

alicorp

RECETARIO

PANES

con
Pasión



ELABORADO POR ALICORP

• Contenido •



01 Pan Chapla

Página 03



02 Pan Cachanga

Página 05



03 Rosquitas Cajamarquinas

Página 07



04 Guaguas Tradicionales

Página 09



05 Pan de Carretera

Página 11



06 Pan Sarnita

Página 13

PAN Chapla

Redimiento: 46 unidades de 40 g.

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso Kg
Harina Nicolini Selección Especial	100%	1.000
Agua	68%	0.680
Azúcar Blanca Granulada	10%	0.100
Sal	1.2%	0.012
Levadura Instantánea Nicolini	0.8%	0.008
Manteca Famosa	5.0%	0.050
Anís Tostado	1.0%	0.010

Equipos
a usar



Balanza
calibrada



Palotes
de acero



Bandejas
de acero



Tablas de
madera

Tips: Tostar el anís para resaltar mejor el sabor .



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

MASA



Colocar todos los ingredientes secos en la amasadora.



Mezclar en primera velocidad, agregando el agua poco a poco hasta que se integre con todos los ingredientes, hasta formar una masa homogénea.



Pasamos a segunda velocidad hasta lograr una masa semiliga. Colocarlo en una bandeja previamente enharinada.



Realizar pesadas de 1.20 kg, dividiendo en 30 unidades.



Bolear las piezas formando bollos uniformes y dejar reposar hasta duplicar su tamaño (de 45 a 60 min. aprox)



Bajar los bollos con ayuda de un palote en forma de discos.



Colocar los panes en tablas enharinadas y dejar fermentar por 30-40 min.

HORNEADO



Hornear por 4-6 minutos a 200 °C aproximadamente y con una inyección de vapor de 4 segundos.

PAN

Cachanga

Redimiento: 104 unidades de 20 g.

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso Kg
MASA		
Harina Nicolini Selección Especial	100%	1.000
Agua	70%	0.700
Azúcar Blanca Granulada	10%	0.100
Sal	1.5%	0.015
Levadura Instantánea Nicolini	0.7%	0.007
Manteca Famosa	5%	0.050
EMPASTADO		
Manteca Famosa	30%	0.300

Equipos a usar



Balanza calibrada



Bandejas de acero



Rodillo

Tips: Aplicar un correcto doblés para obtener la característica del pan.



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

MASA

1



Colocar todos los ingredientes secos en la amasadora, agregar el agua y mezclar a primera velocidad. Añadir la manteca y seguir mezclando hasta formar una masa homogénea.

2



Pasamos a segunda velocidad hasta lograr una masa elástica (punto liga) y colocarlo en la mesa previamente enharinada.

EMPASTADO

3



Estirar la masa de forma rectangular y untar la manteca en todo la masa.

4



Realizar un doblés doble y estirarlo de forma rectangular.

5



Cortar tiras de forma vertical y formar con la manos pequeños bollos.

6



Colocar en bandejas previamente engrasada y fermentar por 60 minutos.

7



Bajar los bollos con las yemas de los dedos previamente engrasados.

8



Fermentar por espacio de 45-60 minutos.

HORNEADO

9



Hornear por 12-15 minutos a 180 °C aproximadamente.

ROSQUITAS

Cajamarquinas

Redimiento: 48 unidades de 20 g.

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso Kg
Harina Nicolini Selección Especial	100%	1.000
Agua	32%	0.320
Azúcar Blanca Granulada	8.0%	0.080
Sal	1.6%	0.016
Manteca Famosa	50.0%	0.500
Levadura Instantánea Nicolini	1.0%	0.010

Equipos a usar



Balanza calibrada



Bandejas de acero

Tips: No exceder el amasado, solo es un mezclado.



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

MASA



1 Colocar la harina y la manteca en la amasadora y mezclar a primera velocidad, agregar agua previamente mezclado con el azúcar y sal. Dejar que se integre con los otros ingredientes hasta formar una masa homogénea.



2 Pasamos a dividirlo en una cortadora de masa.



3 Realizamos pesadas de 1.200 kg y dividirlo en 60 unidades.



4 Formar las piezas de masa en formas alargadas y unir los extremos formando un círculo.



5 Colocarlos en bandejas previamente engrasadas.

HORNEADO



6 Hornear por 15 minutos a 180 °C aproximadamente.

GUAGUAS

Tradicionales

Redimiento: 8 unidades de 0.5 g.

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso Kg
MASA		
Harina Nicolini Selección Especial	100%	1.000
Agua	45%	0.450
Azúcar Granulada	25%	0.250
Sal	1%	0.010
Levadura Instatánea Nicolini	2%	0.020
Manteca Famosa	15%	0.150
Huevo	5%	0.050
Leche	1%	0.010
Mejorador Nicolini	0.5%	0.005
Atimoho	0.03%	0.000
Esencia de Naranja	0.4%	0.004
Saborizante a esencia de vainilla Negrita	0.5%	0.005
Anís Tostado (opcional)	1.0%	0.010
Colorante amarillo huevo	0.005%	0.000
DECORACIÓN		
Huevo (Barnizar)	3%	0.03
Grageas (Topping)	2%	0.02

Equipos
a usar



Balanza
calibrada



Bandejas
de acero

Tips: evitar sobrefermentar la masa para que la decoracion no se pierda al momento de hornear.



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

MASA



1 Mezclar los ingredientes secos con el agua hasta lograr una masa homogénea, en este punto le adicionamos la grasa y seguimos mezclando.

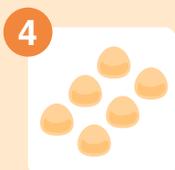


2 Pasar a segunda velocidad y obtener un punto gluten bien formado.



3 Pesar masas de 0.5 kg (sacar de este peso 60 g para el decorado con masa).

PROCESO



4 Bolear las masas grandes y dejarlas reposar (10-15 min.) para que se dilaten.



5 Tomar las masas grandes y darle una forma alargada, colocarlo sobre las latas previamente engrasadas y extender la masa dándole la forma característica de la guaguas.



6 Estirar la masa previamente separada y decorar con los diseños que más le guste.



7 Fermentar las piezas en el lugar más cálido del local cubriéndolos y evitando las corrientes de aire por 90 min. (aproximado).



8 Pintar las masas ya fermentadas con una mezcla de agua y huevo batido con mucho cuidado evitando maltratarlas.



9 Colocar las caretas y decorar con las grageas (diferentes tamaños) por toda la masa.

HORNEADO



10 Precalentar el horno a 150°C y hornear las guaguas a 140 °C por un tiempo de 20-25 min. aprox.



11 Enfriar y embolsar.

PAN DE *Carretera*

Redimiento: 42 unidades de 0.045 kg

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso Kg
MASA		
Harina Nicolini Selección Especial	100%	1.000
Agua	67%	0.670
Azúcar Blanca Granulada	10%	0.100
Sal	1.6%	0.016
Levadura Instantánea Nicolini	0.5%	0.005
Manteca Famosa	10%	0.100
RELLENO		
Aceituna		1.260

Equipos a usar



Balanza
calibrada



Palote
de acero



Bandejas
de acero

Tips: Evitar estirar demasiada delgada la masa para obtener una buena miga en el pan.



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

MASA



1

Mezclar los ingredientes secos con el agua hasta lograr una masa homogénea, en este punto le adicionamos la grasa y seguimos mezclando.



2

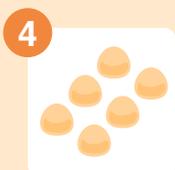
Pasar a segunda velocidad hasta lograr una semiliga.



3

Pesar 1.35 kg de masa y dividir en pesos de 45 g (referencial).

FORMADO



4

Bolear las masas y dejarlas reposar sobre una tabla previamente enharinada por 15 min. aprox.



5

Estirar los bolillos en forma de discos con un grosor aprox de 2-3 mm.



7

Colocar el relleno en el centro del disco y cerrarlo aplastando los costados con la yema de los dedos para evitar que se abran al momento de hornear.



8

Colocar las piezas de formadas sobre las bandejas, esparcir un poco de harina y dejarlas fermentar por aproximadamente 60 min.

HORNEADO



9

Precalentar el horno a 220 °C.



10

Hornear a 200 °C por 4-5 minutos (referencial).

PAN Sarnita

Redimiento: 41 unidades de 45 g.

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso Kg
MASA		
Harina Nicolini Selección Especial	100%	1.000
Agua	67%	0.670
Azúcar Blanca Granulada	10%	0.100
Sal	1.6%	0.016
Levadura Instantánea Nicolini	0.5%	0.005
Manteca Famosa	10%	0.100
TOPPING		
Queso Paria		0.265
Clara de huevo		0.060
Harina		0.005

Equipos a usar



Balanza
calibrada



Palote
de acero



Bandejas
de acero

Tips: Evitar usar quesos con mucho contenido de agua.



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

MASA



1 Mezclar los ingredientes secos con el agua hasta lograr una masa homogénea, en este punto le adicionamos la grasa y seguimos mezclando.



2 Pasar a segunda velocidad hasta lograr una liga al 80%.



3 Pesar 1.35 kg de masa y dividir en pesos de 45 g (referencial).

FORMADO



4 Bolear las masas y dejarlas reposar sobre bandejas (previamente engrasadas) por 15 min. aprox. para que las masas se puedan dilatar.



5 Aplastar los bolillos con la yema de los dedos en forma circular.



6 Colocar sobre los bolillos 8 g de topping (referencial).



7 Fermentar las masas por aproximadamente 90 min. o hasta duplicar el volumen.

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

PREPARACIÓN DE TOPPING

8



Desmenuzar el queso.

9



Adicionarle la clara y la harina.

10



Mezclar hasta formar una masa uniforme y homogénea.

HORNEADO

11



Precalentar el horno a 170 °C.

12



Hornear a 160 °C por 10- 12 minutos (referencial).



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP