

2024

**RECETAS
PANADERIA I
I Ciclo**



PASTELERIA Y PANADERIA

D'Gallia
INSTITUTO GASTRONÓMICO

CONTENIDO

1. Introducción/ Prueba de Gluten/Autolisis	2
2. Pan andino	2
3. Karamanduca	3
4. Pan Pita	¡Error! Marcador no definido.
5. Panes crocantes	5
6. Pan frances	6
7. Caracol y Coliza	¡Error! Marcador no definido.
8. Pan Hamburguesa y hotgdog	¡Error! Marcador no definido.
9. Pan de yema	8
10. Pan de camote	9
11. Pan de fibra	7
12. Pan de maiz	¡Error! Marcador no definido.
13. Pan de campo y pan pizza	11
14. Panes encimados	12
15. Pan tres puntas	13
16. Pan cachanga	10
17. Pan wawa	17
18. Pan chuta	18
19. Pan semita	19

INTRODUCCIÓN/ DATOS GENERALES


En este programa de panadería ciclo I, aprenderás reconociendo la materia prima que se necesita para hacer un pan, mise en place (poner las cosas en su lugar), también aprenderás hacer el pan desde cero (a mano), reconocerás las características de un buen amasado (punto gluten), parámetros de control en la fermentación y horneado de los diferentes tipos de panes.


Historia de los panes, sus técnicas que requieren cada uno de ellos (boleado, laminado y enrollado).


Control en cada proceso de la elaboración de los panes, fundamentos técnicos, aplicación del % panadero e insumos hidratantes. Teoría en control de procesos, sucedáneos. Sistemas de panificación e introducción a los pre-fermentos.


Manejo de los equipos que se requiere en la preparación de los diferentes tipos de productos que se realizan en el mundo de la panadería.





PANADERIA I			
PAN ANDINO		 Pax	Receta #02
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina panadera	1000	gr	
Sal	15	gr	
Anís	10	gr	
Azúcar rubia	150	gr	
Agua	500	gr	
Manteca vegetal	100	gr	
Levadura fresca	50	gr	
ADICIONALES:			
Harina/ Espolvorear	150	gr	
Aceite/dividir	20	gr	
PROCEDIMIENTO:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			


PANADERIA I			
PAN PITA (ARABE)		 Pax	Receta #04
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina panadera	1000	gr	
Sal	20	gr	
Agua	650	gr	
Aceite de oliva	100	gr	
Levadura fresca	35	gr	
ADICIONALES:			
Harina/espolvorear.	200	gr	
Aceite/dividir	20	gr	
Manteca/bandejas.	20	gr	
PROCEDIMIENTO:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			


PANADERIA I		
PANES CROCANTES		 Pax
		Receta #05
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA
Harina panadera	1000	gr
Mejorador de masas	5	gr
Sal	20	gr
Azúcar blanca	10	gr
Agua	570	gr
Manteca	10	gr
Levadura fresca	40	gr
ADICIONALES:		
Mantequilla con sal	60	gr
Sal gruesa	20	gr
Aceite/dividir	30	gr
Manteca/bandejas.	10	gr
PROCEDIMIENTO:		
TIPS/ SUGERENCIAS:		


PANADERIA I			
PAN FRANCÉS		 Pax	Receta #06
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina panadera	1000	gr	
Mejorador de masas	5	gr	
Sal	20	gr	
Azúcar blanca	20	gr	
Agua	600	gr	
Manteca	20	gr	
Levadura fresca	40	gr	
ADICIONALES:			
Manteca/bandejas.	20	gr	
Aceite/dividir	30	gr	
Harina/espolvorear.	200	gr	
PROCEDIMIENTO:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			


PANADERIA I			
PAN COLIZA Y CARACOL		 Pax	Receta #07
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina panadera	1000	gr	
Mejorador de masas	5	gr	
Leche en polvo	40	gr	
Anís tostado y molido	3	gr	
Sal	15	gr	
Azúcar blanca	90	gr	
Agua	450	gr	
Manteca	110	gr	
Colorante amarillo huevo (en polvo)	c/s	gr	
Levadura fresca	60	gr	
ADICIONALES:			
Manteca/bandejas.	30	gr	
Ajonjolí/ decorar.	50	gr	
Huevo/ barnizar	60	gr	
Aceite/formado	120	gr	
Harina/laminado	200	gr	
PROCEDIMIENTO:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			


PANADERIA I			
PAN HAMBURGUESA Y HOTDOG		 Pax	Receta #08
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina panadera	1000	gr	
Mejorador de masas	5	gr	
Leche en polvo	40	gr	
Colorante amarillo huevo	c/n	gr	
Sal	15	gr	
Azúcar blanca	120	gr	
Agua	500	gr	
Manteca	100	gr	
Levadura fresca	50	gr	
ADICIONALES:			
Ajonjolí/ decorar.	40	gr	
Huevo/ barnizar	60	gr	
Aceite/formado	30	gr	
Manteca/bandejas.	30	gr	
PROCEDIMIENTO:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			


PANADERIA I			
PAN DE YEMA		 Pax	Receta #09
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina panadera	1000	gr	
Mejorador de masas	5	gr	
Leche en polvo	40	gr	
Anís en grano	3	gr	
Sal	15	gr	
Azúcar	130	gr	
Huevos	120	gr	
Agua	380	gr	
Mantequilla sin sal	120	gr	
Levadura fresca	60	gr	
ADICIONALES:			
Huevo/barnizar.	60	gr	
Ajonjolí/decorar.	40	gr	
Aceite/dividir	35	gr	
Manteca/bandejas.	30	gr	
PROCEDIMIENTO:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			


PANADERIA I			
PAN DE CAMOTE		 Pax	Receta #10
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina panadera	1000	gr	
Mejorador de masas	5	gr	
Sal	15	gr	
Azúcar blanca	150	gr	
Camote sancochado	500	gr	
Agua	400	gr	
Mantequilla	70	gr	
Levadura fresca	60	gr	
ADICIONALES:			
Manteca/bandejas.	30	gr	
Aceite/dividir	30	gr	
Huevo/barnizar	60	gr	
PROCEDIMIENTO:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			


PANADERIA I			
PAN DE FIBRA		 Pax	Receta #11
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina panadera	900	gr	
Salvado de trigo	100	gr	
Mejorador de masas	5	gr	
Sal	15	gr	
Azúcar rubia	120	gr	
Agua	500	gr	
Manteca vegetal	100	gr	
Levadura fresca	50	gr	
Ajonjolí tostado y molido	50	gr	
ADICIONALES_:			
Salvado/ Encimar	100	gr	
Ajonjolí/decorar	100	gr	
Aceite/dividir	30	gr	
Manteca/bandejas.	30	gr	
PROCEDIMIENTO:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			


PANADERIA I			
PAN DE MAIZ		 Pax	Receta #12
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina panadera	850	gr	
Harina de maíz amarillo	150	gr	
Mejorador de masas	5	gr	
Anís en grano	3	gr	
Sal	15	gr	
Azúcar blanca	100	gr	
Agua	500	gr	
Manteca vegetal	100	gr	
Levadura fresca	50	gr	
ADICIONALES:			
Manteca/bandejas.	30	gr	
Harina de maíz amarillo/ Encimar	120	gr	
Aceite/dividir	30	gr	
PROCEDIMIENTO:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			


PANADERIA I			
PAN DE CAMPO Y PAN PIZZA		 Pax	Receta #13
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina panadera	1000	gr	
Mejorador de masas	5	gr	
Leche en polvo	30	gr	
Sal	15	gr	
Azúcar blanca	100	gr	
Huevo	180	gr	
Agua	340	gr	
Mantequilla	100	gr	
Levadura fresca	50	gr	
RELLENO: PIZZA			
Salsa de tomate	75	gr	
Jamón pizzero	100	gr	
Queso mozzarella	200	gr	
Orégano	3	gr	
Sal gruesa	5	gr	
RELLENO: CAMPO			
Queso dambo	100		
Tocino	150		
Pimiento	50		
Tomate	50	gr	
Perejil picado	5		
Orégano	2		
Romero	2		
Sal gruesa	3		
ADICIONALES:			
Harina/laminado	150	gr	
Manteca/bandejas.	30	gr	
Huevo/ barnizar	60	gr	
PROCEDIMIENTO:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			

PANES ENCIMADOS			
		 Pax	Receta #14
INGREDIENTES:	CANTIDAD	MEDIDA	
MASA			
Harina panadera	1000	g	
Mejorador	10	g	
Leche en polvo	40	g	
Huevos	180	g	
Mantequilla sin sal	120	g	
Sal	10	g	
Azúcar blanca	200	g	
Levadura fresca	60	g	
Agua	300	g	
Esencia de vainilla	3	g	
CREMA PASTELERA:			
Leche fresca	380	g	
Maicena	40	g	
Esencia de vainilla	3	g	
Mantequilla	15	g	
Yemas	45	g	
Azúcar blanca	95	g	
ENCIMADO DE CHIRIMOYA:			
Harina pastelera	300	g	
Manteca	180	g	
Azúcar en polvo	90	g	
Esencia de chirimoya	1	g	
BRILLO:			
Azúcar blanca	50	g	
Glucosa	25	g	
Agua	50	g	
OTROS:			
Manteca	50	g	
Aceite	30	g	
Harina	150	g	
TIPS/ SUGERENCIAS:			

PANADERIA I			
PAN TRES PUNTAS		 Pax	Receta #15
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
PREFERMENTO: BIGA 25%			
Harina panadera	250	gr	
Agua	125	gr	
Levadura fresca	40	gr	
MASA FINAL:			
Harina panadera	750	gr	
Agua	375	gr	
Sal	21		
Azúcar rubia	20	gr	
Manteca	30	gr	
Prefermento biga	415	gr	
OTROS:			
Harina panadera	200	gr	
PROCEDIMIENTO:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			

PANADERIA I			
PAN CACHANGA		 Pax	Receta #16
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina panadera	1000	gr	
Levadura fresca	40	gr	
Sal	15	gr	
Azúcar rubia	90	gr	
Agua	630	gr	
Manteca	100	gr	
RELLENO:			
Manteca	350	gr	
Chicharron de cerdo	270	gr	
OTROS:			
Aceite	50	gr	
Manteca	50	gr	
PROCEDIMIENTO:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			

PANADERIA I			
PAN WAWA		 Pax	Receta #17
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
PREFERMENTO: POOLISH 20%			
Harina panadera	200	gr	
huevos	200	gr	
Levadura	60	gr	
Azúcar rubia	25	gr	
MASA FINAL:			
Harina panadera	600	gr	
Harina integral	200	gr	
Canela en polvo	5	gr	
Anís tostado	10	gr	
Sal	10	gr	
Azúcar	225	gr	
Cerveza negra	50	gr	
Infusión	290	gr	
Miel de abeja	50	Gr	
Manteca	100	gr	
Leche en polvo	30	gr	
ADICIONALES:			
Grageas	25	gr	
Ajonjolí	25	gr	
Pasas bebe	30	gr	
Manteca/bandejas	30	gr	
Aceite/engrasar	20	gr	
Harina/espolvorear	100	gr	
Huevo/barnizar	60	gr	
Procedimiento:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			

PANADERIA I			
PAN SEMITA		 Pax	Receta #19
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
MASA DULCE:			
PREFERMENTO: POOLISH 20%			
Harina panadera	200	gr	
Agua	200	gr	
Levadura fresca	60	gr	
MASA FINAL:			
Harina panadera	600	gr	
Harina de maíz	200	gr	
Anís	5	gr	
Sal	10	gr	
Azúcar	250	gr	
Huevo	120	gr	
Agua	100	gr	
Manteca	150	gr	
MASA SUAVE:			
PREFERMENTO: BIGA 20%			
Harina panadera	200	gr	
Agua	100	gr	
Levadura fresca	40	gr	
MASA FINAL:			
Harina panadera	400	gr	
Harina integral	400	gr	
Sal	20	gr	
Azúcar	100	gr	
Agua	400	gr	
Manteca	200	gr	
ADICIONALES:			
Salvado de trigo	70	gr	
Harina de maíz / encimar	100	gr	
Aceite / dividir.	20	gr	
Manteca / bandejas	20	gr	
<u>Procedimiento:</u>			