



# WEBINAR CUISINE

APRENDE A HACER PAN EN CASA EN 3, 2, 1...

Si hay algo que jamás falta en casa es un buen pan... sea dulce o salado, grande o pequeño... al menos una de las comidas del día es acompañada o tiene como principal ingrediente el pan.

Por eso, nuestro tercer Webinar Cuisine giró en torno a la preparación de los distintos tipos de panes, a través de una guía básica pensada para principiantes bajo la guía magistral de nuestro invitado especial, el Chef Panadero Luis Vásquez.

Conoce, practica y disfruta este obsequio que



ha preparado especialmente para ti y que ha sido posible gracias a un equipo maravilloso que crece cada día, así como la comunidad que forma parte de nuestro **#ClubComplementos**, de la que tú ya eres parte.

Recuerda compartir con nosotros tus fotos cuando elabores las recetas y utilices este e-Book, a través de nuestro Instagram **@complementoscuisine**

**¡Gracias por confiar en nosotros y por vivir al máximo la #PasiónCuisine!**



# MÉTODOS EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DEL PAN

## 1.- MÉTODO DIRECTO

Es el método más común y sencillo de utilizar, también conocido como el Método de 12 Pasos.

## 2.- MÉTODO ESPONJA O INDIRECTO

Es el segundo método más utilizado en la elaboración del pan. Requiere un poco más de planificación ya que se inicia hasta con un día de anticipación.

## 3.- MÉTODO RETARDO

Es un método un poco más complicado, ya que los tiempos de maduración se retardan o se alargan de 12 a 72 horas aplicando bajas temperaturas.

## 4.- MÉTODO INDUSTRIAL

Es el utilizado en las panificadoras. Se caracteriza por la poca fermentación de las masas y el desarrollo de la misma se hace a través de un amasado intensivo.



## PASOS DEL MÉTODO DIRECTO

### 1.- PLANIFICACIÓN Y PESADO:

Aquí se toma la decisión del pan que se va a realizar y la cantidad. Es importante conocer la secuencia de los productos a utilizar según los tiempos de fermentación y, por último, evaluar el tiempo estimado que tomará realizar el pan.

Es importante verificar la existencia y calidad de los ingredientes. A este paso se le denomina Mise en Place. Es importante, estar muy organizado para no tener que interrumpir el proceso por la falta o mala calidad de alguno de los productos.

Al pesar todos los ingredientes, es recomendable utilizar un recipiente limpio y seco por cada ingrediente. En algunos casos, los líquidos pueden unirse en un solo recipiente. Cuando se usa la balanza, si es electrónica hay que "tarearla" o llevarla a cero antes del pesaje y si es manual, hay que considerar el peso del recipiente.



# PASOS DEL MÉTODO DIRECTO

## 2.- AMASADO

Es la operación mediante la que los distintos componentes de la masa (harina, agua, masa madre, levadura, sal y aditivos) se fusionan formando un solo cuerpo. La preparación de la masa se realiza en una serie de fases que deben seguirse rigurosamente para obtener un buen resultado.

a. Primero el mezclado que corresponde a la unión progresiva de los ingredientes. Durante este período, se inicia la hidratación de las partículas de harina. Con esto debemos lograr que los ingredientes se mezclen en forma uniforme, hidratar las proteínas de harina, enlazándose entre sí y formando la red de gluten y, por último, el inicio de la fermentación.

b. Luego viene el Sobado del Pan: Cuando la masa ya está ligada, se debe estirar y romperla, algunas veces se debe golpear contra el mesón de trabajo para lograr sobarla. Este trabajo va desarrollando progresivamente la malla de gluten, lo que se manifiesta en la masa por una mayor cohesión, dejándose estirar mucho más antes de romper. Cuando una masa se deja estirar al máximo, atrapa aire con facilidad. El oxígeno queda disuelto en la masa, y se forman burbujas minúsculas de aire que son esenciales para el posterior desarrollo de la estructura esponjosa de la masa fermentada.

Al finalizar el amasado, se obtiene una masa con elasticidad y extensibilidad deseada, de aspecto fino, liso y muy flexible.

## 3.- PRIMERA FERMENTACIÓN

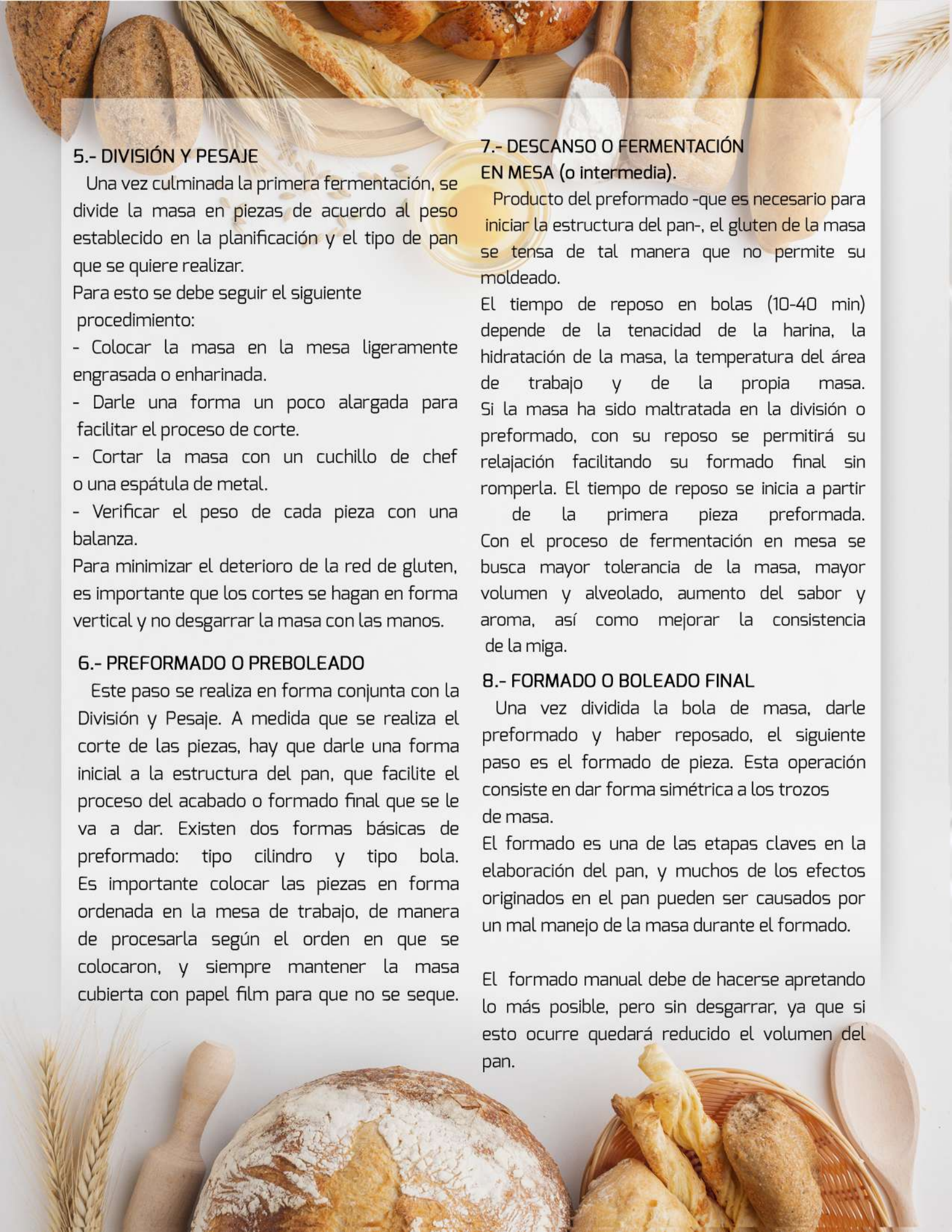
El proceso de fermentación es clave en la elaboración del pan. Su función principal es la de obtener un pan alveolado, esponjoso y ligero, debido a la producción de un gas en el interior de la masa que permanece atrapado en pequeñas bolsas repartidas por toda la masa durante el proceso de elaboración del pan. Esto se debe principalmente al gluten, capaz de conformar una estructura fuerte para atrapar el gas y, al mismo tiempo, con una elasticidad que permite al pastón aumentar de tamaño sin romperse ni deformarse.

Para facilitar y lograr una mejor fermentación, es recomendable colocar toda la masa en un recipiente cerrado para evitar que le pegue el aire. La temperatura debería estar entre los 26°C y 27°C. Las bajas temperaturas retardan el proceso de fermentación del pan.

Por lo general, esta primera fermentación es de una hora y es tradicional que se lea "hasta doblar su volumen".

## 4.- MANIPULACIÓN O DESGACIFICACIÓN

Durante la fermentación se genera calor y llega un momento en que la masa se encuentra tensa, llena de gases y con un ligero aumento de temperatura, condición que atenta contra la calidad del pan. Para evitar esto hay que manipular la masa, interrumpiendo el proceso de fermentación para relajarla; consiguiendo igualar la temperatura en toda la masa, expulsar los gases para relajar la masa y oxigenarla, fortaleciendo así el proceso de fermentación.



## 5.- DIVISIÓN Y PESAJE

Una vez culminada la primera fermentación, se divide la masa en piezas de acuerdo al peso establecido en la planificación y el tipo de pan que se quiere realizar.

Para esto se debe seguir el siguiente procedimiento:

- Colocar la masa en la mesa ligeramente engrasada o enharinada.
- Darle una forma un poco alargada para facilitar el proceso de corte.
- Cortar la masa con un cuchillo de chef o una espátula de metal.
- Verificar el peso de cada pieza con una balanza.

Para minimizar el deterioro de la red de gluten, es importante que los cortes se hagan en forma vertical y no desgarrar la masa con las manos.

## 6.- PREFORMADO O PREBOLEADO

Este paso se realiza en forma conjunta con la División y Pesaje. A medida que se realiza el corte de las piezas, hay que darle una forma inicial a la estructura del pan, que facilite el proceso del acabado o formado final que se le va a dar. Existen dos formas básicas de preformado: tipo cilindro y tipo bola. Es importante colocar las piezas en forma ordenada en la mesa de trabajo, de manera de procesarla según el orden en que se colocaron, y siempre mantener la masa cubierta con papel film para que no se seque.

## 7.- DESCANSO O FERMENTACIÓN EN MESA (o intermedia).

Producto del preformado -que es necesario para iniciar la estructura del pan-, el gluten de la masa se tensa de tal manera que no permite su moldeado.

El tiempo de reposo en bolas (10-40 min) depende de la tenacidad de la harina, la hidratación de la masa, la temperatura del área de trabajo y de la propia masa. Si la masa ha sido maltratada en la división o preformado, con su reposo se permitirá su relajación facilitando su formado final sin romperla. El tiempo de reposo se inicia a partir de la primera pieza preformada. Con el proceso de fermentación en mesa se busca mayor tolerancia de la masa, mayor volumen y alveolado, aumento del sabor y aroma, así como mejorar la consistencia de la miga.

## 8.- FORMADO O BOLEADO FINAL

Una vez dividida la bola de masa, darle preformado y haber reposado, el siguiente paso es el formado de pieza. Esta operación consiste en dar forma simétrica a los trozos de masa.

El formado es una de las etapas claves en la elaboración del pan, y muchos de los efectos originados en el pan pueden ser causados por un mal manejo de la masa durante el formado.

El formado manual debe de hacerse apretando lo más posible, pero sin desgarrar, ya que si esto ocurre quedará reducido el volumen del pan.

# PASOS DEL MÉTODO DIRECTO

## 9.- ÚLTIMA FERMENTACIÓN

En este paso continúa el proceso de fermentación iniciado con la disolución de la levadura en el mezclado, para completar el desarrollo del sabor, textura, fuerza y vida útil del producto. En esta etapa se profundiza la conversión de los azúcares del almidón en gas y alcohol.

Dependiendo del tipo de producto, una vez finalizado el formado, los pastones se colocan sobre lino panadero, cesta, bandeja enharinada o engrasada dejando suficiente espacio entre cada pastón, si el pan así lo requiere. Seguidamente se tapan con un plástico y se colocan en un área con temperatura adecuada de fermentación (26-27 °C). El tiempo de maduración se inicia en el momento que se forma la pieza.

## 10.- CORTE Y BARNIZADO

Un buen corte contribuye en el desarrollo del pan, aumento el volumen y proporciona un mejor aspecto. Según el producto, el corte puede realizarse al inicio o al final del proceso de maduración.

Los cortes, cuando son diestros y regulares, realzan la apariencia del pan, haciéndolo más atractivo y apetecible a la vista.

Para realizar el corte se debe colocar los pastones en la bandeja del horno; sostener levemente el pastón con una mano y con la otra tomar una hojilla o cuchilla y, según el decorado, hacer cortes con una profundidad entre 1 a 1,5 cms.

Por otra parte, el glaseado permite dar una mejor apariencia e imagen al producto y dependiendo del mismo, se obtienen cortezas opacas, semi brillantes y brillantes.

En conclusión, con el corte y glaseado se logra incrementar el potencial crecimiento del pan durante el horneado y dar un acabado decorativo y estético que aumenta su apetencia.

## 11.- HORNEADO

Una vez que el pastón alcanzó su punto óptimo de fermentación, se introduce al horno a una temperatura que varía según el tamaño de la pieza, el tipo de horno y el contenido de azúcares.

El tiempo de cocción también es influenciado por el tamaño de la pieza.

Al entrar al horno, la masa no deja de fermentar hasta que alcanza los 45°C, aproximadamente, donde muere la levadura. Hasta entonces se sigue produciendo CO<sub>2</sub> y las burbujas comienzan a dilatarse por efectos del calor.

La masa se hincha y se esponja, aumentando su volumen adelgazándose las paredes de la miga.

El vapor juega un papel muy importante en los panes salados. Por una parte, permite generar una concha más crujiente y por otro lado genera un pan con mucho brillo. El color de la corteza se genera debido a la caramelización de los azúcares por la acción del calor y el vapor en la superficie del pastón.

A medida que la cocción avanza, se va formando la corteza por la evaporación del agua que contiene la masa. A pesar de la alta temperatura en el interior del pan nunca supera los 90°C-100°C, por efecto del descenso térmico provocado por dicha evaporación. El pan está completamente cocido cuando alcanza la temperatura interna de 95°C a 97°C.

Para controlar la caramelización del azúcar en la corteza, según el horno y a manera de orientación, se deben considerar los siguientes rangos de temperatura de cocción:

- Temperatura mayor a 300°C para todo tipo de pan plano (pizza, pita, etc.).
- Entre 210°C - 300°C para panes salados.
- Entre 190°C - 210°C para panes semi dulces.
- Entre 180°C - 190°C para panes dulces.

Durante la cocción, además de la evaporación del agua, también se volatilizan las sustancias que tienen una temperatura de evaporación inferior a 100°C, como el alcohol etílico y las sustancias aromáticas formadas durante el proceso de fermentación y cocción, que generan el agradable aroma de pan cuando se está horneando.

El procedimiento de horneado con vapor es el siguiente:

- Se introducen los pastones con el uso de la bandeja y se cierra la cámara.
- Se inyecta vapor por espacio de 2 a 8 segundos (dependiendo del horno).
- Unos 10 a 15 min. antes de terminado el tiempo de cocción, se abre el tiro para permitir la salida del exceso de vapor en el horno.
- Pasado los 10 a 15 min., se verifica la cocción mediante el tacto o termómetro.

Podemos resumir entonces que con el horneado se obtiene:

- Cocción del producto.
- Crecimiento final del pastón.
- El color del pan, mediante la caramelización de la corteza.
- El tipo de corteza mediante el uso del rocío o vapor.
- Pérdida de peso del pastón de entre 10%-15%, por evaporización.

## 12.- ENFRIADO O REZUMADO

El pan se saca del horno a una temperatura interna de 92°C a 96°C. Aquí la miga está húmeda y no está completamente cocida, por lo tanto hay que dejarlo reposar por unos 15 minutos para que se enfríe y se termine de cocinar.

Esto es un fenómeno natural en donde el CO<sub>2</sub> y el vapor de agua contenidos en la miga se escapan atravesando la corteza, produciéndose una pérdida de peso en el pan de aproximadamente 2%; la corteza y la miga del pan se contraen, esto se puede constatar viendo cómo la corteza se agrieta y produce el clásico cuarteado.

Lo ideal para conservar de mejor manera nuestros panes es dejarlo en un sitio seco y aireado, ya que esto permite una progresiva evaporación del mismo al salir del horno y por lo tanto un mayor tiempo de conservación. Pueden ser en cestas, bolsas de papel o de tela. Nunca bolsas plásticas, ya que el vapor humedece la concha, perdiendo lo crujiente y haciéndolo difícil de masticar.

Por último, es recomendable colocarlo en una rejilla de enfriamiento, no sobre una superficie impermeable, ya que provocaría que la parte inferior del producto se reblandezca.



# FÓRMULA PANADERA

Es la herramienta fundamental del Maestro Panadero, que permite describir la composición de los ingredientes de cada pan, identificando la relación porcentaje (%) y peso (gramos) existente entre estos. Con el dominio de esta herramienta, el practicante puede tanto crear, como modificar un producto, al igual que planificar su producción.

PP = Peso de Pastones

CP = Cantidad de Pastones

PM = Peso de la Masa

PH = Peso de Harina

%F = Porcentaje de la Fórmula

%I = Porcentaje de Ingredientes

$PM = CP \times PP$

$PH = PM / \%F \times 100$

$\%I = PH \times \%I / 100$

Ejemplo: Si quisiéramos 10 panes de 500 Gramos, necesitaríamos calcular el Peso de la Masa:

$PM = 10 \times 500 = 5000.$

Para esta masa debemos calcular la cantidad de harina. Para ello debemos identificar el Porcentaje de la Fórmula (PF) y poder determinar con este, la cantidad de harina requerida. Supongamos que el %F es de 165%:

$PH = PM / \%F \times 100$

$PH = 5000 \text{ Kgs.} / 165 \times 100$

$PH = 3.030 \text{ Kgs.}$





# UTENSILIOS BÁSICOS EN PANADERÍA

BALANZA



CUCHILLO AFILADO  
U HOJILLA



TAROCO O  
RASPADOR  
DE MASA



BROCHA DE  
SILICONA O  
CERDAS



RODILLO



PAPEL FILM



BOWLS PARA MEDIR  
*(estos deben ser de  
diferentes tamaños)*



TIJERA



PAÑO O  
REPASADOR



# PREPARACIÓN DE LOS PANES

Esta es una explicación a nivel general de cómo se deben preparar los panes, el orden al integrar los ingredientes y algunos tips y consejos que pueden ayudar a obtener un buen pan. Lo primero que se debe hacer es pesar todos los ingredientes. Siempre es ideal utilizar una buena balanza digital, ya que las balanzas analógicas no brindan exactitud en el pesado de los ingredientes. Luego se coloca cada uno de ellos en un recipiente y se reservan. Es recomendable, al comenzar la preparación, engrasar la bandeja donde se van a hornear los panes con mantequilla, aceite o manteca.

Es recomendable, al comenzar la preparación, engrasar la bandeja donde se van a hornear los panes con mantequilla, aceite o manteca.

Luego se limpia muy bien el mesón o superficie de trabajo, y allí se coloca la harina en el centro y, con la ayuda de un bowl, se hace un volcán, dejando a un lado la sal y la margarina. Aparte, en un envase, se coloca el agua fría, la levadura y una parte del azúcar y se integra con un tenedor.

Aparte, en un envase, se coloca el agua fría, la levadura y una parte del azúcar y se integra con un tenedor.

Si al integrar la mantequilla, la masa se siente muy húmeda, no se debe colocar más harina, ¡esto es normal! Solo hay que seguir amasando hasta que vuelva a tomar una textura homogénea, lisa y que no se pegue del mesón ni de las manos.

## ESTRÉS EN LA MASA:

Cuando esto ocurre la masa no se deja estirar ni manipular fácilmente, una muestra de esto se observa cuando se estira la masa y se contrae sola. Esto se solventa dejando que la masa repose de 10 a 15 minutos y volviendo a amasar, hasta desarrollar nuevamente la malla de gluten.

Posteriormente, en la parte interna del volcán se agrega el restante del azúcar y, en el mismo centro, se integra la mezcla del azúcar, agua y levadura, con mucho cuidado para que no se salga del volcán.

Poco a poco y con ayuda de los dedos, se va integrando la harina con un poco de la mezcla líquida, uniendo primero la harina que se encuentra en la parte interna del volcán, nunca la de afuera, ya que el líquido se puede derramar por toda la mesa. Se amasa hasta que todo esté integrado, es decir, cuando la masa se desprende de los dedos y del mesón, y sobre todo no quede ningún tipo de rastros de masa ni harina sobre la superficie.

Para realizar el amasado de la masa, se agarra el pastón con la mano no dominante y con la dominante se va estirando la masa de adentro hacia afuera. Se trae nuevamente la masa hacia el pastón y se repite este procedimiento varias veces, de 15 a 20 minutos. Con esto se desarrolla la malla de gluten.

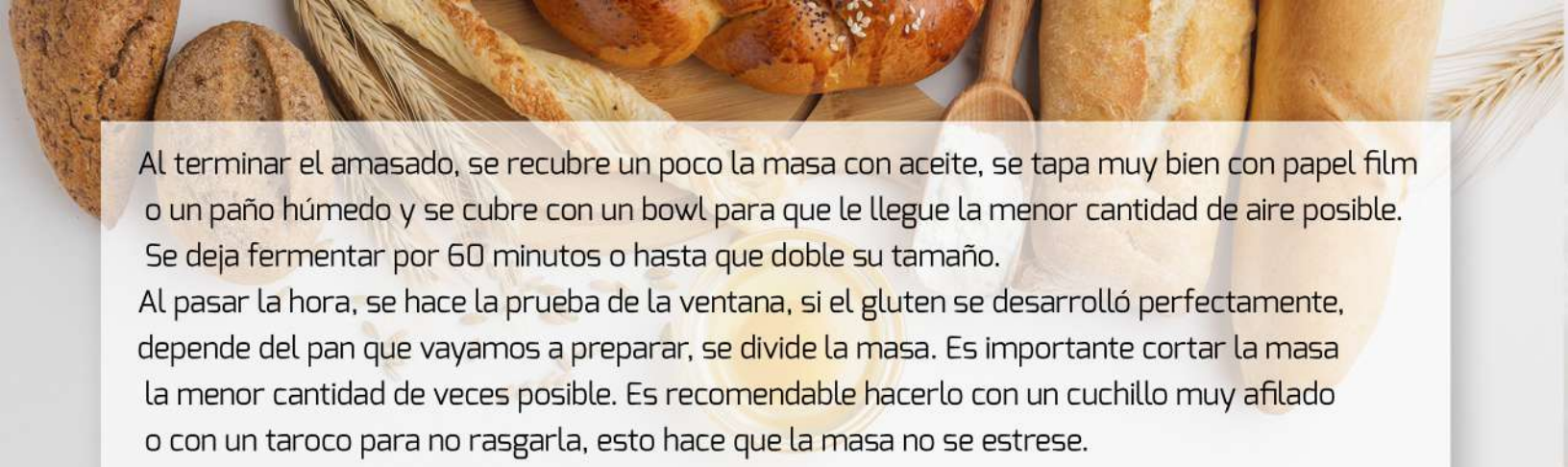
En este punto, se esparce la sal sobre el mesón y se coloca el pastón de masa encima. Se amasa hasta que no se sienta ningún grano de sal.

## ¿CÓMO SABER QUE LA MASA ESTA LISTA?

Se ve lisa y homogénea. No se pega de las manos, ni del área de trabajo.

Por último, se va colocando en pequeñas cantidades margarina a la masa. Es normal que se vuelva a sentir pegajosa, lo importante es seguir amasando hasta que esté toda integrada y el pastón vuelva a tomar su textura inicial.

**TIP:** Cuando se lleva la masa a la Fermentación Inicial, hay que recubrirla siempre con una materia grasa. Puede ser: aceite, margarina, mantequilla o manteca.



Al terminar el amasado, se recubre un poco la masa con aceite, se tapa muy bien con papel film o un paño húmedo y se cubre con un bowl para que le llegue la menor cantidad de aire posible. Se deja fermentar por 60 minutos o hasta que doble su tamaño.

Al pasar la hora, se hace la prueba de la ventana, si el gluten se desarrolló perfectamente, depende del pan que vayamos a preparar, se divide la masa. Es importante cortar la masa la menor cantidad de veces posible. Es recomendable hacerlo con un cuchillo muy afilado o con un taroco para no rasgarla, esto hace que la masa no se estrese.

Con cada una de las mitades, se una bola y se dejan reposar cubiertas por 5 minutos.

Luego se toma una de esas mitades, dejando la otra mitad cubierta, y se hace un rectángulo con ayuda de un rodillo, midiendo el largo con el tamaño de la bandeja en la que se van a hornear los panes. Para que no se sobresalgan se debe dejar una separación de 3 dedos de cada esquina cuando se amase.

### ¿QUÉ ES LA PRUEBA DE LA VENTANA?

Es cuando se estira la masa con los dedos para saber si se desarrolló la malla de gluten. En este momento, se estira la masa y ella no se rompe permitiéndolo ver a través de ella.


**TIP:** El barnizado depende del pan que se prepare. Los panes de costra como las canillas o pan campesino, son barnizados con agua y algunas veces se les espolvorea harina por encima. Los panes suaves, tales como el Deli y las pinitas, entre otros, son barnizados con huevo, al que se lo puede colocar un poco de agua cuando se esté batiendo.

Con la punta de los dedos, se rasga un poco la masa en la parte del rectángulo que está más cerca, es decir, se adhiere la masa un poco al mesón, para que no se ruede cuando se esté enrollando. Una vez hecho esto, se agarra la parte de la masa que esta hacia afuera y se va enrollando, poco a poco, de afuera hacia adentro. Después de realizado este paso, se une con leves pellizcos, con las puntas de los dedos, la masa en donde está la costura del pan, para que no se abra al hornearlo. Esta costura, se coloca hacia abajo sobre la bandeja. Ahora se repite el procedimiento con el otro pastón.

Una vez que se colocan sobre la bandeja, se vuelven a tapar y se llevan a la fermentación final por 60 minutos. Al pasar los 45 minutos, se pone a precalentar el horno a 180°C.

Al pasar la hora, con la ayuda de una hojilla o una tijera, se hacen unas incisiones en la parte superior del pan, luego se barniza con agua y se lleva al horno por 25 minutos aproximadamente o hasta que internamente el pan llegue a 93°C.

Es recomendable dejar que el pan repose un rato antes de comerlo, para que no caiga tan pesado al consumirlo.



# PAN DEL TALLER: FOCACCIA, PIZZA, BAGUETTE

## CANTIDAD DE MASA POR UNIDAD

• 1 pan francés / redondo pequeño	100g
• 1 pan canilla	200g
• 1 pan campesino	300g
• 1 espiga mediana	150g
• 1 espiga larga	200g
• 1 pizza pequeña grosor medio	100g
• 1 pizza mediana grosor medio	250g
• 1 pizza panadera mediana	600g

## % PANADERO

Harina panadera	100%
Agua fría	60%
Sal	1,5%
Aceite vegetal	1%
Levadura instantánea	1%
Total	168,50%



	100 gr	150 gr	200 gr	300 gr	400 gr	500 gr	600 gr	700 gr	800 gr	900 gr
H.P.	61	92	122	183	245	306	367	428	489	550
Agua fría	37	55	73	110	147	183	220	257	294	330
Sal	1	1	2	3	4	5	6	6	7	8
Aceite	1	1	1	2	2	3	4	4	5	6
Levadura l.	1	1	1	2	2	3	4	4	5	6
Total	100	150	200	300	400	500	600	700	800	900

	1000 gr	1200 gr	1640 gr	1800 gr	2000 gr	2400 gr
H.P.	612	734	1000	1101	1223	1468
Agua fría	367	440	600	661	734	881
Sal	9	11	15	17	18	22
Aceite	6	7	10	11	12	15
Levadura l.	6	7	10	11	12	15
Total	1000	1200	1640	1800	2000	2400

- Fermentación Inicial 60 minutos
- Fermentación Final 60 minutos
- Temperatura del horno 180°C
- Tiempo de cocción 25 minutos
- Temperatura Interna del Pan 93°C

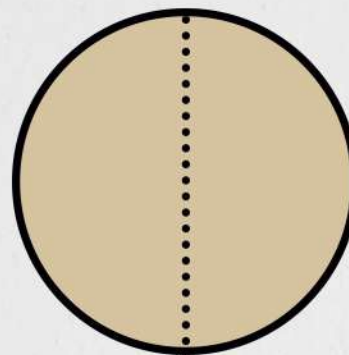
# PAN CANILLA

2 PANES CANILLAS DE 250 GRAMOS CADA UNO.



	GRAMOS	% PANADERO
Harina panadera	310	100%
Agua fría	144	50%
Sal	7	2%
Azúcar	16	5%
Margarina	9	3%
Levadura instantánea	3	1%
TOTAL	500	161.00%

AL BOLEAR LA MASA, SE HACE UN SOLO PASTÓN  
QUE SE DIVIDE POR LA MITAD.  
EL BARNIZ DE ESTE PAN ES CON AGUA.



- Fermentación Inicial: 60 minutos
- Fermentación Final: 60 minutos
- Temperatura del horno 180°C
- Tiempo de cocción 25 minutos
- Temperatura Interna del Pan 93°C

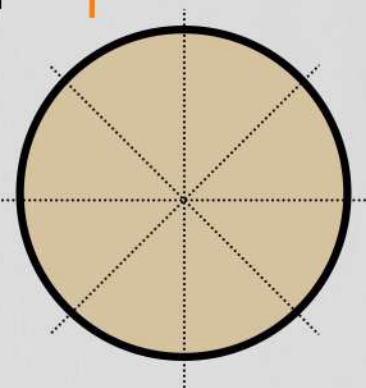
# PAN DELI

8 PASTONES DE 110 GR CADA UNO

Este tipo de pan es utilizado para preparar hamburguesas, perro calientes y sub marinos.

	GRAMOS	% PANADERO
HARINA PANADERA	513	100%
AGUA FRÍA	257	50%
SAL	7	1,4%
AZÚCAR	26	5%
MARGARINA POMADA	36	7%
LEVADURA INSTANTÁNEA	5	1%
HUEVO	36	7%
TOTAL	880	171,40%
AJONJOLÍ	C/N	

La diferencia con los otros panes es que el pastón se divide en 8 partes iguales.



## FORMA DE LOS PANES:

**HAMBURGUESA BOLEADA:** a la bola del pan se le hace presión hacia abajo hasta que quede una bola lisa y redonda.

**HAMBURGUESA PLANEADA:** se hace el mismo procedimiento anterior y luego se aplanan con un rodillo.

**SUBMARINO:** se hace un rectángulo con la masa y se enrolla de afuera hacia adentro, va a quedar una costura en el pan que se cierra pellizcando la masa un poco, con esto se adhieren ambos lados. Esta costura se coloca hacia abajo en las bandejas. En este pan se aplanan un poco las puntas y su medida estándar va de 18 a 20 centímetros de largo.

**PERRO CALIENTE:** se repite el mismo procedimiento del submarino, pero sin aplanar las puntas. Al hornearlos se colocan uno pegados de los otros.

- Fermentación Inicial 60 minutos
- Fermentación Final 60 minutos
- Temperatura del horno 170°C
- Tiempo de cocción 25 minutos
- Temperatura Interna del Pan 92°C



# PAN PIÑITA

12 PASTONES DE 75 GRAMOS CADA UNO.

	GRAMOS	% PANADERO
HARINA PANADERA	481	100%
AGUA FRÍA	212	44%
SAL	5	1%
AZÚCAR	120	25%
HUEVO	24	5%
SEMILLAS DE ANÍS DULCE	10	2%
LECHE EN POLVO	5	1%
VAINILLA	5	1%
MARGARINA	29	6%
LEVADURA INSTANTÁNEA	10	2%
TOTAL	900	187.00%



El barniz de este pan es con huevo y azúcar. Primero, se barniza con el huevo y luego se espolvorea con el azúcar.  
Es importante quitar el azúcar restante de la bandeja para que no se queme y se peguen los panes al molde.  
Se pueden colocar juntas o con separación en la bandeja a la hora de hornear. Antes de hornearlos, se cortan en cruz con una tijera en la parte superior.

- Fermentación Inicial 60 minutos
- Fermentación Final 60 minutos
- Temperatura del horno 160°C
- Tiempo de cocción 25 minutos
- Temperatura Interna del Pan 93°C



# PAN DE SÁNDWICH O DE MOLDE

1 PASTÓN DE 900 GRAMOS  
MOLDE DE 30\*10\*10 MS

	GRAMOS	% PANADERO
Harina panadera	515	100%
Agua fría	324	63%
Sal	91	8%
Azúcar	15	3%
Margarina	26	5%
Levadura instantánea	6	1%
Leche en polvo	5	1%
TOTAL	900	174,80%

Después de la fermentación inicial, se desgasifica la masa para luego darle la forma al pan y colocarla en el molde para la fermentación final.

El molde se engrasa con mantequilla.

Este pan no lleva barniz.

- Fermentación Inicial 60 minutos
- Fermentación Final 60 minutos
- Temperatura del horno 180°C
- Tiempo de cocción 35 minutos
- Temperatura Interna del Pan 93°C



# PAN CHINO

ES UN PAN SUAVE, CON TONOS DULCES QUE SE SIRVE CALIENTE CON MANTEQUILLA O SALSA AGRIDULCE.

	GRAMOS	% PANADERO
HARINA PANADERA	286	100%
AGUA FRÍA	114	20%
SAL	4	1.5%
AZÚCAR	57	40%
MARGARINA	57	20%
LEVADURA INSTANTÁNEA	4	1.5%
LECHE EN POLVO	14	5%
HUEVO BATIDO	14	5%
TOTAL	550	193%

Se hacen pequeñas bolas de 4x4 centímetros.

Se mide el molde y con esa medida se calcular la cantidad de masa a elaborar.

Cada bolita pesa aproximadamente 55 gramos, eso se multiplica por la cantidad de bolitas que caben en el molde y se obtienes el peso total del pastón que se necesitará.

Se barniza con huevo.

- Fermentación Inicial 45 minutos
- Fermentación Final 90 minutos
- Temperatura del horno 180 °C
- Tiempo de cocción 25 minutos
- Temperatura Interna del Pan 93 °C

# COMPLEMENTOS CUISINE

Más que una tienda de productos y artículos para disfrutar tus momentos en la cocina, es una comunidad que crece cada día con la intención de aportarte herramientas y conocimientos para que vivas al máximo la **#PasiónCuisine**.

Este e-Book ha sido preparado con cariño y esmero por todo un equipo que quiere apoyarte y acompañarte en tus momentos especiales.

Si tienes alguna duda o comentario, puedes compartirlo a través de nuestras redes sociales,

en todas somos

**@complementoscuisine.**

Gracias por dejarnos ser parte de ti y complementar tus días.

**Chef Invitado: Luis Vásquez**  
**@galeriaderecetas**

Recetas: Luis Vásquez

Colaboración de recetas: María León @manena1375

Corrección de textos: Carla Carrera Ortiz @borolaki

Diseño logo Webinar: Jesús Runke @pixeelagencia

Diseño e-Book: Miguel Piñeiro @osmigp



CO  
ELEMENTOS  
SIN/E