2024

## RECETAS PANADERIA I I Ciclo







**PASTELERIA Y PANADERIA** 





## **CONTENIDO**

<ol> <li>Introducción/ Prueba de Gluten/Autolisis</li> </ol>	2
2. Pan andino	2
3. Karamanduca	3
4. Pan Pita	iError! Marcador no definido.
5. Panes crocantes	5
6. Pan frances	6
7. Caracol y Coliza	iError! 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
10 Pan comita	10



## 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 prefermentos.

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	1	
PRUEBA DE GLUTEN /	AUTOLISIS	Pax	Receta #01
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina panadera	500	gr	
Harina de Maiz	50	gr	
Gluten seco	25	gr	
Sal	10	gr	
Levadura fresca	50	gr	
Trigo entero	25	gr	
Harina integral	50	gr	
Salvado de trigo	25	gr	
Harina de centeno	50	gr	
TIPS/ SUGERENCIAS:			



	PANADERIA	1	
PAN ANDINO		A Pax	Receta #02
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	1
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:		



ARAMANDUCA NGREDIENTES Harina panadera Leche en polvo Sal Azúcar Ajonjolí tostado y molido Anís tostado y molido Anís tostado y molido Agua Huevos Levadura fresca Manteca vegetal Mantequilla sin sal Esencia de vainilla negra ADICIONALES: Huevos/barnizar. Ajonjolí/decorar Harina /dividir Manteca/bandejas.	CANTIDAD  1000 60 15 300 25 10 180 180 50 100 150 5	MEDIDA  gr	Receta #03
Harina panadera Leche en polvo Sal Azúcar Ajonjolí tostado y molido Anís tostado y molido Agua Huevos Levadura fresca Manteca vegetal Mantequilla sin sal Esencia de vainilla negra ADICIONALES: Huevos/barnizar. Ajonjolí/decorar Harina /dividir	1000 60 15 300 25 10 180 180 50 100 150 5	gr	
Leche en polvo Sal Azúcar Ajonjolí tostado y molido Anís tostado y molido Agua Huevos Levadura fresca Manteca vegetal Mantequilla sin sal Esencia de vainilla negra ADICIONALES: Huevos/barnizar. Ajonjolí/decorar Harina /dividir	60 15 300 25 10 180 180 50 100 150 5	gr gr gr gr gr gr gr gr gr	
Leche en polvo Sal Azúcar Ajonjolí tostado y molido Anís tostado y molido Agua Huevos Levadura fresca Manteca vegetal Mantequilla sin sal Esencia de vainilla negra ADICIONALES: Huevos/barnizar. Ajonjolí/decorar Harina /dividir	60 15 300 25 10 180 180 50 100 150 5	gr gr gr gr gr gr gr gr gr	
Azúcar Ajonjolí tostado y molido Anís tostado y molido Agua Huevos Levadura fresca Manteca vegetal Mantequilla sin sal Esencia de vainilla negra ADICIONALES: Huevos/barnizar. Ajonjolí/decorar Harina /dividir	300 25 10 180 180 50 100 150 5	gr gr gr gr gr gr gr gr	
Ajonjolí tostado y molido Anís tostado y molido Agua Huevos Levadura fresca Manteca vegetal Mantequilla sin sal Esencia de vainilla negra ADICIONALES: Huevos/barnizar. Ajonjolí/decorar Harina /dividir	25 10 180 180 50 100 150 5	gr gr gr gr gr gr gr	
Anís tostado y molido Agua Huevos Levadura fresca Manteca vegetal Mantequilla sin sal Esencia de vainilla negra ADICIONALES: Huevos/barnizar. Ajonjolí/decorar Harina /dividir	10 180 180 50 100 150 5	gr gr gr gr gr gr	
Anís tostado y molido Agua Huevos Levadura fresca Manteca vegetal Mantequilla sin sal Esencia de vainilla negra ADICIONALES: Huevos/barnizar. Ajonjolí/decorar Harina /dividir	180 180 50 100 150 5	gr gr gr gr gr	
Huevos Levadura fresca Manteca vegetal Mantequilla sin sal Esencia de vainilla negra ADICIONALES: Huevos/barnizar. Ajonjolí/decorar Harina /dividir	180 50 100 150 5	gr gr gr gr	
Huevos Levadura fresca Manteca vegetal Mantequilla sin sal Esencia de vainilla negra ADICIONALES: Huevos/barnizar. Ajonjolí/decorar Harina /dividir	50 100 150 5	gr gr gr gr	
Manteca vegetal  Mantequilla sin sal  Sencia de vainilla negra  ADICIONALES: Huevos/barnizar.  Ajonjolí/decorar Harina /dividir	100 150 5	gr gr gr	
Mantequilla sin sal Esencia de vainilla negra ADICIONALES: Huevos/barnizar. Ajonjolí/decorar Harina /dividir	150 5 60	gr gr gr	
Mantequilla sin sal Esencia de vainilla negra ADICIONALES: Huevos/barnizar. Ajonjolí/decorar Harina /dividir	150 5 60	gr gr	
Esencia de vainilla negra ADICIONALES: Huevos/barnizar. Ajonjolí/decorar Harina /dividir	5	gr	
ADICIONALES: Huevos/barnizar. Ajonjolí/decorar Harina /dividir			
Ajonjolí/decorar Harina /dividir		ar	
Harina /dividir	0.5	gi i	
Harina /dividir	35	gr	
/lanteca/bandejas.	100	gr	
	20	gr	
PROCEDIMIENTO:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			
ii o ooolilliidas.			



	PANADERIA	<u> </u>	
PAN PITA (ARABE)		Pax	Receta #04
NGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
Harina panadera	1000	gr	
Sal	20	gr	
Agua	650	gr	
Aceite de oliva	100	gr	
_evadura fresca	35	gr	
ADICIONALES:			
Harina/espolvorear.	200	gr	
Aceite/dividir	20	gr	
Manteca/bandejas.	20	gr	
PROCEDIMIENTO:			
ROCEDIMIENTO.			
ROCEDIMIENTO.			
ROCEDIMIENTO.			
NOCEDIMIENTO.			
ROGEDIMIENTO.			



	PANADERIA	1	
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	1	
PAN FRANCÉS		Pax	Receta #06
NGREDIENTES	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:			
PROCEDIMIENTO.			
ΓΙΡS/ SUGERENCIAS:			



PAN COLIZA Y CARACOL		Pax	Receta #07
NGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	1
Harina panadera	1000	gr	
Mejorador de masas	5	gr	
eche 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	
 ∟evadura fresca	60	gr	
ADICIONALES:		3	
Manteca/bandejas.	30	gr	
Ajonjolí/ decorar.	50	gr	
Huevo/ barnizar	60	gr	
Aceite/formado	120	gr	
Harina/laminado	200	gr	



	PANADERIA	1	
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		
Levadura fresca	50	gr gr	
Levadara fredea	30	9'	
ADICIONALES:			
Ajonjolí/ decorar.	40	gr	
Huevo/ barnizar	60	gr	
Aceite/formado	30	gr	
Manteca/bandejas.	30	gr	
PROCEDIMIENTO:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			



	PANADERIA	1 <i>1</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:			
PROCEDIMIENTO:			



PAN DE CAMOTE		Pax	Receta #10
NGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	I
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	
_evadura fresca	60	gr	
ADICIONALES:		Ŭ	
Manteca/bandejas.	30	gr	
Aceite/dividir	30	gr	
Huevo/barnizar	60	gr	



PAN DE FIBRA		Pax	Receta #1
NGREDIENTES	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	
_evadura 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	



PANADERIA I				
PAN DE MAIZ		( Pa	X Receta #12	
NGREDIENTES	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		
\gua	500	gr		
Manteca vegetal	100	gr		
_evadura fresca	50	gr		
ADICIONALES:		<u> </u>		
Manteca/bandejas.	30	gr		
Harina de maíz amarillo/ Encimar	120	gr		
Aceite/dividir	30	gr		
tootto, a.v.a.i	30	9.		
ΓΙΡS/ SUGERENCIAS:				
TPS/ SUGERENCIAS:				



PANADERIA I			
PAN DE CAMPO Y PAN	I 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		- J	
Salsa de tomate	75	gr	
Jamón pizzero	100	gr	
Queso mozzarella	200	gr	
Orégano	3	gr	
Sal gruesa	5	gr	
RELLENO: CAMPO		<u> </u>	
Queso dambo	100		
Tocino	150		
Pimiento	50		
Tomate	50	gr	
Perejil picado	5	<u> </u>	
Orégano	2		
Romero	2		
Sal gruesa	3		
ADICIONALES:			
Harina/laminado	150	gr	
Manteca/bandejas.	30	gr	
Huevo/ barnizar	60	gr	
Huevo/ barnizar	00	yı ı	



		Pax	Receta #14
INGREDIENTES:	CANTIDAD	MEDIDA	
MASA	0744112742		
Harina panadara	1000	<b>a</b>	
Harina panadera		<u>g</u>	
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 Esencia de vainilla	300	g	
Esencia de vainilia CREMA PASTELERA:	3	g	
Leche fresca	380		
Leche fresca Maicena	40	g	
Esencia de vainilla	3	g	
Mantequilla	15	g	
Yemas	45	g g	
Azúcar blanca	95	g	
ENCIMADO DE CHIRIMOYA:	33	9	
Harina pastelera	300	g	
Manteca	180	g	
Azúcar en polvo	90	g	
Esencia de chirimoya	1	g	
BRILLO:		3	
Azúcar blanca	50	g	
Glucosa	25	g	
Agua	50	g	
OTROS:			
Manteca	50	g	
Aceite	30	g	
	150	g	



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		
TIPS/ SUGERENCIAS:				



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



NGREDIENTES PREFERMENTO: POOLISH 20% Harina panadera nuevos Levadura	CANTIDAD 200	MEDIDA	
Harina panadera nuevos			
nuevos	200		
	200	gr	
_cvauuia	200	gr	
A	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	
nfusión	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	



PAN CHUTA		Pax	Receta #18
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	_ <b>L</b>
PREFERMENTO: ESPONJA 30%			
Harina panadera	300	gr	
Infusión		<del>-</del>	
Levadura fresca	180	gr	
Azúcar rubia	60	gr	
	25	gr	
MASA FINAL:			
Harina panadera	700	gr	
Canela en polvo	5	gr	
Anís tostado	7	gr	
Sal	10	gr	
Azúcar	225	gr	
Huevos	150	gr	
Infusión	120	gr	
Manteca	200	gr	
ADICIONALES:			
Manteca/bandejas	20	gr	
Harina/espolvorear	150	gr	
Salvado de trigo	50	gr	
Procedimiento:			
TIPS/ SUGERENCIAS:			



PAN SEMITA		🕠 Pax	Receta #19
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	
MASA DULCE:			
PREFERMENTO: POOLISH 20%			
Harina panadera	200	gr	
Agua	200	gr	
Levadura fresca		gr	
MASA FINAL:	60	9'	
	600	gr	
Harina panadera 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:		<u> </u>	
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	
Procedimiento:			