

àlicorp

RECETARIO

MANOS LLENAS DE TRADICIÓN

ELABORADO POR ALICORP



Brioche con Crema Pastelera

[Ver página](#)



Pan torta Cajamarquino

[Ver página](#)



Pan de Carretera

[Ver página](#)



Guaguas Tradicionales

[Ver página](#)



Flores de Canela

[Ver página](#)



Bizcocho Peruano

[Ver página](#)

CONTENIDO

BRIOCHE CON CREMA PASTELERA



| INGREDIENTES | Porcentaje | Peso (kg) |
|------------------------------------|------------|-----------|
| MASA | | |
| Harina Nicolini Selección Especial | 100% | 2.000 |
| Azúcar Granulada | 16% | 0.320 |
| Sal | 1% | 0.020 |
| Levadura Instantánea Nicolini | 1.5% | 0.030 |
| Margarina Primavera Multiusos | 40% | 0.800 |
| Huevos | 40% | 0.800 |
| DECORACIÓN | | |
| Leche Evaporada | | 0.400 |
| Azúcar Blanca granulada | | 0.080 |
| Yemas | | 0.070 |
| Maicena | | 0.030 |
| Margarina Primavera Multiusos | | 0.020 |

Rendimiento: 13 unidades de 300 gramos

PROCEDIMIENTO

Masa



01.
Pesar bien los ingredientes.



02.
Colocar todos los ingredientes secos en la amasadora y mezclar en primera velocidad, agregar huevo y margarina hasta que se integre bien y se forme una masa homogénea.



03.
Pasar a segunda velocidad hasta lograr una masa extensible. Colocar en mesa previamente engrasada.



04.
Realizar pesadas de 300 g. Bolear las piezas de manera uniforme y dejar reposar en bandejas, hasta duplicar su tamaño. Tiempo aproximado de 90 a 120 min.

PROCEDIMIENTO

Masa



05. Barnizar con huevo y con ayuda de una manga realizar líneas de crema pastelera en la superficie de la masa y luego hornear a 130°C por 15 a 18 min (referencial).

Crema Pastelera



01. Colocar a fuego lento, 3/4 partes de leche, azúcar y mezclar.



02. Por otro lado, mezclar 1/4 restante de leche con la maicena y mover.



03. Agregar la maicena con la leche diluida a la olla y dejar que rompa hervor.



04. Retirar del fuego, agregar las yemas y la margarina, mover constantemente y enrasar con un plástico para que se enfríe.

PAN TORTA CAJAMARQUINO



| INGREDIENTES | Porcentaje | Peso (kg) |
|------------------------------------|------------|--------------|
| MASA | | |
| Harina Nicolini Selección Especial | 100% | 2.000 |
| Agua | 60% | 1.200 |
| Manteca Famosa | 5% | 0.100 |
| Azúcar Blanca Granulada | 2.8% | 0.056 |
| Sal | 0.8% | 0.016 |
| Levadura Instantánea Nicolini | 0.7% | 0.014 |
| TOTAL DE MASA | | 1.260 |

Rendimiento: 67 unidades de 50 gramos.

PROCEDIMIENTO



01.
Pesar bien los ingredientes.



02.
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.



03.
Pasar a segunda velocidad hasta lograr el punto liga ideal.



04.
Realizar pesadas de 1.500 Kg dividido en 30 unidades. Bolear las piezas y dejar reposar los bollos hasta duplicar su tamaño o de 20 a 30 min aproximadamente.

PROCEDIMIENTO



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



06. Colocar los panes en tablas enharinadas y dejar fermentar por 180-240 minutos.



07. Hornear por 10 a 12 minutos a 160° C aproximadamente y con una inyección de vapor de 8 segundos. Tiempo y temperatura referencial.

PAIN DE CARRETERA



INGREDIENTES
Porcentaje
Peso (kg)
MASA

| | | |
|------------------------------------|------|-------|
| Harina Nicolini Selección Especial | 100% | 2.000 |
| Agua | 67% | 1.340 |
| Azúcar Blanca Granulada | 10% | 0.200 |
| Sal | 1.6% | 0.032 |
| Levadura Instantánea Nicolini | 1.0% | 0.020 |
| Manteca Famosa | 10% | 0.200 |

RELLENO

| | | |
|--------------|--|-------|
| Queso fresco | | 1.260 |
|--------------|--|-------|

Rendimiento: 42 unidades de 0.045 kg

PROCEDIMIENTO

Masa



01.
Pesar bien los ingredientes.



02.
Mezclar los ingredientes secos con el agua hasta lograr una masa homogénea, en este punto le adicionamos la grasa y seguimos mezclando.

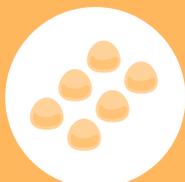


03.
Pasar a segunda velocidad hasta lograr una semiliga.



04.
Pesar 1.35 Kg de masa y dividir en pesos de 45 gramos (referencial).

Formado



01.
Bolear las masas y dejarlas reposar sobre una tabla previamente enharinada por 15 min aprox.



02.
Estirar los bolillos en forma de discos en forma de discos con un grosor aprox de 2-3 mm.

PROCEDIMIENTO

Formado

**03.**

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.

**04.**

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

Horneado

**01.**

Precalentar el horno a 220° C.

**02.**

Hornear a 200° C por 4-5 minutos. [referencial]

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

GUAGUAS TRADICIONALES





| 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 Instantánea 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 Artificial a Esencia de Vainilla Umsha | 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 |

Rendimiento: 16 unidades de 0.5 kg

PROCEDIMIENTO

Masa



01.
Pesar bien los ingredientes.



02.
Mezclar los ingredientes secos con el agua hasta lograr una masa homogénea, en este punto le adicionamos la grasa y seguimos mezclando.

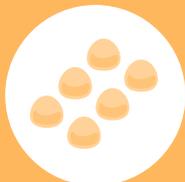


03.
Pasar a segunda velocidad y obtener un punto gluten bien formado.



04.
Pesar masas de 0.5 kg (sacar de este peso 60 g para el decorado con masa)

Proceso



01.
Bolear las masas grandes y dejarlas reposar (10-15 min) para que se dilaten.



02.
Tomar las masas grandes y darle una forma alargada, colocarlo sobre las latas previamente engrasadas y extender dándole la forma característica de la guaguas.

PROCEDIMIENTO

Proceso



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



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



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



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

Horneado



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



02. Enfriar y embolsar.

TIPS: Evitar sobrefermentar la masa para que la decoración no se pierda al momento de hornear.

FLORES DE CANELA



INGREDIENTES
Porcentaje
Peso (kg)
MASA

| | | |
|------------------------------------|------|-------|
| Harina Nicolini Selección Especial | 100% | 1.000 |
| Agua | 50% | 0.500 |
| Azúcar Blanca Granulada | 15% | 0.150 |
| Sal | 0.8% | 0.008 |
| Mejorador Nicolini | 0.5% | 0.010 |
| Levadura Instantánea Nicolini | 1% | 0.010 |
| Leche en polvo | 3% | 0.030 |
| Huevo | 5% | 0.050 |
| Manteca Famosa | 6% | 0.060 |

RELLENO: CANELA Y AZÚCAR

| | | |
|-------------------------------|--|-------|
| Canela Molida | | 0.030 |
| Azúcar Blanca Granulada | | 0.210 |
| Margarina Primavera Multiusos | | 0.120 |

Rendimiento: 6 unidades de 300 gramos

PROCEDIMIENTO



01.
Pesar bien los ingredientes.



02.
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.



03.
Agregar la manteca y amasar a 2da velocidad, hasta formar punto liga.



04.
Dividir en piezas de 300 gramos, bolear y dejar reposar por 5 min.



05.
Estirar con palote en forma rectangular, luego untar la margarina en la masa y agregar la canela y azúcar previamente mezclados.

PROCEDIMIENTO



06. Enrollar y cortar por la mitad, entrecruzar y formar un espiral.



07. Colocar en bandejas engrasadas y fermentar por 120 min aproximadamente.



08. Barnizar con huevo y hornear por 30 minutos a 125° C (referencial).

BIZCOCHO PERUANO



| INGREDIENTES | Porcentaje | Peso (kg) |
|------------------------------------|------------|-----------|
| MASA | | |
| Harina Nicolini Selección Especial | 20% | 0.400 |
| Agua | 6% | 0.120 |
| Azúcar | 5% | 0.100 |
| Huevo | 14% | 0.280 |
| Levadura Instantánea Nicolini | 1.3% | 0.026 |
| REFRESCO | | |
| Harina Nicolini Selección Especial | 80% | 1.600 |
| Agua | 30% | 0.600 |
| Azúcar Blanca Granulada | 22% | 0.440 |
| Sal | 0.8% | 0.016 |
| Levadura Instantánea Nicolini | 3% | 0.060 |
| Leche en Polvo | 3% | 0.060 |
| Huevo | 5% | 0.100 |
| Manteca Famosa | 6% | 0.120 |
| TOPPING | | |
| Castañas Picadas | | 0.300 |
| Finita en Polvo Umsha | | 0.200 |
| DECORACIÓN | | |
| Leche Evaporada | | 0.400 |
| Azúcar Blanca Granulada | | 0.080 |
| Yemas | | 0.070 |
| Maicena | | 0.030 |
| Margarina Primavera Multiusos | | 0.020 |

Rendimiento: 16 unidades de 0.5 kg

PROCEDIMIENTO

Esponja



01.
Pesar bien los ingredientes.



02.
Colocar todos los ingredientes secos en la amasadora, luego agregar agua, huevo y mezclar a primera velocidad hasta formar una masa homogénea.



03.
Dejar reposar la esponja por espacio de 60 min. cubriendo con plástico.

Refresco



01.
Agregar a la esponja reposada los insumos secos y líquidos.



02.
Mezclar a 1ra velocidad hasta formar una masa homogénea y refinar en 2da velocidad hasta formar punto liga.

PROCEDIMIENTO

Refresco



03.

Dividir la masa en piezas de 60 gramos y colocar 7 unidades en un molde circular N° 24, previamente engrasado. Dejar fermentar por espacio de 180 min. aproximadamente.



04.

Barnizar y decorar con castañas y finita en polvo.



05.

Colocar en cada división una línea de crema pastelera.



06.

Hornear por 30 minutos a 125° C aproximadamente (referencial).

Crema Pastelera



01.

Colocar a fuego lento, 3/4 partes de leche, azúcar y mezclar.



02.

Por otro lado, mezclar 1/4 restante de leche con la maicena y mover.

PROCEDIMIENTO

Crema Pastelera



03.

Agregar la maicena con la leche diluida a la olla y dejar que rompa hervor.



04.

Retirar del fuego, agregar las yemas y la margarina, mover constantemente y enrasar con un plástico para que se enfrie.

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP