos de un molde.

4.-Vierta la harina y las especias en un tazón y agregue la fruta y el líquido de remojo.

5.-Agregue el huevo, seguido de la mantequilla. Bate hasta que tengas una masa bien combinada y firme, luego vierte en el molde para pan preparado. Hornee durante 1¼ horas, cubra con papel de aluminio o pergamino si la parte superior comienza a oscurecerse demasiado. Compruébelo con un pincho; si no sale limpio, déjelo otros 5-10 minutos en el horno.

6.-Dejar enfriar en el molde durante 10 minutos, luego retirar y dejar enfriar por completo. Sirva en rodajas y untado con mantequilla, si lo desea.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Hot Cross Buns**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Reino Unido	Tema	**Panes Europeos**
		Día	**CLASE 2**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo 000	g	0.500	
Leche entera	g	0.250	
Huevo	pza	2	
Mantequilla	g	0.055	
Azúcar	g	0.050	
Levadura instantanea	ml	0.015	
Sal	g	0.007	
Canela molida	g	0.002	
Clavo molido	gr	0.001	
Nuez moscada	ml	0.001	
Ralladura de limón	g	0.002	
Uvas	g	0.080	
Harina de trigo para la decoración	g	0.100	
Agua	ml	0.100	
GLASEADO			
Azúcar	g	0.100	
Agua para el glaseado	ml	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1.-Activar la levadura en la leche tibia y dejar reposar unos 15 minutos. Colocar la harina en un recipiente amplio y mezclar con la sal, las especias y la ralladura de limón. Formar un hueco en el centro y echar el huevo y la mantequilla troceada.

2.-Batir ligeramente, añadir la leche con la levadura y mezclar. Incorporar las pasas y comenzar a amasar, a mano o usando una amasadora, hasta conseguir una masa suave, lisa, elástica y homogénea.

3.-Formar una bola y colocar en un cuenco limpio ligeramente engrasado, tapar con film o un paño húmedo y dejar levar hasta que doble su tamaño en un lugar sin corrientes de aire. Deshinchar ligeramente la masa y dividir en unas 20 partes más o menos iguales.

4.-Amasar un poco cada uno, formar pequeñas bolas y colocarlas en una bandeja de horno engrasada. Batir en un cuenco el huevo restante con un poco de leche y pincelar con cuidado los panecillos. Tapar con un paño húmedo y dejar levar hasta que doblen su tamaño.

5.-Precalentar el horno a 190ºC. Preparar la pasta de la decoración batiendo la harina con agua suficiente para conseguir una consistencia que se pueda disponer con una manga pastelera. Cuando los bollos estén listos, pincelar de nuevo con el huevo batido, formar una cruz con la pasta sobre cada uno y hornear durante unos 20 minutos.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Zopf**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Suiza	Tema	**Panes Europeos**
		Día	**CLASE 3**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa			
Crema agria	ml	0.170	
Mantequilla	g	0.057	
Harina Trigo 000	g	0.390	
Levadura instantánea	g	0.011	
Sal	g	0.005	
Huevo	pza	2	
Glaseado			
Yema de huevo	g	0.020	
Agua	nl	0.014	

METODO DE PREPARACION:

1.-Para hacer la masa: caliente la crema agria hasta que esté tibia en el microondas o a fuego muy lento mientras revuelve constantemente. Agregue la mantequilla y revuelva hasta que se derrita.

2.-Pesa tu harina; o mídalo colocándolo suavemente con una cuchara en una taza y luego barriendo cualquier exceso. En otro tazón, mezcle la harina, la levadura y la sal.

3.-Agregue los ingredientes secos a la mezcla de crema agria, luego agregue 1 huevo grande y 1 clara de huevo.

4.-Revuelva hasta que la mezcla se una para formar una masa peluda, luego déjela a un lado durante 15 minutos.

5.-Amasar la masa, a mano, batidora eléctrica, procesador de alimentos o panificadora, hasta que esté suave y elástica, agregando una pequeña cantidad de agua o harina, si es necesario.

6.-Colóquelo en un tazón engrasado, cubra el tazón y deje la masa a un lado para que suba durante 1 1/2 a 2 horas, hasta que casi duplique su volumen.

7.-Volcamos la masa sobre una superficie ligeramente engrasada y amasamos suavemente varias veces para expulsar el exceso de dióxido de carbono.

8.-Divídalo en tres partes iguales y enrolle cada pieza en un tronco de 18cm.

9.-Trenza los troncos juntos, pellizcándolos en ambos extremos y metiendo los extremos pellizcados hacia abajo.

10.-Coloque la trenza en una bandeja para hornear ligeramente engrasada o forrada con pergamino, cúbrala y déjela crecer durante 20 minutos.

Hacia el final de la subida, precaliente el horno a 180 °c.

11.-Para hacer el glaseado: Batir la yema de huevo con el agua, y pincelar la trenza con este glaseado.

12.-Para hornear la trenza: Hornea el pan de 30 a 35 minutos, o hasta que esté dorado y brillante.

13.-Retire el pan del horno y déjelo enfriar en la fuente durante 10 minutos, luego transfiéralo a una rejilla para que se enfríe por completo.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Corn Bread**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	USA	Tema	**Panes America del Norte**
		Día	**CLASE 3**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de maíz Pan	g	0.350	
Harina Trigo 000	g	0.070	
Polvo de hornear	g	0.015	
Sal kosher	g	0.010	
Huevo	pza	1	
Leche entera	ml	0.250	
Mantequilla Sin Sal	g	0.050	
Miel de abeja	g	0.050	
Manteca para engrasar	g	0.030	

METODO DE PREPARACION:

1.-Precaliente el horno a 190° C.
2.-Deje que los ingredientes líquidos alcancen la temperatura ambiente.
3.-Bate el huevo y luego combínalo con la leche, la mantequilla y la miel.
4.-Coloque los ingredientes secos en un recipiente aparte y mezcle bien.
5.-Combine los ingredientes húmedos y secos y luego revuelva. No trabaje demasiado la masa.
6.-Engrase cuidadosamente el molde con mantequilla.
7.-Vierta la masa en el molde y luego colóquelo en el horno.
8.-Hornee durante 25 a 30 minutos.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Folar de Chaves**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Portugal	Tema	**Panes Europeos**
		Día	**CLASE 3**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina trigo 000	g	1.000	
Mantequilla	g	0.125	
Huevo	pza	10	
Levadura instantanea	g	0.015	
Aceite de oliva	g	0.150	
Agua tibia	ml	0.500	
Jamón tipo viena	g	0.100	
Salchicha	g	0.100	
Tocino	g	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1.-Cortar la carne en trozos y reservar.
2.-Empezamos batiendo los huevos con una cuchara de madera.
3.-Coloca la harina en una esquina del bol y vierte los huevos en el espacio que queda.
4.-Añadir la levadura (que se ha disuelto en agua tibia) y la mitad de la sal disuelta en agua caliente.
5.-Agregue la mantequilla derretida (pero no demasiado caliente).
6.-Agregue los ingredientes, siempre con cuidado de no hervir los huevos con los ingredientes calientes.
7.-Pruebe la masa cuando haya terminado de mezclar los ingredientes líquidos con la harina. Si es suave, agregue un poco más de sal.
8.-En este punto, si crees que la masa está demasiado blanda, añade un poco más de harina.
9.-Bate bien la masa hasta que se forme una bola que no se pegue al bol.
10.-Espolvorea una bandeja con harina (o el bol donde hiciste la masa).
11.-Coloca la masa sobre la tabla, espolvoréala con harina y cúbrela con una tela de lino, seguida de una manta.
12.-Una hora leudando, la masa aumentará de volumen y comenzará a abrirse (es decir, tendrá pequeñas grietas en la superficie).
13.-Con las manos untadas con margarina, extienda la masa sobre una superficie lisa.
14.-Coloque las carnes, presionándolas suavemente. Enrollar (no hacer demasiadas capas: con una vuelta y media es suficiente).
15.-Dejar leudar 35min. más.
16.-Hornear en horno precalentado a 180°C de 35 a 45 minutos si es pequeño.
(Si comienza a oscurecer antes de terminar de cocinar, coloque papel de aluminio encima.)

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Pepperoni Roll**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	USA	Tema	**Panes America del Norte**
		Día	**CLASE 4**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa agria (SAN FRANCISCO)			
Masa madre	g	0.060	
Harina Trigo 000	g	0.250	
Harina integral	g	0.490	
Agua		0.535	
Sal	pza	0.012	
Levadura instantánea	pza	0.010	
Masa madre			
Agua de filtro	g	0.100	
Harina Trigo 000	g	0.100	
RELLENO	ml		
Queso mozzarella rallado	g	0.200	
Pepperoni	g	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1.- MASA MADRE

Colocar dentro del frasco harina, agua y mezclar.

Tapar y dejar a temperatura ambiente durante 7 días, retirando la mitad de la mezcla e incorporando nuevamente 50 cc de agua y 50 gramos harina blanca durante esos 7 días.

Al séptimo día la masa deberá haber duplicado su volumen.

2.-MASA AGRIA

Coloca la masa madre en un recipiente grande junto con la harina blanca y harina integral, sal y la levadura previamente hidratada, empezar a trabajar la masa he ir agregaras agua tibia. Revuelve con las manos y deja reposar a temperatura ambiente a que doble su volumen.

Una vez que allá doblado su volumen, la ponchamos la pesamos y hacemos porciones de 200grs, dejamos que fermente por segunda vez y tapamos con un paño húmedo dejamos reposar hasta que al tocarla con el dedo la masa regrese ligeramente a su forma original y no se pegue.

3.-Precaliente el horno a 190C*. Cubra una bandeja para hornear con aceite

4.-Estire la masa sobre una superficie ligeramente enharinada haga cortes rectangulares de aproximadamente de 20x30cm. Espolvorea el queso y luego coloca las rebanadas de pepperoni en una sola capa.

5.-Comenzando desde el lado más largo del rectángulo, enrolle la masa con fuerza. Corte en rollos de 3 cm de grueso y coloque en una charola.

6.-Hornee durante 10-15 minutos o hasta que esté ligeramente dorado. Retire del horno.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Hot dog Bread**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	USA	Tema	**Panes America del Norte**
		Día	**CLASE 4**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Huevos	pza	2	
Levadura seca	g	0.150	
Azúcar refinada	g	0.050	
Agua tibia	ml	0.200	
Harina de trigo 000	g	0.450	
Mantequilla	g	0.050	
Sal	g	0.002	

METODO DE PREPARACION:

1.- Combine 4 cucharadas de agua con la clara de un huevo, bate y reserva. esta mezcla se utilizará más adelante para glasear los panes.

2.- Activar la levadura en el agua tibia. mezcla hasta combinar todo y deja reposar por 15 minutos a temperatura ambiente.

3.-Coloca la harina en un tazón amplio, haz un hueco al centro y añade la mantequilla derretida, 1 huevo entero y la yema del otro huevo, la mezcla de levadura con azúcar y la sal.

mezcla todo hasta tener una masa homogénea.

4.-Enharina la mesa de trabajo y amasa por 20 minutos hasta tener una masa suave y elástica.

engrasa un tazón, con un poco de aceite vegetal, coloca la bola de masa, tapa con un trapo limpio y deja reposar a temperatura ambiente hasta que duplique su tamaño.

amasa un poco más y divide en ocho partes iguales.

estira cada bolita de masa en cilindro, lleva al centro los dos bordes más anchos, mete las esquinas.

pon papel encerado sobre una charola para horno, transfiere la masa a la charola dejando espacio entre cada uno de unos 2 cm de espacio.

cubre la charola con un trapo limpio y deja reposar por 40 minutos hasta que dupliquen su volumen.

glasea los panes con la mezcla de huevo, utiliza una brocha para tener una cobertura pareja.

hornea a 180°c por 15 minutos.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Hamburguesa**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	EUA	Tema	**Panes America del Norte**
		Día	**CLASE 4**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de fuerza	g	0.350	
Levadura instantanea	g	0.015	
Azúcar estandar	g	0.030	
Sal	g	0.005	
Mantequilla	g	0.025	
Agua	ml	0.070	
Leche entera	ml	0.100	
Yemas de huevo	pza	2	
Para Decorar:			
Leche entera	ml	0.060	
Semillas de sésamo	g	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1.-En un bowl grande mezclamos los ingredientes secos, harina, levadura, azúcar y sal.

2.-En un caso calentamos la mantequilla con el agua a fuego medio hasta que la mantequilla se funda. Agregamos la leche, mezclamos y cuando alcance una temperatura entre 49º C y 55º C vertemos sobre las harinas.

3.-Retiramos del fuego y dejamos templar la mezcla.

4.-Una vez que la crema de mantequilla esté templada la añadimos al bol de ingredientes secos y comenzamos a amasar.

Cuando tengamos una bola formada comenzamos a añadir las yemas, una a una y amasando bien hasta que se integren antes de añadir la siguiente.

5.-Trabajamos la masa durante 20 minutos hasta que tengamos una textura elástica. Inicialmente la masa será muy pegajosa, pero con el trabajo de amasado acabará siendo manejable y elástica.

6.-Formamos una bola con la masa y la colocamos en un bol engrasado con mantequilla. Dejamos que fermente la masa durante 30 min, hasta que doble su volumen.

Horneado.

Preparación del pan de hamburguesa

Una vez que haya crecido la manipulamos para eliminar las burbujas de aire de su interior. Dividimos la masa en cinco porciones iguales, confeccionar bolas de masa de 110 gramos con cada porción y la colocamos sobre una charola tamizada.

Volvemos a dejar que la masa fermente de nuevo y vuelva a doblar el volumen de cada panecillo. Este proceso le llevará al menos 25 minutos.

Precalentamos el horno a 220º C y mientras se calienta pintamos con leche los panecillos y los espolvoreamos de semillas de sésamo .

Horneamos durante 11 o 12 minutos a 220º C.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Breaver Tails**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Canada	Tema	**Panes America del Norte**
		Día	**CLASE 5**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Agua tibia	ml	0.125	
Levadura seca activa	g	0.015	
Azúcar	g	0.015	
Leche Entera	ml	0.250	
Azúcar	g	0.080	
Sal	g	0.005	
Vainilla	ml	0.010	
Huevo	pza	2.000	
Aceite vegetal	ml	0.080	
Harina trigo 000	g	1.000	
Petróleo			
Azúcar	g	0.125	
Canela	g	0.010	
Nutella	g	0.100	
Fresas	g	0.100	
Miel de Maple	g	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1.-Mezcle azúcar + 1 cucharadita de canela, para espolvorear y reserve en un tazón grande.

2.- En un tazón grande, mezcle la levadura, el agua tibia y azúcar. Deje reposar un par de minutos para que la levadura se active y se disuelva.

3.-Agregue azúcar, leche, vainilla, huevos, aceite, sal y la mayor parte de la harina a la mezcla de levadura. Amasar durante 5 a 8 minutos, agregando harina según sea necesario para formar una masa firme, suave y elástica.

4.-Coloque la masa en un recipiente ligeramente engrasado y cubra. Coloque en un lugar cálido y deje leudar durante 1 hora.

5.-Porcionar bolas de masa de 120gr. Estirar sobre una superficie enharinada en un óvalo (como una cola de castror) y dejar reposar, cubierto con un paño, mientras se prepara la masa restante.

6.-Caliente el aceite en una freidora a 170 c.

7.-Agregue las piezas de masa al aceite caliente una a la vez. Voltee la cola de castor una vez para freír hasta que ambos lados estén dorados. Levante las colas de castor con pinzas y escúrralas sobre toallas de papel. Mientras está caliente, mezcle las colas de castor en la mezcla de azúcar, cubriendo ambos lados y luego sacuda el exceso.

Decorar con jarabe de Maple, Nutella, Frutos Rojos.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Besos**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Mexico	Tema	**Panes America del Norte**
		Día	**CLASE 5**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa			
Margarina	g	0.330	
Azúcar	g	0.220	
Huevo	pza	2	
Yemas Huevo	g	0.020	
Leche entera	ml	0.080	
Harina de trigo 0000	g	0.550	
Polvo para hornear	g	0.010	
Sal	g	0.002	
Terminado			
Mantequilla	g	0.050	
Manteca vegetal	g	0.020	
Azúcar glass	g	0.050	
Azúcar estandar	g	0.150	
Mermelada de chabacano o fresa	g	0.400	

METODO DE PREPARACION:

1.-Suavice la margarina y bátala con el azúcar hasta obtener una preparación tersa y esponjosa.
2.-Añada los huevos uno por uno, batiendo cada uno hasta incorporara la mezcla antes de añadir el siguiente. 3.-Agregue la yema y la leche y bata nuevamente hasta incorporarlas.
4.-Cierne la harina de trigo con polvo para hornear y la sal y agréguela a la mezcla de margarina y huevo. bata hasta obtener una masa homogénea de color uniforme y cremosa.

5.-Precalienta el horno a 180C°
6.-Tome una porción de masa con una mano. Presiónala delicadamente entre tus puños para dejar salir poco a poco la masa a través del pulgar y el dedo índice hasta obtener una porción de 6cm de diámetro; corte la masa con el dedo índice de la mano contraria y deje caer la masa en la charola. Repita este procedimiento con el resto de la masa.
7.-Hornee los panes durante 20min o hasta que se doren ligeramente. Retírelos del horno y déjelos enfriar sobre la rejilla.
8.-Bata muy bien la margarina junto con la manteca vegetal y el azúcar glass hasta formar una crema blanca. Unte los besos por ambos lados con esta crema y cúbralos con azúcar.
9.-Unte la base de cada pan con mermelada de fresa junte dos piezas de pan por la base para dar forma los besos.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Puerquitos**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Mexico	Tema	**Panes America del Norte**
		Día	**CLASE 5**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo 000	g	0.500	
Sal	g	0.006	
Levadura en polvo	g	0.012	
Leche entera	ml	0.150	
Agua	ml	0.100	
Huevo	pza	3	
Manteca de cerdo	g	0.100	
Piloncillo rallado	g	0.110	
Canela molida	g	0.002	

METODO DE PREPARACION:

1.-Formar con la harina de trigo un volcán sobre la mesa de trabajo y espolvoree al rededor la sal, en el centro, coloque dentro la levadura previamente hidratada con leche.

2.-Incorpore la leche y el piloncillo rallado junto con el huevo. Empezar a masar agregar la canela y la manteca de cerdo hasta que la masa que de suave y manejable si le falta humedad agregar agua.

3.-Dejar leudar la masa a que doble su volumen, ya que leudo la masa la ponchamos estiramos y confeccionamos nuestros puerquitos. (cortador en forma de puerquito)

4.-Dejamos que leude por segunda y barnizamos con huevo. Y llevamos a hornear a 180°C por 25 minutos.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Trempettes**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Canada	Tema	**Panes America del Norte**
		Día	**CLASE 5**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo 000	g	0.250	
Huevo	pza	2	
Leche entera	ml	0.070	
Mantequilla con sal	g	0.400	
Miel de abeja	ml	0.040	
Sal	g	0.001	
Huevo (yemas)	pza	3	
Miel de Maple	ml	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1.-Tamice la harina y la sal en un recipiente grande.
2.-Haga un hueco en el centro de la harina y coloque allí el huevo y la yema adicional. Incorpore lentamente la mitad de la leche revolviendo continuamente.
3.-Con ayuda de un batidor, introduzca la mantequilla derretida y bata la mezcla hasta que obtenga una masa cremosa.
4.-Agregue el resto de leche y deje en reposo una hora antes de hacer los trempettes.
5.-Cocine y sírvalos con una cucharadita de mantequilla y una porción generosa de miel de arce

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Cubiletes**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Mexico	Tema	**Panes America del Norte**
		Día	**CLASE 6**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de Trigo 000	g	0.350	
Mantequilla	g	0.150	
Huevo	pza	2	
Extracto de vainilla	ml	0.020	
Sal	g	0.005	
Polvo para hornear	g	0.010	
Azúcar	g	0.100	
Para el relleno			
Leche condensada	ml	0.365	
Queso crema	g	0.380	
Extracto de vainilla	ml	0.040	
Huevos	pza	3	
Harina de arroz	g	0.040	

METODO DE PREPARACION:

1.-Formemos un volcán con la harina y agregamos sal, polvo para hornear y azúcar, y mezclamos. Incorporamos la mantequilla, fría o a temperatura ambiente para que sea más fácil de mezclar. Agregamos el huevo y mezclamos poco a poco hasta tener una masa uniforme con la que formaremos un disco, envolvemos en papel film y refrigeramos por 30 minutos.

2.-Para el relleno, batimos el queso doble crema con la leche condensada y preparamos los moldes engrasando y enharinando bien.
3.-Hacemos bolitas con la masa, las extendemos con un rodillo y colocamos en el molde. Refrigeramos para que estén un poco más firmes y no pierdan la forma al momento de hornear, colocamos el relleno sin alcanzar el tope, pues la mezcla sube bastante.
Horneamos a 180 °C por 30 minutos, aproximadamente.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Cuernito Mexicano**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Mexico	Tema	**Panes America del Norte**
		Día	**CLASE 6**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina Trigo 000	g	0.500	
Huevo	pza	2	
Leche	ml	0.175	
Levadura en polvo	g	0.010	
Mantequilla	g	0.050	
Azúcar estandar	g	0.085	
Sal	g	0.009	
Empaste	g		
Mantequilla	g	0.270	
Terminación	g		
Huevo (Yema)	g	0.040	
Leche	ml	0.040	

METODO DE PREPARACION:

1.-Colocar en la mesa de trabajo la harina en forma de volcán, en su interior poner la sal, levadura, huevos y poco a poco la leche, amasar y añadir azúcar y mantequilla hasta lograr una masa homogénea que se despegue de la superficie de trabajo.

2.-En una charola enharinada y con la ayuda de un rodillo, poner la masa dando forma rectangular y cubrir con plástico para dejar reposar en refrigeración 1 hora.

3.-Poner en medio de papel de hornear la mantequilla para empaste, dar golpes para hacer flexible e ir dando forma rectangular.

4.-Una vez que fermentó la masa, estirarla en la mesa y colocar encima la placa de mantequilla estirada.

5.-Doblar la masa a manera de sobre cubriendo la mantequilla, estirar nuevamente y hacer otro doblez, cubrir con plástico y dejar reposar en refrigeración 30 minutos.

Pasado el tiempo estirar la masa nuevamente hacer otro doblez y dejar reposar.

Estirar la masa con ayuda de un rodillo hasta lograr un grosor de 1 cm de espesor.

Cortar en triángulos de 12 cm de base por 18 cm de alto aproximadamente.

Hacer un corte en la base del triángulo a la mitad y enrollar para dar forma de medialuna, barnizar con brillo de huevo y dejar reposar 20 min a que fermenten.(Indicacion y demostracion del Chef)

Hornear a 185ºC de 20 a 25 minutos.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Pan de Queso**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Argentina	Tema	**Panes America del Sur**
		Día	**CLASE 6**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Almidón de mandioca	g	0.500	
Queso tipo cheddar	g	0.500	
Mantequilla	g	0.170	
Huevo	pza	3	
Sal	g	0.008	
Leche Entera	ml	0.150	

METODO DE PREPARACION:

1. Precalienta el horno a 180°. Mientras engrasa una placa apta para el horno con un poco de mantequilla o aceite.

2. En un bol mezcla el almidón de mandioca, la mantequilla, el queso rallado y la sal. Deben quedarte como migas gruesas, no una masa.

3. Agrega los 3 huevos y mezcla con cuidado, luego añade la leche y sin amasar demasiado forma unas bolitas

4. Coloca las bolitas de pan de queso en la placa de horno separadas entre sí.

5. Hornea 30 minutos hasta que estén bien doradas y sírvelas de inmediato para que el queso esté aún caliente.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Pan Frances Peruano**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Peru	Tema	**Panes America del Sur**
		Día	**CLASE 7**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Manteca vegetal	g	0.020
Levadura seca	pza	0
Azúcar	ml	0.020
Harina de trigo 000	g	0.500
Agua helada	g	0.260
Sal	g	0.010

EJEMPLO DE MONTAJE

METODO DE PREPARACION:

1.- Activamos nuestra levadura con agua tibia y azucar.
2.- Tamizamos Harina y elaboramos un volcan, en medio del volcan agregamos, azucar, agua helada y sal
3.- Mezclamos de poco a poco, y agregamos nuestra levadura activada.
4.-Amasamos por 25 minutos hasta obtener su punto maximo de elasticidad.
5.- Leudamos por 30 min y despues desgasificamos.
6.- Formamos y confeccionamos el pan (Ver Chef)
Leudamos por 25 min y horneamos a 190 C por 20 min.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Pan Blandito**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Colombia	Tema	**Panes America del Sur**
		Día	**CLASE 7**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Harina de Trigo 000	g	0.500
Levadura	g	0.015
Azúcar	ml	0.020
Sal	g	0.003
Agua	ml	0.125
Leche	g	0.020
Mantequilla	g	0.020
Queso Mozzarella	g	0.100
Huevo	pza	1

EJEMPLO DE MONTAJE

METODO DE PREPARACION:

1.-Combine la harina, la levadura, el azúcar y la sal en un tazón grande. Caliente la leche, el agua y la mantequilla hasta que esté caliente (120°). Añadir a la mezcla de harina y mezclar bien.

2.-Amasar sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que quede suave y elástica, unos 8 a 10 minutos. Cubra; dejar reposar 30 minutos.

3.-Dividir la masa en 8 partes iguales y formar bolitas. Trabajar con una pieza a la vez, manteniendo el resto de las piezas cubiertas con plástico.

4.-Aplanar la pieza de masa con un rodillo hasta que este delgada.

5.-Empezando con el lado corto, envolver la masa firmemente y apriete los bordes para sellar. Puede rellenar el pan con queso mozzarella, colocando una pieza en la parte superior de la masa y enrollar para cubrir.

6.-Colocar en una bandeja de hornear y repita con el resto de los trozos de masa. Cubra y deje crecer en un lugar tibio hasta que doble su tamaño, aproximadamente 60 minutos. Unte los panes con el huevo batido.

7.-Hornear en un horno precalentado a 180 ° C durante 20 minutos o hasta que estén dorados. Sacar del horno y unte con mantequilla derretida adicional, si lo desea.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Pan de Jamon**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Venezuela	Tema	**Panes America del Sur**
		Día	**CLASE 7**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Jamón cocido	g	0
Bacon ahumado	g	0.150
Pasas	g	0.100
Aceitunas verdes rellenas de pimiento	g	0.125
Harina	g	0.600
Mantequilla	g	0.100
Leche	ml	0.125
Agua	ml	0.125
Azúcar	g	0.100
Levadura instantanea	g	0.018
Sal	g	0.010
Huevos	pza	2.000
Perejil	gr	0.030

EJEMPLO DE MONTAJE

METODO DE PREPARACION:

1.-Poner las pasas en un bol, cúbrelas con agua y déjalas a remojo hasta que se hidraten. Escurre, seca y resérvalas.

2.-Pon el agua tibia en un bol, agrega el azúcar y la levadura y mezcla bien.

3.-Añade harina, la sal, la mantequilla (a punto de pomada), el huevo y la leche. Amasa todo hasta conseguir una masa elástica y manejable. Tapa con un paño húmedo y deja que repose durante 30-35 minutos.

4.-Espolvorea la encimera con un poco de la harina restante y estira la masa con un rodillo. Dale forma rectangular y con un espesor de 1/2 centímetro aproximadamente. Coloca encima las lonchas de jamón extendidas y las lonchas de Bacon. Esparce las pasas remojadas y las aceitunas cortadas en lonchitas. Enrolla y colócala sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear.

5.-Pinta con el huevo batido y hornéalo a 180ºC durante 1 hora y media. Sirve y decora con una ramita de perejil.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Bao**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Japon	Tema	**Panes de Asia**
		Día	**CLASE 8**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo 000	g	0.500	
Levadura instantanea	g	0.006	
Azúcar	g	0.040	
Agua templada	ml	0.240	
Aceite vegetal	ml	0.030	

METODO DE PREPARACION:

1.- Poner la harina en un bowl.

2.-En una taza, mezclar la levadura con agua tibia. Agregar azúcar, aceite vegetal y mezclar todo bien hasta que el azúcar se disuelva.

3.-Añadir poco a poco la mezcla de levadura a la harina. Cuando la harina haya absorbido todo el líquido empezar a trabajar la masa con la mano.

4.-Amasar unos 10 minutos, tapar con un film y dejar reposar la masa hasta que casi doble su tamaño. Tardará de unos 45 minutos a 20min dependiendo de la temperatura ambiente, quitar el aire y volver a trabajar la masa otros 10 minutos.

5.-Dividir la masa en dos partes iguales y enrollarlas formando un par de cilindros

6.-Cortar cada cilindro en 8 partes iguales y así obtener 16 piezas en total.

7.-Tomar una pieza y tapar el resto con el trapo húmedo. Formar una bola, chafarla un poco y con la ayuda de un rodillo la estirarla en forma ovalada.

8.-Doblar por la mitad y poner sobre el papel de horno. Repetir con el resto de las piezas. Los dejamos reposar de 45 minutos a 1 hora. Colocarlos en una olla vaporera y cocinar al vapor sobre agua hirviendo durante 10 minutos. Apagar el fuego, destapar un poquito la tapa y dejar reposar 5 minutos.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Hotteok**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Corea	Tema	**Panes de Asia**
		Día	**CLASE 8**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo 000	g	0.410	
Levadura instantánea	g	0.007	
Azúcar	g	0.020	
Agua tibia	ml	0.100	
Leche	ml	0.225	
Sal	g	0.005	
Relleno:			
Azúcar morena	g	0.160	
Nuez	g	0.075	
Canela	g	0.003	
Miel	ml	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1.-Activa la levadura con el azúcar y deja reposar por al menos 5 minutos

2.-Mezcla los ingredientes secos, el harina y la sal, si lo deseas puedes cernir el harina.

3.-Agrega la levadura y la leche a tus ingredientes secos y comienza a batir la mezcla con una cuchara de madera

4.-Deja reposar tu masa por al menos 30 minutos o bien hasta que doble su tamaño.

5.-Divide la masa en 12 piezas de 80 gr, dejar leudar por 30 min, en lo que haces el relleno.

Relleno:

6.-Pica la nuez en trozos pequeños, también puedes procesarla, todo dependerá de tu gusto.

7.-Mezcla la nuez con el azúcar y la canela.

8.- Rellenar los trozos de masa de 80 gr con 15g de relleno y doblar extremos, relizar una forma circular y plana, como una tortilla con un grosor de 1 cm.

9.- Freir en aceite hasta que coccione el interior y quede dorado el pan por fuera.

10.- Se puede cubrir con miel y nuez picada.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Jjinppang/ Jjinbbang**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Corea	Tema	**Panes de Asia**
		Día	**CLASE 8**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo 000	g	0.600	
Pasta de frijol rojo dulce	g	0.250	
Agua tibia	ml	0.240	
Azúcar	g	0.030	
Mantequilla	ml	0.030	
Levadura seca activa	g	0.015	
Polvo de hornear	g	0.015	
Sal	g	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1.-Activar la levadura.
2.-Agregue harina, polvo de hornear, sal y mantequilla fundida.
3.-Mezclar los ingredientes y amasar hasta que la masa se vuelva suave y elastica.
4.-Después de amasar la masa, cúbrala con una envoltura de plástico y déjela reposar durante unos 10 minutos.
5.-Para el relleno, necesitamos pasta dulce de frijol rojo llamada “patang-geum”.
6.- Divide la pasta de frijoles en 8 porciones. Una porción es de aproximadamente 1 cucharada 10gr.
7.-Tome cada porción de la pasta de frijoles y conviértala en una pequeña bola, hacer 8 bolas de frijol rojo.
8.-Empezar a hervir agua para una vaporera.
9.-Dividir la masaa en 8 partes de 80 g cada trozo.

10.-Aplane 1 bola de masa haciendo un circulo,haciendo espacio para la bola de pasta de frijoles.
11.-Coloque una bola de pasta de frijoles en el centro de la masa aplanada.
12.-Envuelva la pasta de frijol rojo con la masa y selle bien la masa. De esta manera, la pasta de frijoles no saldrá mientras cocinas los bollos al vapor.
13.-Coloque la parte sellada boca abajo sobre el papel encerado.
14.-Coccionar al vapor por 20 minutos enfriar y listo.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Mantou**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	China	Tema	**Panes de Asia**
		Día	**CLASE 8**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo	g	0.300	
Azúcar	g	0.015	
Sal	g	0.002	
Levadura seca	g	0.005	
Agua tibia	g	0.150	

METODO DE PREPARACION:

1.-Volcamos sobre la mesa de trabajo 300 g de harina de trigo y hacemos un volcán.
2.-Incorporamos levadura seca, sal y azúcar. Por último, vertemos 150 ml de agua tibia. Mezclamos y amasamos unos 30 minutos. Dejamos la masa reposar tapada una hora.

3.-Pasado el tiempo espolvoreamos un poco de harina sobre la superficie de trabajo, volcamos la masa y estiramos con un rodillo, para hacer una especie de rectángulo fino, de medio centímetro de grosor. Pintamos toda la superficie con agua y enrollamos. Apretamos un poco para que el rollo se pegue bien.
4.-Cortamos con un cuchillo porciones de 2 dedos de ancho más o menos. Colocamos trozos de papel vegetal en la vaporera, y encima los panes.
5.-Dejar leudar por 30 minutos en la vaporera con agua hirviendo por debajo sin colocar a fuego.
6.- Pasados los 30 min encender la flama al maximo y cocinar los panes 10 minutos. Pasado el tiempo retiramos la vaporera y dejamos reposar 5 minutos.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Pan Pita**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Grecia	Tema	**Panes del Mediterraneo**
		Día	**CLASE 9**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Harina de Trigo 000	g	0.500
Levadura instantanea	g	0.030
Aceite de oliva	ml	0.020
Azúcar	g	0.015
Sal	g	0.010
Agua tibia	ml	0.250

EJEMPLO DE MONTAJE

METODO DE PREPARACION:

1.-Colocar la levadura, el azúcar y un poco de agua en un cuenco y dejarlos reposar durante 5 minutos.
2.-Hacer en una fuente con la harina, agregar la mezcla con la levadura, la sal, el aceite y el resto del agua.
3.- Amasar con la mano hasta que se forme una masa compacta.
4.- Extender la masa en una superficie bien enharinada y trabajarla hasta que quede fina y elástica al tacto.
5.-Colocar la masa en un bowl, taparla con un trapo de cocina y dejarla rleudar hasta que duplique su volumen.
6.-Presionar la masa con el puño de la mano para extraerle el aire.
7.-Dividir la masa en 12 porciones iguales, dejar reposar, luego estirar cada uno de los cuales, y con la ayuda de un rodillo formar círculos de 5 mm de grosor.
Colocar en bandejas de horno engrasadas con un poquito de aceite y llevarlas a un horno precaliente a 200 grados Celsius, durante diez minutos.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Pan Lavash**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Turquia	Tema	**Panes del Mediterraneo**
		Día	**CLASE 9**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo 000	g	0.020	
Levadura instantanea	g	0.010	
Agua tibia	ml	0.200	
Azúcar	g	0.010	
Sal	g	0.005	
Semillas de sésamo	g	0.010	
Aceite de oliva para un	ml	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1.-En un sartén sin aceite tostar las semillas de sésamo por 3 minutos, moviéndolas para que no se quemen. Dejar enfriar.
2.-En un recipiente mezclar harina, agua tibia, azúcar, sal y levadura. Amasar suavemente hasta unir bien todos los ingredientes y formar una masa lisa y homogénea. La masa queda húmeda.

3.-Colocar la masa en un recipiente con un poco de harina, tapar con papel plástico y un paño limpio. Dejar en un lugar cálido por 1 hora o hasta que duplique su volumen.

4.-Cuando la masa haya duplicado su volumen, agregar las semillas tostadas. Dividir la masa en 3 porciones y formar bollos. En una mesa enharinada y con ayuda de un uslero(rodillo) estirar la masa, dejándola bien delgada.

5.-Disponer el lavash de 40x60 en un sartén caliente previamente aceitado. Si quieres un lavash flexible cocinar por a fuego alto por un minuto, dar vuelta y cocinar 30 segundos por el otro lado. Si quieres un lavash más duro cocinar por 2 minutos por lado. Cuando comiencen a formarse unos globitos, retirar del fuego. Poner el lavash en un plato entre paños limpios.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Pan Piadina**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Italia	Tema	**Panes del Mediterraneo**
		Día	**CLASE 9**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo 000	g	0.500	
Agua tibia	ml	0.225	
Manteca de cerdo	g	0.040	
Sal fina	g	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1.-Vierte la harina sobre tu superficie de trabajo y haz un hueco en el centro donde verterás el agua tibia, la manteca de cerdo y la sal. Mezcla estos ingredientes durante unos minutos hasta obtener una masa suave y elástica.

2.-Deje reposar la masa cubriéndola con una hoja de film transparente durante al menos 30 minutos a temperatura ambiente antes de poder trabajarla.

3.-Una vez reposada la masa, dividirla en seis partes de igual peso y formar bolitas con cada pieza.

4.-Extiende cada bola de masa con un rodillo hasta formar un disco del grosor que más te guste.

5.-Pon en una sartén antiadherente muy grande al fuego y caliéntalo muy bien.

6.-Cocine un pan plano a la vez por ambos lados, rompiendo las burbujas que se formarán con un tenedor.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Pan tafarnout**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Marruecos	Tema	**Panes del Mediterraneo**
		Día	**CLASE 9**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo 0000	g	0.500	
Harina de semola	g	0.250	
Sal	g	0.010	
Levadura seca	g	0.015	
Agua	g	0.400	

METODO DE PREPARACION:

1.-Formar un pozo en él, colocar la sal y la Levadura. Agregue agua para obtener una masa suave.

2.-Amasar sin dejar de añadir masa y colocarla sobre el agua para que la masa quede ligera. Cubrir con un paño y dejar leudar por 30 min..

3.-Este pan se cuece en un horno tradicional.

4.-Cuando la masa de pan comience a subir,coloque un recipiente lleno de agua al lado del horno.

5.-Tome con la mano mojada, un trozo de masa y extiéndalo con la mano mojada, en una charola hasta formar un circulo plano de 1 cm de grosor.

6.- Caliente el horno a 200 grados C y coccione el pan hasta que infle y dore por 15 minutos.

7.- Enfrie y sirva.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Gorditas de Nata**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Mexico	Tema	**Panes Especiales**
		Día	**CLASE 10**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Polvo para hornear	g	0.015	
Nata	g	0.250	
Huevo	pza	1	
Azúcar	g	0.120	
Harina de Trigo 000	g	0.480	
Extracto de vainilla	ml	0.030	
Sal	g	0.005	
Levadura seca	g	0.015	

METODO DE PREPARACION:

1.-Activar la levadura junto con la nata tibia, reservaremos la mezcla momentáneamente.

2.- Mezcla con el azúcar y el huevo, cuando estén bien integrados, añadiremos la esencia de vainilla y la harina, agrega también una pizca de sal a la preparación.

3.-Integra bien todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Entonces incorpora la natas que habíamos reservado previamente.

4.-Mezcla hasta obtener una pasta uniforme. Si es necesario, continua a batir hasta que la pasta esté suave.

5.-Una vez que la masa esté lista, hacer bolitas de 100g con la masa, y luego aplanarlas para obtener las gorditas.

6.- Dejar leudar por 30 min.

7.-Cocina las gorditas sobre un comal o plancha caliente, ligeramente engrasado.

8.-Cuando las gorditas se doren por una cara, voltéalas para que se cocinen por la otra. Ayúdate con una espátula de madera.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Pan Naan**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	India	Tema	**Panes Especiales**
		Día	**CLASE 10**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo 000	g	0.480	
Sal fina	g	0.008	
Levadura instantanea	g	0.015	
Azúcar	g	0.017	
Mantequilla	g	0.125	
Agua templada	ml	0.150	
Perejil	g	0.030	
Aceite oliva	ml	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1.- Activar la levadura.

2.-Mezclar la harina con la sal,el azúcar y la mantequilla derretida. Añadir agua y mezclar todo hasta que esté homogéneo. Si hiciera falta, añadir más agua.

3.-Amasar hasta conseguir una masa elástica y fácil de trabajar. Dividir la masa en 4 u 8 porciones.

4.-Estirar la masa con un grosor de 2 cm, en forma circular.

5.- Dejar leudar durante 30 min.

6.- Dar coccion en una placa metalica caliente por ambos lados 3 minutos por lado.

7.- Al finalizar untar aceite oliva con perejil picado.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Pan de arroz**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Japon	Tema	**Panes Especiales**
		Día	**CLASE 10**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de arroz.	g	0.200	
Levadura	g	0.010	
Azúcar	g	0.020	
Sal	g	0.006	
Leche en polvo	g	0.050	
Agua	ml	0.200	
Mantequilla sin sal	g	0.020	
Harina de Trigo 000	g	0.150	

METODO DE PREPARACION:

1.- Active la levadura y reserve.
2.- Mezcle en un Bowl harina de arroz, Harina de trigo, leche en polvo, sal y azucar.
3.- Forme un volcan con esta mezcla de polvos secos y en medio vierta la levadura activada y la mantequilla fundida tibia y el agua a temperatura ambiente.
4.- Amase por 30 min y deje leudar por 30 min.
5.- Desgasifique la masa y divida en dos porciones, coloque en un molde para pan de caja previamente encamisado y deje leudar por 20 min.
6.- Meter a horno a 170 grados por 35 minutos aprox, hasta que este bien coccionado y dorado por la parte superior.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE PANADERO Y PASTELERO

Nombre de la receta:	**Pretzel**	Clasificación de la receta:	**Estandar**
	Alemania	Tema	**Panes Especiales**
		Día	**CLASE 10**

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo 000.	g	0.480	
Sal fina.	g	0.005	
Azúcar.	g	0.010	
Agua tibia.	ml	0.220	
Levadura en polvo.	g	0.011	
Manteca de cerdo.	g	0.015	
Bicarbonato.	g	0.005	
Sesamo	g	0.050	
Sesamo Negro	g	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1.-Disuelve la levadura en el agua tibia y deja reposar 15 minutos.
2.-En un bol, vierte la harina con la sal y mezcla. Haz un hueco en medio y coloca el azúcar.
3.-Después de los 15 minutos, añade la mezcla de harina a la levadura, mezcla, y añade también la manteca.
4.-Mezcla con las manos hasta conseguir una masa homogénea.
5.-Amasa durante 25 minutos a mano.
6.-Una vez bien amasada, coloca la masa en un bol y dejar reposar, tapada unos 30 minutos.
7.- Porciona la masa en bolas de 80 g, estira cada porción de masa en pequeños cilindros de 30cm y dales forma (Ejemplo del chef instructor)
8.-Precalienta el horno
9.-Pon a calentar agua en una olla grande, cuando hierva añade el bicarbonato y baña los pretzels en agua hirviendo unos 20 segundos por pieza.
10.-Coloca los pretzels en una bandeja apta para horno, espolvorea con sal o con sesamo.
Hornea a 200 grados unos 15 minutos hasta que se vean dorados.