



Panadería INNOVADORA de autor

con Renato Peralta

Contenido



01

Facturas Hojaldradas

Página 03



02

Pan Chapla de Aceitunas

Página 06



03

Chancay de Chocolate y Nibs de Cacao

Página 08

Facturas Hojaldradas

Rendimiento: 15 a 16 unidades

INGREDIENTES	g	%PANADERO
MASA BASE CROISSANT		
Harina Nicolini Pastelera	500	100%
Leche en polvo	25	5.0%
Levadura Nicolini Instantánea	10	2.0%
Huevos líquidos	25	5.0%
Azúcar blanca	75	15.0%
Sal Alpessa	12	2.0%
Agua	225	45.0%
Margarina Primavera Multiusos	50	10.0%
Total Masa	922	184%
HOJALDRADO		
Masa Croissant	922	100%
Margarina Primavera Hojaldre	210	22.8%
Total Hojaldrado	1132	123%
CREMA PASTELERA AL MICROONDAS		
Frutas Variadas	50	10%
Leche fresca entera	500	100%
Maicena	50	10%
Azúcar blanca	120	24%
Esencia artificial sabor a vainilla	2	0.40%
	722	144%
RECETA POR. HARINA	500	100%



Procesos



Pesar bien los ingredientes

1



Proceso

Pesar todos los ingredientes secos juntos y líquidos (Menos la sal),

2



Incorporación 1

Disponer en la amasadora todos los ingredientes líquidos, secos y la Margarina Multiusos.

3



Frasage (Mezclado)

Batir por 10 min en primera velocidad.

4



Incorporación 2

Agregar la sal + 10 gr de agua por kg de harina.

5



Petrissage (Amasado)

Amasar de 15 a 18 min. con rodillo hasta obtener un diámetro de 8 cm a 10 cm y disponer sobre una bandeja para horno. Reposar entre 15 a 20 min

6



Temperatura Final Masa

23° a 25° C.

7



Consistencia de la Masa

Pâte Bâtarde.

8



Porcionado

Pastones de 1,840 gr.

9



Pre Formado

Obillar los pastones con una presión media y cubrir con un plástico, dejar 10 min reposar. Luego, hacer un Batard y dejar reposar 5 min más. Finalmente, estirar la masa hasta un grosor de 7 cm y cubrir completamente con plástico. Refrigerar a 1°C por 12 horas aprox.

10



Pointage (Reposo en Bloque)

20 min.

Procesos



Pesar bien los ingredientes

11



Empastado

Sacar la masa del frío y dejar temperar. **Temperatura de masa y margarina entre 18 a 20 ° centígrados.** La margarina hay que estirlarla un poco en la laminadora o a mano, medida de 20 x 20 cm. Estirar la masa al doble de diámetro de la margarina, medida de 20 x 40 cm. Con un excedente por lado de 1 a 2 cm y poner la margarina en el centro u cubrir con los bordes de la masa. Estos deben quedar justo al centro de la margarina

12



Laminado (Tourage)

Dar 1 dobles doble y 1 dobles simple, el grosor para cada dobles debe ser de 6 milímetros. Considerar que para poder formar la masa debe tener como mínimo 20-30 min de refrigeración.

13



Formado Final

Estirar la masa con rodillo hasta llegar a 30 cm de largo y 60-65 cm de ancho. Luego hacer cortes de 10 cm x 10 cm. Definir el diseño a criterio personal.

14



Fermentación Final

Fermentar 2 horas aprox. a una temperatura de 30 a 32° C y un 85% de humedad.

15



Doradura

Batir huevos y una pizca de sal, y agregar la mezcla como barniz en la superficie del pan.

16



Relleno

Rellenar con 25 a 30 g de crema pastelera y montar 50 g de frutas de estación. (en conserva o fresca)

17



Horneado

Hornear a 165° C por 15 min, más 1 min, de extracción.

18



Enfriamiento

Dejar enfriar a temperatura ambiente por 45 min. Finalmente, conservar en refrigeración.

Proceso de Crema Pastelera

1



Proceso

Pesar los ingredientes menos la Esencia artificial sabor a vainilla. Mezclarlos en un bowl y llevarlo al microondas de 2 a 3 min aprox. Luego, agregar al saborizante y mezclar.

2



Enfriamiento

Colocar mezcla en una bandeja con papel film al contacto y llevar al frío.

3



Conservación

Refrigerado entre 2 a 4° C.

4



Tiempo de Vida Útil

Entre 1 a 2 días en Refrigeración.

Pan Chapla de Aceitunas



Rendimiento: 38 unid

INGREDIENTES	g	%PANADERO
Harina Nicolini Selección Especial	700	70.0%
Harina Regional	300	30.0%
Azúcar rubia	150	15.0%
Aceite Vegetal Primor	10	1.0%
Sal Alpasa	20	2.0%
Manteca Famosa	50	5.0%
Anís	5	0.5%
Levadura Nicolini Instantánea	15	1.5%
Agua	650	65.0%
Aceituna verde	100	10.0%
Aceituna negra	100	10.0%
Total	2100	210%



Procesos



Pesar bien los ingredientes

1



Masa Final

Mezclar todos los ingredientes secos y líquidos hasta homogeneizar bien los ingredientes. Desarrollar el gluten hasta un 85% y agregar las aceitunas previamente picadas.

2



Fermentación en Bloque y Porcionado

Faldear la masa y dejar reposar sobre una tabla previamente enharinada. cubrir con una tela o papel poligrasa por aproximadamente 1 hora. Luego, dividir la masa en unidades de 50 g c/u. Obillar, dejar reposar sobre una tabla o bandeja enharinada por 1 hora más aprox. o hasta que duplique su volumen.

3



Formado y Fermentación Final

Estirar la masa con un rodillo hasta lograr un diámetro de 8 cm a 10 cm sobre una bandeja para horno. Reposar entre 15 a 20 min.

4



Horneado

Hornear a 240° C por 5 a 6 min, con vapor entre 2 a 3 segundos.

Chancay de Chocolate y Nibs de Cacao

Rendimiento: 38 unid

INGREDIENTES	g	%PANADERO
Harina Nicolini Selección Especial	1000	100%
Cocoa en polvo	100	10.0%
Levadura Nicolini Instantánea	20	2.0%
Emulsionante en polvo	12	1.2%
Agua fría	570	57.0%
Azúcar blanca	200	20.0%
Azúcar invertida	50	5.0%
Margarina Primavera Multiusos	100	10.0%
Huevos líquidos	60	6.0%
Sal Alpessa	25	2.5%
Leche en polvo	10	1.0%
Esencia de chancay	5	0.5%
Esencia de naranja	5	0.5%
Chips de cobertura de chocolate	150	15.0%
Total	2307	230.7%



Procesos



Pesar bien los ingredientes

1



Preparación de Masa

Disolver azúcar en la mezcla de agua y huevos. Reserva. Dejar sal para agregar al final.

2



Preparación de Masa

Agregar todos los ingredientes juntos menos las esencias y la cobertura de chocolate. Mezclar en primera velocidad por 2 min aprox. Luego, amasar en segunda velocidad hasta formar el 85% de Gluten (5 a 6 min. aprox) bajar a velocidad 1 y agregar la sal disuelta con un poco de agua. Dejar mezclar hasta obtener una masa lisa (Gluten 100%). Finalmente, agregar las esencias y cobertura de chocolate picada. T°Final de masa 23 a 25°C.

3



Fermentación en Bloque y Porcionado

Sacar la masa, disponer en un envase previamente engrasado y dejar reposar por 1 hora aprox.

4



Formado y Fermentación Final

Luego porcionar en unid de 60 gr c/u, obillar y colocar en una bandeja para Chancay. Dejar fermentar por 2 horas aprox a temperatura ambiente cubierto con Film. Luego barnizar con claras de huevo.
Si se fermenta en cámara fermentadora a una temperatura de 30°C, humedad relativa de 80 a 85% por un tiempo promedio entre 1 a 1.5 horas.

5



Horneado

Para horno de piso: 160°C por 18 min. aprox.

Para horno rotativo: Precalentar a 190°C, luego apagar ventilador y quemador por 8 min y luego con ventilador y quemador prendido a 165°C por 10 min aprox.

**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**

**EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO**



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP