

Recetario

30 recetas increíbles para ti.



Índice:

- Baguette
- Bisquet
- Bolillo
- Bolillo Fermentacion
- Brioche
- Ciabatta
- Concha
- Croissant
- Danés
- Donas
- Galleta de Bolsa
- Galleta Espejo
- Pan de Caja
- Pan de Caja con Proceso Directo
- Pan Cilantro
- Pan de Finas Hierbas y Zanahoria
- Pan Hamburguesa
- Pan au Levain
- Pan de Muerto
- Pan Rústico
- Pan de Viena
- Panetone
- Pizza
- Pizza Precocida
- Polvorón Amarillo
- Polvorón Sevillano
- Rosca de Reyes
- Sema
- Telera
- Tortilla de Harina



Baguette



MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100.0
Levadura Nevada Roja	100g	1.0
Masa madre	300g	3.0
Sal	200g	2.0
Magnopro	100g	1.0
Agua	6,100g	61.0

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos en 1ra. velocidad durante 30 segundos
- Agregar el agua y seguir mezclando durante 3 minutos en 1ra. velocidad
- Cambiar a 2da. velocidad, y mezclar hasta obtener el desarrollo total de la masa.
- La temperatura final deberá ser de 26°C a 28°C.
- Pesar, cortar en piezas de 300 g., bolear y reposar 10 minutos.
- Formar piezas de 50 a 60 centímetros de largo.
- Fermentar las piezas a una temperatura de 35°C y 80% de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido.
- Cortar y hornear con vapor a 220°C durante 15 a 17 minutos aproximadamente.

Este producto se puede refrigerar durante unas 12:horas aproximadamente al día siguiente se saca de la cámara de refrigeración y se dejan fermentar a temperatura ambiente a que obtengan su volumen deseado.

Bisquet



MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Polvo para hornear	30g	3.0
Levadura Nevada Oro	10g	1.0
Azúcar	120g	12
Margarina	500g	50
Sal	20g	2.0
Leche en polvo	40g	4.0
Huevo	300g	30
Agua	300g	30

Elaboración:

- Mezclar harina, margarina, leche en polvo , polvo de hornear en 1ra velocidad durante 3 a 4 minutos la mezcla debe quedar arenosa o quebradiza.
- Disolver en el agua la sal, azúcar y Levadura seca o levadura fresca.
- Agregar y mezclar en 1ra velocidad durante 2 minutos cambiar a 2da. Velocidad y mezclar durante 2 a 4 minutos hasta tener una pasta homogénea.
- Reposar la masa/pasta durante 20 minutos luego Extender y dar 2 vueltas sencilla y cortar las piezas al peso deseado.
- Barnizar con yema de huevo y dejar reposar durante 20 minutos a temperatura ambiente.
- Hornear a 180°C durante 15 min. aproximadamente.

Bolillo



MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Levadura Nevada Roja	10g	1.0
Sal	10g	1.0
Azúcar	20g	2.0
Magnopro	10g	1.0
Agua	600g	60

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos en 1ra. velocidad durante 30 segundos
- Agregar el agua y seguir mezclando durante 3 minutos en 1ra.velocidad
- Cambiar a 2da. velocidad mezclar hasta obtener el desarrollo total de la masa. La temperatura final deberá ser de 26°C a 28°C.
- Sacar la masa Pesar, cortar y dejar reposar durante 10 minutos y formar las piezas.
- Fermentar las piezas a una temperatura de 35°C y 80% de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido.
- Cortar de extremo a extremo el bolillo y hornear con vapor a 220°C de 12 a 15 min. aproximadamente.



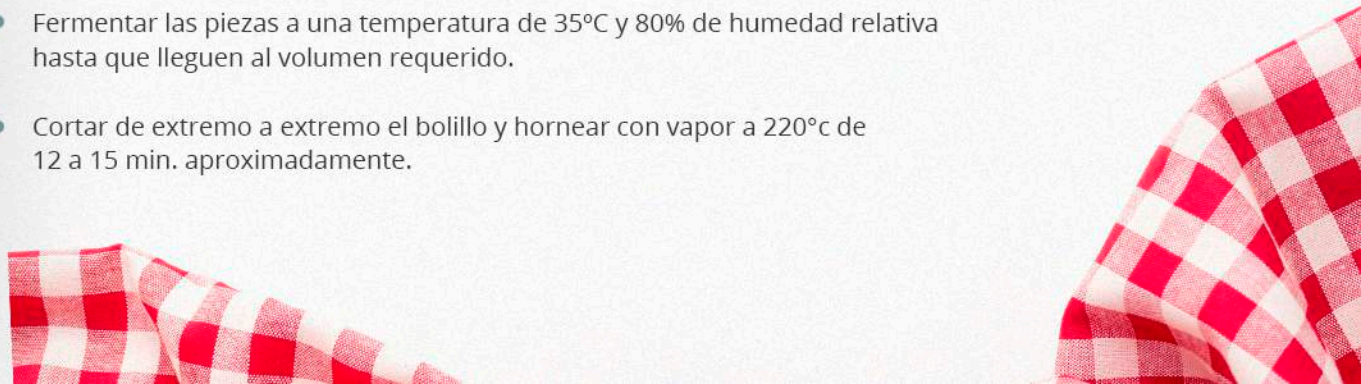
Bolillo de Fermentación

MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Levadura Nevada Roja	7g	0.7
Magimix	10g	1.0
Azúcar	20g	2.0
Sal	20g	2.0
Agua	540g	54

Elaboración:

- Mezclar en 1ra. velocidad durante 30 segundos todos los ingredientes secos
- Agregar el agua y desarrollar la masa del 60 al 70%.
- Sacar la masa y fermentar hasta que doble su volumen cubierta con un plástico para evitar que forme costra.
- Una vez fermentada la masa, tomar porciones y pasarla por la molinilla o sobadora hasta que esté bien desarrollada y elástica.
- Pesar, cortar y formar las piezas.
- Fermentar las piezas a una temperatura de 35°C y 80% de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido.
- Cortar de extremo a extremo el bolillo y hornear con vapor a 220°C de 12 a 15 min. aproximadamente.



Brioche



MASA

	PESO (g)	%
Harina	2000g	100
Azúcar	240g	12.
Sal	40g	2.0
Levadura Nevada Oro	24g	1.2
Pluspan	10g	0.5
Magnopro	10g	0.5
Leche en polvo	80g	4
Hielo	140g	7.0
Agua	80g	4.0
Huevo	900g	45
Mantequilla	900g	45

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos durante 30 segundos en 1ra velocidad.
- Agregar el hielo, agua, y mezclar durante 3 minutos en velocidad baja.
- Cambiar velocidad media y mezclar hasta obtener el 90% de desarrollo de la masa; paramos la maquina y cambiamos a 1ra velocidad e incorporamos la mantequilla poco a poco hasta que la masa quede desarrollada al 100%
- Temperatura de la masa 25 - 27 ° C
- Fermentación de la masa: 15 hrs a 5 ° C o 1:00 hr a temperatura ambiente y 30 min en el congelador o en el refrigerador.
- División: 300 gr en 6 bolas de 50 gramos (1800 gr en la cortadora).
- Reposo: 5 minutos
- Formado , boleado ,y acomodo en los moldes.
- Fermentación en cámara de 60 a 70 min a 28 ° c humedad relativa 70%
- Horneo: 20 a 25 minutos a 180°C.



Ciabatta



MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100.00
Levadura Nevada Roja	10g	1.00
Magnopro	5g	0.50
Sal	20g	2.00
Malta	3g	0.30
Agua	790g	79.00

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos en 1ra velocidad durante 30 segundos.
- Agregar agua y seguir mezclando durante 3 minutos en 1ra. Velocidad.
- Cambiar a 2da. velocidad y mezclar durante 5 min. Aproximadamente. La temperatura final de la masa deberá ser de 26°C a 28°C.
- Dejar fermentar 30 minutos o que duplique su tamaño.
- Fermentar las piezas a una temperatura de 35°C y 80% de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido.
- Hornear con vapor a 240°C de 18 a 20 min. Aproximadamente.

La cantidad de agua dependerá de la calidad de la harina ; cuando se elabora la ciabatta para hornear en charola la cantidad de agua se reduce y cuando se hornea a piso la cantidad de agua tiende a aumentar.



Conchala



MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Levadura Nevada Oro	10g	1.0
Pluspan	10g	1.0
Azúcar	300g	30
Margarina	150g	15
Mantequilla	100g	10
Sal	12g	1.2
Leche en polvo	40g	4.0
Huevo	400g	40
Agua	200g	20

PASTA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Grasa Vegetal	1,000g	100
Azúcar	1,000g	100

Elaboración:

- Mezclar harina, todos los ingredientes secos en 1ra. velocidad durante 30 segundos.
- Agregar agua, huevos y seguir mezclando durante 3 minutos
- Cambiar a 2da. velocidad, y cuando la masa tenga un 70% a 80% de desarrollo agregar margarina ,mantequilla , y mezclar hasta obtener el desarrollo total de la masa, la temperatura final deberá ser de 28° a 30°C.
- Sacar la masa del tazón y dejarla reposar de 45 a 60 minutos dependiendo de la temperatura ambiente.
- Una vez fermentada la masa, pesar, cortar, bolear y dejar que suelte o afloje la masa, tapar y fermentar a una temperatura de 35°C y 70% de humedad relativa. o Fermentar a temperatura ambiente hasta que lleguen al volumen requerido, cubriendo para evitar que se resequen las piezas.
- Hornear a 200°C durante 12 min. aproximadamente.

Cuando se quiere hacer una concha gourmet la formulación será la misma lo único que cambia es la elaboración de las pasta en vez de agregar grasa vegetal se cambiara por mantequilla ; y se procede a dejar fermentar las piezas cuando ya estén o 10 minutos antes de hornear se procederá a tapar dejar la pasta que cubra la pieza por completo y espolvorear con azúcar sin darle vista ni marcar ; además si el producto se va a refrigerar se recomienda agregar 350 de azúcar por kilo de harina esto nos evitara que el producto se reseque a la vez si no quiere agregar mantequilla o margarina solo cambie por grasa vegetal.*

Croissant



MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Levadura Nevada Oro	15g	1.5
Magnopro	10g	1.0
Azúcar	100g	10
Mantequilla	50g	5.0
Sal	22g	2.2
Leche en polvo	60g	6.0
Agua	550g a 560g	55 a 56

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos en 1ra. velocidad durante 30 segundos.
- Agregar agua y seguir mezclando durante 3 minutos en 1ra. velocidad.
- Cambiar a 2da. velocidad, agregar la grasa y mezclar hasta desarrollar la masa al 100%. La temperatura final de la masa deberá ser de 24°C.
- Sacar la masa y dejarla en una charola cubierta con un plástico. Después refrigerar a 5°C durante 30 minutos.
- Dar una vuelta sencilla y volver a refrigerar durante 30 minutos a refrigeración.
- Dar una vuelta doble y volver a refrigerar durante 30 minutos en refrigeración.
- sacar el paño y extender al grosor deseado cortar los triángulos para el formado.
- Fermentar las piezas a una temperatura de 27°C y 80% de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido.

Hornear a 160°C durante 16 min. aproximadamente.

El empaste para la masa (paño) deberá ser del 25% en base al peso de la masa (paño) recuerda que el empaste deberá realizarse con mantequilla la cual deberá estar en refrigeración para evitar que se suavice y llegara a salirse del paño cuando se este laminado ; a la vez si se cuenta con un congelador los tiempos de reposo los pueden llevar en el congelador.



Danés



MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100.0
Levadura Nevada Oro	8g	0.8
Magimix	5g	0.5
Pluspan	5g	0.5
Leche en polvo	50g	5.0
Azúcar	250g	25.0
Margarina	100g	10.0
Sal	15g	1.5
Huevo	300g	20.0
Agua	300g	40.0
Margarina para empaste	500g	

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos en primera velocidad durante 30 segundos
- Agregar Agua, huevos, y seguir mezclando durante 3 minutos.
- Cambiar a segunda velocidad, cuando la masa tenga aproximadamente un 80% de trabajo agregar la margarina y mezclar hasta obtener el desarrollo total de la masa. La temperatura final deberá ser de 28° a 30°C.
- Sacar la masa del tazón y dejarla reposar de 45 a 60 minutos; dependiendo de la temperatura ambiente.
- Una vez fermentada la masa, Pesar bastones de (2,000) extender la masa y empastar con (500) gramos de margarina para danés se darán 3 vueltas sencillas Se debe cuidar que la margarina quede distribuida uniformemente Untar el paño con aceite para evitar que se costre o reseque
- Refrigerar a 5°C durante 1 hora a 24 horas
- Sacar la masa del refrigerador y darle una vuelta sencilla.
- Laminar el paño al grosor deseado, cortar, formar las piezas deseadas.
- Fermentar las piezas a una temperatura de 35°C y 70%de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido. Barnizar con huevo.
- Hornear a 180°C a 200°C durante 12 min. aproximadamente.



Donasas



MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Levadura Nevada Oro	10g	1.0
Magimix	10g	1.0
Azúcar	200g	20
Grasa Vegetal	100g	10
Sal	100g	10
Leche en polvo	50g	5.0
Sabor	Al gusto	
Huevo	200g	20
Agua	400g	40

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos en primera velocidad durante 30 segundos
- Agregar agua, huevos y seguir mezclando durante 3 minutos en velocidad baja.
- Cambiar a 2da velocidad, cuando la masa tenga un 80% de trabajo agregar la grasa y mezclar hasta obtener el desarrollo total de la masa. La temperatura final deberá ser de 28° a 30°C.
- Sacar la masa del tazón y dejarla reposar de 45 a 60 minutos dependiendo de la temperatura ambiente.
- Una vez fermentada la masa, extenderla para darle 2 vuelta sencilla al paño, laminarla al grosor deseado y cortar las piezas
- Fermentar las piezas a una temperatura de 35°C y 70% de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido.
- Freír en aceite a una temperatura de 180°C durante 45 segundos Aproximadamente por cada lado.

La cantidad de liquido (agua) dependerá de la calidad de la harina asi como la cantidad de levadura dependerá de cada área de trabajo.



Galleta de Bolsa



MASA

	PESO (kg)	%
Harina de Trigo	1.500	100
Manteca vegetal "Tolteca"	0.375	25.000
Margarina "Delia Bizcocho"	0.375	25.000
Maicena	0.050	3.3
Huevo entero Fresco	0.350	23.3
Leche fresca	0.350	23.3
Azúcar estandar	0.700	46.7
Sabor vainilla	0.010	0.7
Color amarillo huevo	0.005	0.3
Relleno de fresa "Delia"	c/s	

Elaboración:

- Agregar en el cazo harina, margarina Delia, manteca y maicena
- Cremar con paleta en 2a velocidad por 5 minutos y reservar
- En otro bowl incorporar azúcar, huevo, leche, sabor vainilla, color y con un batidor de mano batir hasta deshacer la azúcar
- Incorporar poco a poco los ingredientes del bowl, en el cazo reservado a 2a velocidad por 3 minutos
- En una manga pastelera colocar duya estrella de 8 picos y llenar al 60 o 70% de su capacidad
- Cortar la pasta en forma de almeja y cacahuete sobre una charola sin engrasar
- Hornear a 200°C por 15 minutos aprox.
- Dejar enfriar
- Colocar relleno de fresa Delia sobre una pieza de galleta y pegar con otra, asemejando un sandwich
- Se pueden espolvorear con azúcar glass
- Colocar en un capacillo de mantecada



Galleta Espejo

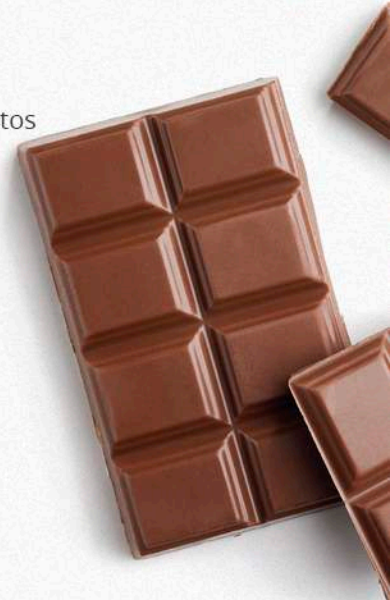


MASA

	PESO (kg)	%
Harina de trigo	2.000	100
Manteca vegetal "Tolteca"	0.500	25.000
Margarina Bizcocho Delia	0.500	25.000
Azúcar estandar	1.000	50.000
Huevo entero fresco	0.400	20.000
Leche fresca	0.300	15.000
Polvo para hornear	0.040	2.000
Sabor Vainilla	0.020	1.000
Amarillo huevo en polvo	0.005	0.250
Gloss Chocolate o Vainilla a C/N*		
"Cantidad Necesaria"		

Elaboración:

- Incorporar en cazo manteca, margarina, azúcar, sabor y color
- Cremar en 2a velocidad por 3 minutos
- Incorporar el huevo y leche poco a poco en 2a velocidad por 2 minutos
- Agregar la harina y el polvo para hornear y mezclar en 1a velocidad por 2 minutos
- Sacar del tazón y extender en el tablero previamente enharinado
- Extender a 1 cm de grueso aprox. y cortar con molde deseado
- Colocar en charola sin engrasar
- Hornear a 190 °C por 15 minutos aprox.
- Dejar enfriar
- Decorar con cobertura de chocolate y/o blanca



Pan de Caja

ESPONJA

	PESO (g)	%
Harina	400g	40.00
Levadura Nevada Oro	12g	1.20
Azúcar	10g	1.00
Sal	3g	0.30
Agua	210g	21.00

MASA

	PESO (g)	%
Harina	600g	60.00
Pluspan	20g	2.00
Azúcar	80g	8.00
Grasa	45g	4.50
Sal	17g	1.70
Leche en polvo	30g	3.00
Agua	400g	40.00
Gluten	10g	1.00

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos en 1ra. velocidad durante 30 segundos.
- Agregar agua y mezclar 1 minutos en 1ra. velocidad y 4 minutos en 2da. velocidad. La temperatura inicial de la esponja deberá ser de 26°C.
- Fermentar la esponja por un período de 2:00 a 4:00 horas a una temperatura de 30°C y 80% de humedad relativa.

Masa:

- Tomar la esponja fermentada y colocarla en la mezcladora.
- Agregar los ingredientes restantes de la masa y mezclar 3 minutos en 1ra. velocidad.
- Cambiar a 2da. velocidad y mezclar hasta obtener el desarrollo total de la masa. La temperatura final deberá ser de 26°C.
- Cortar las piezas, bolear y dejar reposar de 5 a 10 minutos cubriendo la masa para evitar que se resequen las piezas.
- Fermentar las piezas a una temperatura de 42°C y 85% de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido.
- Hornear a 220°C. durante 23 minutos aproximadamente.
- Desmoldar, enfriar hasta tener una temperatura interna del producto de 32°C a 35°C y embolsar.



Pan de Caja

Proceso Directo

MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Levadura Nevada Oro	12g	1.2
Pluspan	20g	2.0
Azúcar	80g	8.0
Grasa Vegetal	40g	4.0
Sal	20g	2.0
Leche en polvo	50g	5.0
Agua	610g	61

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos en 1ra. velocidad durante 30 segundos.
- Agregar agua y seguir mezclando durante 3 minutos
- Cambiar a segunda velocidad, cuando la masa tenga un 80% de trabajo agregar la grasa y mezclar hasta obtener el desarrollo total de la masa. La temperatura final deberá ser de 26°C.
- Cortar las piezas, bolear y dejar reposar de 5 a 10 min.
- Desgasificar, formar, o trenzar, y depositar en el molde.
- Fermentar las piezas a una temperatura de 42°C y 85% de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido.
- Hornear a 240°C durante 23 min. aproximadamente.
- Desmoldar, enfriar hasta tener una temperatura interna del producto de 32°C a 35°C y embolsar.



Pan Cilantro



MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Harina integral	10g	1.0
Levadura Nevada Roja	30g	3.0
Sal	300g	30
Leche en polvo	150g	15
Magnopro	100g	10
Agua	12g	1.2
Aceite de oliva	40g	4.0
Cilantro molido u Fresco	400g	40
Orégano	200g	20

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos en velocidad baja durante 30 segundos
- Agregar el agua y seguir mezclando durante 3 minutos en 1ra. Velocidad.
- Cambiar a 2da. velocidad y mezclar hasta obtener el 70% del desarrollo de la masa
- Agregar el aceite junto con el cilantro, orégano y desarrollar la masa al 100% o velástica.
- Pesar piezas de 300 gramos y se forman las piezas en forma de bolillo, baguette, barrita o en la forma deseada.
- Fermentar a una temperatura de 37°C con una humedad relativa del 70% hasta adquirir el volumen deseado.
- Después de obtener el volumen realizar cortes de la manera deseada.
- Este producto también se puede refrigerar durante toda la noche y posteriormente se saca y se fermenta.*



Pan de Finas Hierbas y Zanahoria

MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,800g	90
Harina integral	200g	10
Sal	40g	2.0
Azúcar	40g	2.0
Leche en polvo	60g	3.0
Levadura Nevada Roja	20g	1.0
Magnopro	20g	1.0
Agua	700g	3.5
Zanahoria rallada	800g	40
Perejil picado	80g	4.0
Mejorana picada	50g	2.5
Aceite de oliva	100g	5.0
Rabo de cebolla picado	100g	5.0

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes en 1ra velocidad durante 30 segundos.
- Agregar el agua, aceite, zanahoria, perejil, mejorana, rabo de cebolla y mezclar durante 3 minutos en 1ra. velocidad.
- Cambiar a 2da. Velocidad y desarrollar la masa al 100%.
- Cortar, y pesar pieza de 300 gramos bolear.
- Dar un reposo de 20 minutos a temperatura ambiente siempre cubriendo para evitar resequedad de las piezas.
- Formar en panes cortos, moldes abiertos, redondos, etc.
- Fermentar a una temperatura de 38°C y una humedad relativa del 80% hasta que lleguen a su volumen requerido.
- Hornear a una temperatura de 220°C durante 18 a 20 minutos aproximadamente.



Pan Hamburguesa

MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Levadura Nevada Oro	10g	1.0
Pluspan	20g	2.0
Azúcar	150g	15
Grasa vegetal	80g	8.0
Sal	20g	2.0
Leche en polvo	60g	6.0
Agua	570g	57

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos en 1ra. velocidad durante 30 segundos
- Agregar el agua y seguir mezclando durante 3 minutos
- Cambiar a 2da. velocidad, cuando la masa tenga un desarrollo del 80% agregar la grasa y seguir mezclando hasta obtener el desarrollo total de la masa.
- Sacar la masa del tazón y dejarla reposar durante 5 a 10 min. Cortar, bolear y colocar en la charola, reposar y posteriormente darle forma.
- Fermentar las piezas a una temperatura de 42°C y 85% de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido.
- Rociar con agua y decorar con ajonjolí.
- Hornear a 240°C durante 8 a 10 min. aproximadamente.
- Enfriar hasta tener una temperatura interna del producto de 32°C a 35°C y embolsar.



Pan Au Levain

ESPONJA LIVENDO

	PESO (g)	%
Harina	2,00g	20.00
Rustillix	10g	0.10
Sal	30g	0.30
Agua	1,100g	11.00

MASA

	PESO (g)	%
Harina	8,000g	80.00
L.P. Golondrina	15g	0.15
Magnopro	50g	0.50
Sal	170g	1.70
Malta	30g	0.30
Agua	5,050g	50.50

Elaboración:

ESPONJA LIVENDO

- Diluir en el tazón el Livendo LV1 con agua a 30°C.
- Agregar sal, harina y mezclar hasta conseguir una consistencia homogénea.
- Fermentar durante 18 hr. a 30°C, con nivel de pH 3.8 al final de la fermentación.

MASA

- Mezclar todos los ingredientes secos en 1ra. velocidad durante 30 segundos.
- Agregar el agua y seguir mezclando durante 3 minutos en 1ra velocidad.
- Cambiar a 2da. velocidad, agregar la esponja livendo y mezclar durante 3 minutos La temperatura final de la masa deberá ser de 26°C a 28°C.
- Colocar la masa en un recipiente de plástico, fermentar a temperatura ambiente por 3 horas.
- Pesar, bolear piezas de 500 g. Y dejar reposar 20 min.
- Dar forma de bolillo o baguette y fermentar las piezas a una temperatura de 27°C y 80% de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido.
- Cortar las piezas y hornear con vapor a 240°C durante 35 min. aproximadamente.



Pan de Muerto



MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Levadura Nevada Oro	15g	1.5
Magimix 40	5g	0.5
Pluspan	5g	0.5
Azúcar	350g	35
Margarina	200g	20
Mantequilla	100g	10
Sal	20g	2.0
Leche en polvo	80g	8.0
Ralladura de naranja	35g	3.5
Esencia de azhar	5g	0.5
Huevo	400g	40
Leche evaporada	200g	20

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes ingredientes secos en primera velocidad durante 30 segundos.
- Agregar leche, huevos y seguir mezclando durante 3 minutos.
- Cambiar a 2da. Velocidad y cuando la masa tenga un 50% de trabajo agregar margarina, mantequilla y desarrollar la masa a un 90% aproximadamente.
- Cambiar a primera velocidad agregar la ralladura de naranja , esencia de azhar , y mezclar hasta obtener el desarrollo total de la masa. La temperatura final deberá ser de 28° a 30°C.
- Sacar la masa del tazón y dejarla reposar durante aproximadamente 60 minutos dependiendo de la temperatura ambiente.
- Una vez fermentada la masa, pesar, cortar, bolear y decorar.
- Fermentar las piezas a una temperatura de 35°C y 70% de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido; la bolita o cabeza se deben de pegar con agua antes de hornear.
- Hornear a 180°C durante 25 min. Aproximadamente Dependiendo el peso de la pieza.
- Decorar el pan de muerto cuando este frio con mantequilla y azúcar.

Pan de muerto mediano (250)gramos se hornean a una temperatura de 190°C a 200°C por aproximadamente 15 a 20 minutos. Pan de muerto grande (500) gramos se hornean a una temperatura de 170°C a 190°C por aproximadamente 15 a 20 minutos.*

Pan Rústico



MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100.0
Sal	20g	2.0
Rustilix	20g	2.0
L.P. Golondrina	6g	0.06
Agua	630g	63
Malta	3	0.03

Elaboración:

- Mezclar harina, agua , en 1ra velocidad, durante 3 minutos dejar reposar durante 30 a 40 minutos.
- Agregar la sal, el Rustilix, la malta y levadura.
- Mezclar durante 3 minutos en 1ra velocidad.
- Cambiar 2da velocidad, y mezclar durante 3 minutos la masa tendrá un desarrollo del 60% .
- Dejar reposar esta masa por 2:00 a 3:00 horas
- Cortar , Pesar , y dejar reposar durante 20 minutos a temperatura ambiente cubriendo la masa para evitar que se resequen las piezas
- Formar las piezas y fermentar por 1:00 u 2:00 horas a temperatura ambiente.
- Hornear a 220°C por 25 minutos con 10 segundos de vapor.



Pan de Viena



MASA

	PESO (g)	%
Harina	5,000g	100
Sal	100g	2.0
Azúcar	400g	8.0
Levadura Nevada Oro	60g	1.2
Pluspan	25g	0.5
Fortilix	25g	0.5
Agua	2800g	56
Huevo	250g	5.0
Leche en polvo	150g	3.0
Mantequilla	400g	8.0

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos durante 30 segundos en velocidadbaja.
- Incorporar los líquidos, (huevos y agua) durante 3 minutos en 1ra. Velocidad.
- Cambiar a 2da.velocidad hasta lograr un desarrollo del 70% e incorporar la mantequilla.
- En la misma velocidad seguir mezclando hasta el desarrollo total de la masa.
- La temperatura final de la masa deberá ser de 26°C
- Sacar la masa del tazón pesar, bolear piezas de 250 grs. Darles un reposo de 10 minutos a temperatura ambiente cubriéndolas con un plástico para evitar resequedad en las piezas.
- Formar las piezas (baguette) y se le hacen alrededor de 15 cortes (sajar) antes de entrar a fermentar.
- Fermentar a una temperatura de 28°C y una humedad relativa del 70% por un tiempo de 60 minutos hasta que lleguen al volumen requerido, barnizar las piezas con leche o huevo.
- Hornear a una temperatura de 180°C por un tiempo aproximado de 15 a 18 minutos.



Panetone

MASA

	PESO (g)	%
Harina	4,000g	100
Levadura Nevada Oro	60g	1.5
Magnopro	20g	0.5
Pluspan	20g	0.5
Azúcar	1,000g	25
Masa madre	1,200g	30
Margarina	900g	22.5
Mantequilla	900g	22.5
Sal	40g	2.0
Leche en polvo	80g	8.0
Esencia (Panetone)	6g	0.60
Pasas	230g	23
Biznaga de colores	230g	23
Huevo	800g	20
Yemas de huevo	800g	20
Agua	500g	12.5

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos junto con la masa madre en 1ra. velocidad durante 1 minutos
 - Agregar huevo, yemas, agua y seguir mezclando durante 3 minutos en 1ra. velocidad.
 - Cambiar a segunda velocidad, y desarrollar la masa al 70% aproximadamente agregar la margarina , mantequilla, buscando que se incorpore perfectamente
 - Cambiar a primera velocidad, agregar las frutas secas , la esencia y mezclar hasta obtener el desarrollo total de la masa. La temperatura final de la masa deberá ser de 26°C a 28°C
 - Fermentar durante 60 min. aproximadamente.
- Pesar piezas de 400 a 800 g, bolear y depositar en moldes.
- Fermentar las piezas a una temperatura de 35°C y 70% de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido.
 - Cortar la parte superior en forma de cruz con tijeras y hornear a 180°C durante 30 a 35 min. Aproximadamente.

La cantidad de agua puede variar dependiendo de la calidad de la harina puede llevar mayor o menor ; en algunos cazos ya vende la fruta confitada con todos los colores es la papaya deshidratada.*



Pizza



MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Levadura Nevada Roja	12g	1.2
Leche en polvo	30g	3.0
Polvo para hornear	20g	2.0
Sal	20g	2.0
Agua	500g	50
Aceite de olivo	100g	10
Magimix 40	7g	0.7

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos durante 30 segundos en velocidad baja.
- Incorporar los líquidos (agua, aceite) y mezclar en velocidad baja durante 3 minutos
- Cambiar a velocidad media y desarrollar la masa al 100% (elástica).
- Sacar la masa, pesar piezas de 500g, bolear correctamente y dar un reposo de 30 minutos a temperatura ambiente; siempre untando las piezas con aceite y cubriéndolas con un plástico o en recipientes de plástico para evitar la resequedad.
- Se puede proceder a extender las piezas y fermentar hasta que dupliquen su tamaño o en su momento se pueden refrigerar en bola durante 8 - 12 hrs., y se procede como de costumbre a la elaboración de la pizza.
- Esta formulación se puede adaptar a sus necesidades.



Pizza Precocida



MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Azúcar	20g	2.0
Levadura Nevada Roja	12g	1.2
Magimix	10g	1.0
Agua	500g a 600g	55-60
Aceite vegetal	40g	4.0
Sal	20g	2.0

La cantidad de levadura dependerá mucho de los tiempos de fermentación (desarrollo de la masa), así mismo la cantidad de agua depende también de la calidad de las harinas.

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos durante 30 segundos en velocidad baja.
- Incorporar los líquidos (agua, aceite) y mezclar en velocidad baja durante 3 minutos
- Cambiar a velocidad media y desarrollar la masa al 100% (elástica).
- Sacar la masa del tazón y pesar piezas de 450 - 500g, bolear correctamente, untar con un poco de aceite para evitar que se resequen, dar un reposo de 30 minutos.
- Extender la masa y rallar o picar, y colocarla sobre las mallas (deberán estar untadas con aceite).
- Fermentar a una temperatura de 35 - 38°C con una humedad relativa del 70% hasta alcanzar el volumen requerido o que dupliquen su tamaño.
- Hornear a 250°C durante un tiempo aproximado de 5 a 7 minutos.
- Sacarla del horno a temperar y luego se procede como de costumbre con su decoración.



Polvoron Amarillo

MASA

	PESO (kg)	%
Harina de trigo	1.000	100
Manteca vegetal	0.500	50.000
Azúcar estandar	0.500	50.000
Huevo	0.050	5.000
Sabor Vainilla	0.010	1.000
Amarillo huevo en polvo	0.005	0.500
Bicarbonato de sodio	0.012	1.200
Polvo para hornear	0.030	3.000

Elaboración:

- Agregar Manteca vegetal, azúcar , huevo, bicarbonato, sabor y color
- Crear en 2a velocidad por 4 minutos, los ingredientes deben estar incorporados
- Incorporar la harina y el royal de golpe mezclar a 1a velocidad por 3 minutos
- Sacar del cazo y cortar con molde redondo, colocar en charola sin engrasar
- Hornear a 190 °C por 20 minutos aprox. no debe dorar



Polvoron sevillano



MASA

	PESO (kg)	%
Harina de Trigo	1.000	100
Manteca Vegetal (Tolteca)	0.600	60.000
Azucar Glass	0.600	60.000

Elaboración:

- Mezclar la manteca y azúcar glass en el cazo de la batidora
- Cremar en 2a velocidad por 4 minutos, se observa un cambio en el color "se blanquea"
- Incorporar la harina de golpe y mezclar a 1a velocidad por 3 minutos hasta integración.
- Retirar la masa del cazo y adelgazar la masa hasta un grosor de 2 cm aprox.
- Cortar las piezas con molde deseado y colocar en charola sin engrasar
- Hornear a 170 °C por 20 minutos aproximadamente, sabemos que esta cocido cuando se desliza facilmente en la charola
- Dejar enfriar y decorar con azúcar glass espolvoreada



Rosca de Reyes



Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos en 1ra. velocidad durante 30 segundos.
 - Agregar leche, huevos y seguir mezclando durante 3 minutos en 1ra. Velocidad.
 - Cambiar a 2da. Velocidad agregar margarina, mantequilla y desarrollar la masa al 90% aproximadamente.
 - Cambiar a 1ra. velocidad, agregar rompopo, ralladuras y mezclar hasta obtener el desarrollo total de la masa. La temperatura final deberá ser de 26° a 30°C.
 - Sacar la masa del tazón y dejarla reposar durante aproximadamente 60 min. dependiendo de la temperatura ambiente
 - Cortar, Pesar, bolear, y se dejan reposar 10 minutos posteriormente se forjan las rosas y se introducen las figuras quedando en forma ovalada o redonda Colocar sobre una charola previamente engrasada, barnizar con huevo y decorarla con la fruta elegida.
 - Fermentar las piezas a una temperatura de 35°C y 70% de humedad relativa o hasta que lleguen al volumen requerido.
 - Hornear a 170°C durante 25 minutos aproximadamente.
-
- Agregar margarina y azúcar se trabaja en velocidad baja ligeramente durante 10 minutos teniendo cuidado de que no quede muy suave ya que si pasa de mezclado no se prestara para laminar además que cuando que cuando se mete al horno se cuartea dando mal aspecto al producto terminado.
 - Agregar la pieza de huevo seguir batiendo durante 5 minutos hasta que el huevo se incorpore.
 - Por ultimo agregar la harina hasta que se incorpore aproximadamente 3 minutos en velocidad baja.

MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Levadura Nevada Oro	10g	1.0
Magimix	5g	0.5
Pluspan	5g	0.5
Azúcar	300g	30
Sal	20g	2.0
Mantequilla	150g	15
Margarina	150g	15
Rompopo	75g	7.5
Ralladura limón y Naraja	50g	5.0
Huevo	400g	40
Leche evaporada	200g	20

PASTA

	PESO (g)
Margarina	800g
Azúcar glas	800g
Huevo	50g o 1 pieza
Harina	1,100g



Semana

MASA

	PESO (g)	%
Harina	700g	70
Harina integral	300g	30
Levadura Nevada Oro	15g	1.5
Pluspan	10g	1.0
Grasa Vegetal	200g	20
Sal	10g	1.0
Miel	250g	25
Agua	300g	30
Huevo	100g	10
Piloncillo quebrado	250g	25

MIEL

	PESO (g)	%
Piloncillo	3000g	
Agua	1000g	

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos en primera velocidad durante 30 segundos
 - Agregar agua, miel y seguir mezclando durante 3 minutos.
 - Cambiar a segunda velocidad, cuando la masa tenga un 80% de trabajo agregar la grasa y mezclar hasta obtener el desarrollo total de la masa. La temperatura final deberá ser de 28° a 30°C. Antes de sacar la masa agregar 250 gramos de piloncillo quebrado solo a que se incorpore.
 - Sacar la masa del tazón y dejarla reposar durante 20 ó 30 min. dependiendo de la temperatura ambiente.
 - Pesar, cortar, bolear, reposar y posteriormente darle forma.
- Fermentar las piezas a una temperatura de 30°C y 70% de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido.
- Hornear a 180°C a 200°C durante 12 a 15 minutos aproximadamente.

La cantidad de agua dependerá de la calidad de la harina así como la cantidad de levadura dependerá de la temperatura de cada área de trabajo ;El agregar piloncillo quebrado dará al producto otra presentación.



Teferana



MASA

	PESO (g)	%
Harina	1,000g	100
Levadura Nevada Roja	7g	0.70
Magimix	10g	1.0
Azúcar	30g	2.0
Sal	20g	2.0
Agua	540g	54
Masa madre	300g	30
Grasa	50g	3.0

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos en 1ra. velocidad durante 30 segundos.
- Agregar el agua y seguir mezclando durante 3 minutos en 1ra.velocidad
- Cambiar a segunda velocidad, agregar la grasa la masa madre y seguir mezclando hasta obtener el desarrollo total de la masa. La temperatura final deberá ser de 26°C a 28°C.
- Pesar, cortar y formar las piezas.
- Fermentar las piezas a una temperatura de 35°C y 70% de humedad relativa hasta que lleguen al volumen requerido.
- Hornear durante 15 min. aproximadamente.



Tortilla de Harina

MASA

	PESO (g)	%
Harina	2,000g	100
Polvo para hornear	40g	2.0
Sal	40g	2.0
Manteca vegetal	220g	11
Leche en polvo	40g	2.0
Tortillix	20g	1.0
Propionato de calcio	6g	0.30
Agua	1,200g	60
Sabor mantequilla	30g	1.5

Elaboración:

- Mezclar todos los ingredientes secos en 1ra. velocidad durante 30 segundos.
 - Agregar el agua, manteca, sabor mantequilla y mezclar durante 3 minutos en 1ra. velocidad
 - Cambiar a 2da. Velocidad y mezclar durante 4 minutos (Temperatura de la masa de 30°C a 32°C).
 - Pesar, cortar y bolear.
 - Dejar un reposo de 20 min.
 - Pasar por las prensas a una temperatura de 180°C.
 - Cocción a temperatura de 180 – 210°C (dependiendo del grado de cocción).
 - Enfriar hasta lograr una temperatura de 30°C y empacar.
- Nota: Dosificación del propionato de calcio va en función del tiempo de conservación.

Cuando se agrega propionato de calcio la cantidad va en base al tiempo de durabilidad las cantidades a usar son de 0.30 al 0.50. En relación a sabor esto es al gusto del cliente ; así como el agregar chile chipotle , chile verde . jitomate , estos se licuan perfectamente y se toma agua de la misma fórmula.

