

alicorp



De vuelta a clases

PANES y PASTELES

PARA LONCHERA

ELABORADO POR ALICORP

RECETARIO



ROLL DE CREMA PASTELERA Y COCO

[Ver página](#)



PAN CORONITA RELLENO DE HOTDOG

[Ver página](#)



BOLLERIA DULCE CON SAUCO

[Ver página](#)



CAKE CROCANTE CON ARANDANOS

[Ver página](#)



PAN DE QUINUA RELLENO DE QUESO

[Ver página](#)



GALLETITAS DE LONCHERA

[Ver página](#)



CAKE ROLLITO MARMOLEADO

[Ver página](#)

ROLL DE CREMA PASTELERA Y COCO



INGREDIENTES DE MASA	Porcentaje	Peso (kg)
Harina Nicolini Selección Especial	100%	1,000
Agua Helada	40%	0,400
Azúcar granulada blanca	20%	0,200
Huevos	15,0%	0,150
Manteca Famosa	10,0%	0,100
Sal	1,0%	0,010
Mejorador Nicolini	1,0%	0,010
Saborizante Artificial a Esencia de Vainilla Umsha	0,2%	0,002
Levadura instantánea Nicolini	2,2%	0,022
TOTAL		1,9

INGREDIENTES DE RELLENO	Peso (kg)
Crema Pastelera	0,400
Coco rallado grueso	0,050
TOTAL	0,450

INGREDIENTES DE BRILLO	Peso (kg)
Agua	0,200
Azúcar granulada blanca	0,200
Almidón de maíz	0,010
TOTAL	0,410

Rendimiento: 40 unidades

EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Amasadora



Rodillo



Cocina

PROCEDIMIENTO DE MASA



01.
Pesar bien los
ingredientes



02.
Mezclar en primera
velocidad los ingredientes
secos y el agua (5 minutos
aproximadamente)



03.
Seguido añadir la
manteca y la esencia
de vainilla. Mezclar
por unos minutos y
agregar los huevos.



04.
Pasarse a segunda
velocidad hasta llegar
a punto liga.



05.
Con ayuda de un rodillo
estirar la masa hasta
llegar a un grosor de
1 cm, aquí esparcir la
crema pastelera (de
preferencia helada)



06.
Espolvorear el coco
rallado y empezar a
enrollar.

PROCEDIMIENTO DE MASA



07. Cortar piezas de grosor 2 dedos y colocarlos en una bandeja panadera previamente engrasada, fermentar por 2 horas aproximadamente.



08. Barnizar y llevar al horno por 10 minutos a 135 °C (Tiempo y temperatura referenciales).

PREPARACIÓN DEL BRILLO ALMÍBAR



Colocar el agua, el azúcar y el almidón en una olla, llevarlas a fuego lento por 15 minutos hasta llegar al hervor y notemos una ligero espesor.

DECORACIÓN DE ROLL



Barnizar los rolls con el brillo almíbar y listo (si los panes están recién salidos del horno se recomienda barnizar para tener mayor humedad de la bollería).

NOTA



*Recuerda cuidar las BPM en todo el proceso para maximizar el tiempo de vida útil.

PRESENTACIÓN



Porciones individuales para exhibir en vitrina.

CONSERVACIÓN



Lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

PAN CORONITA RELLENO DE HOTDOG



INGREDIENTES DE MASA	Porcentaje	Peso (kg)
Harina Nicolini Selección Especial	100%	1.000
Agua	45%	0.450
Azúcar granulada blanca	15%	0.150
Huevo	6%	0.060
Manteca Famosa	4%	0.040
Margarina Opan	4%	0.040
Leche en polvo	2%	0.020
Levadura Instantánea Nicolini	1.7%	0.017
Mejorador Nicolini	1%	0.010
Sal	1%	0.010
Anís en grano tostado	0.15%	0.002
Saborizante Artificial a Esencia de Vainilla Umsha	0.15%	0.002
Ajonojolí	1.00%	0.010
TOTAL		1.799

INGREDIENTES DE RELLENO	Peso (kg)
Hotdog de pollo	0.300
TOTAL	0.300

Rendimiento: 59 unidades de 30 g

EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Amasadora



Rodillo



Cuchillo

PROCEDIMIENTO DE MASA



01.
Pesar bien los
ingredientes



02.
Colocar los ingredientes
secos en la amasadora,
seguido el agua y mezclar
en velocidad 1.



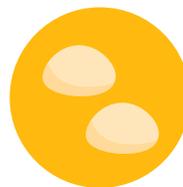
03.
Luego agregar las grasas
(margarina y manteca), la
esencia y mezclar hasta
homogenizar.



04.
Agregar los huevos y el
anís. Seguir mezclando
en velocidad 1 hasta que
esten completamente
integrados.

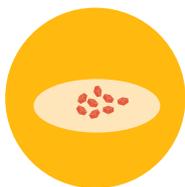


05.
Pasar a velocidad 2 y
amasar hasta llegar al
punto liga.



06.
Dividir los bollos en
piezas de 30 g, hacer
bastones y estirar con
ayuda de un palote.

PROCEDIMIENTO DE MASA



07.

En cada pieza colocar hotdog picado en cubitos y enrollar. Antes de terminar, con ayuda de un cuchillo hacer cortes en las puntas y cerrar de tal manera que se formen aberturas.



08.

Unir las puntas como si fuese una coronita, fermentar por 2 horas y 30 minutos aproximadamente.



09.

Barnizar con huevo y rosear ajonjolí.



10.

Llevar al horno a 140 °C por 10 minutos. (Tiempo y temperatura referenciales).

NOTA



El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de horneado y enfriado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

PRESENTACIÓN



Porciones individuales para lonchera.

CONSERVACIÓN



Conservar los panes en lugar fresco y seco para su mejor conservación.

BOLLERIA DULCE CON SAUCO



INGREDIENTES DE MASA	Porcentaje	Peso (kg)
Harina Nicolini Selección Especial	100%	1.000
Agua helada	35%	0.350
Azúcar granulada blanca	25%	0.250
Huevos	12%	0.120
Manteca Famosa	9%	0.090
Levadura instantánea Nicolini	2.5%	0.025
Sal	1.0%	0.010
Mejorador Nicolini	1.0%	0.010
Anís en grano tostado	0.2%	0.002
Saborizante Artificial a Esencia de Vainilla Umsha	0.2%	0.002
TOTAL		1.8

INGREDIENTES DE TOPPING		Peso (kg)
Crema Pastelera		0.250
Mermelada de Sauco		0.050
TOTAL		0.300

INGREDIENTES DE BRILLO		Peso (kg)
Agua		0,200
Azúcar granulada blanca		0,200
Almidón de maíz		0,010
TOTAL		0,410

Rendimiento: 72 unidades de 25 g c/u

EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Amasadora



Divisora



Manga pastelera



Cocina



Olla

PROCEDIMIENTO DE MASA



01.
Pesar bien los
ingredientes



02.
Colocar todos los
ingredientes secos en la
amasadora y mezclar en
velocidad 1 con el agua
indicada.



03.
Seguido, agregar la
manteca Famosa y seguir
mezclando. También
agregar los huevos hasta
que se integre la masa.



04.
Agregar la esencia y
los granos de anís.
Amasar hasta llegar
al punto liga.



05.
Dividir en piezas de 25 g
bolear y colocarlos en
una bandeja panadera
previamente engrasada,
presionar un poco co
las manos cada bollo.



06.
Fermentar por 2 horas
aproximadamente.
Barnizar con huevo.

PROCEDIMIENTO DE MASA



07. Colocar la crema pastelera en una manga con boquilla pasto y manguear armando un círculo en el bollito.



08. Llevar al horno a 135 °C por 10 minutos (Tiempo y temperatura referenciales).

PREPARACIÓN DEL BRILLO ALMÍBAR



Colocar el agua, el azúcar y el almidón en una olla, y llevarlas a fuego lento por 15 minutos hasta llegar al hervor y notemos una ligero espesor.

DECORACIÓN



01. Con ayuda de una brochita pintar con el brillo almíbar los pancitos.
02. Finalmente colocar con una manga la mermelada de sauco en el centro de la crema pastelera manguada.

NOTA



*Recuerda cuidar las BPM en todo el proceso para maximizar el tiempo de vida útil.

PRESENTACIÓN



Porciones individuales para exhibir en vitrina o pan completo.

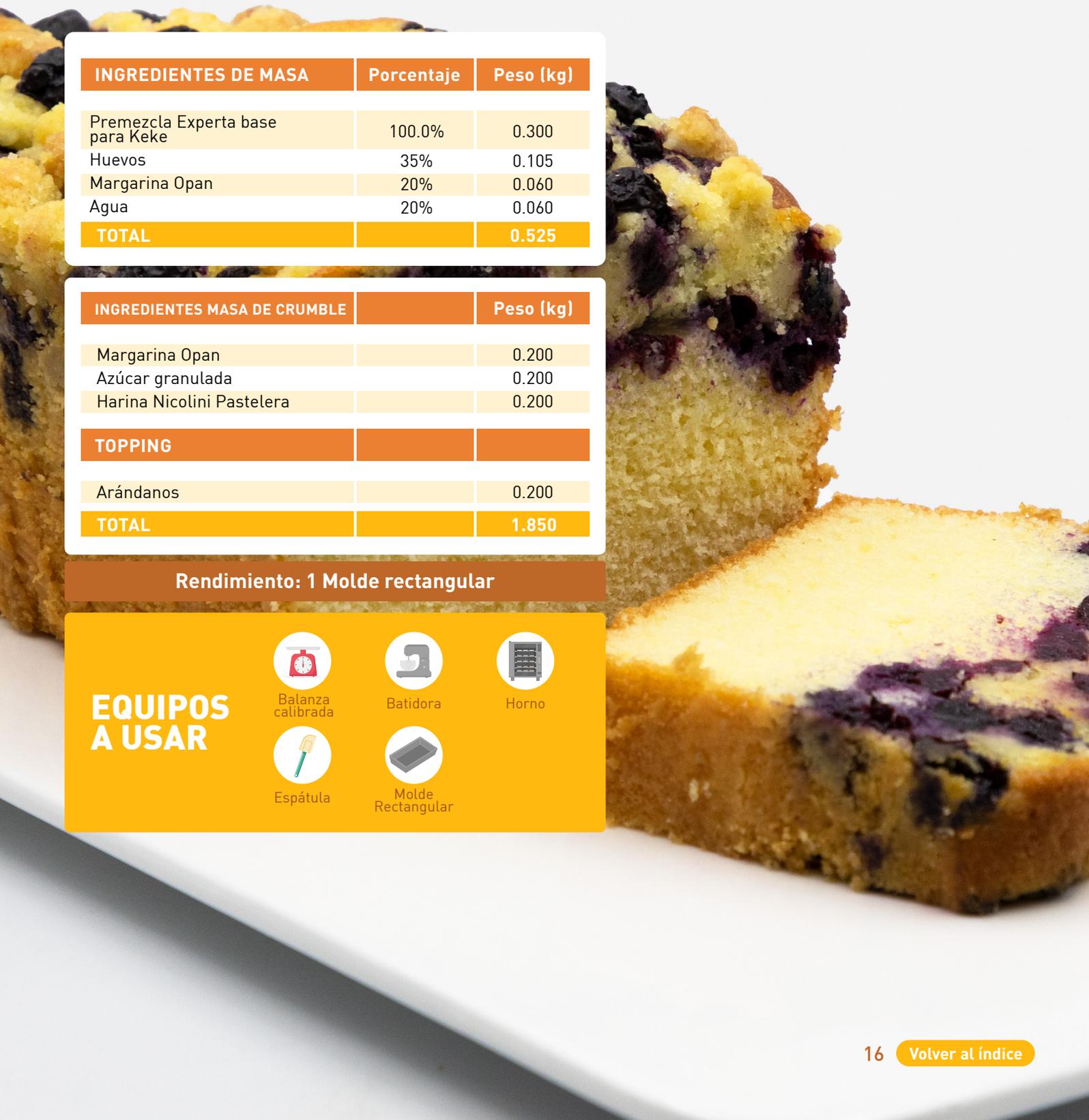
CONSERVACIÓN



Lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

CAKE CROCANTE CON ARÁNDANOS





INGREDIENTES DE MASA	Porcentaje	Peso (kg)
Premezcla Experta base para Keke	100.0%	0.300
Huevos	35%	0.105
Margarina Opan	20%	0.060
Agua	20%	0.060
TOTAL		0.525

INGREDIENTES MASA DE CRUMBLE		Peso (kg)
Margarina Opan		0.200
Azúcar granulada		0.200
Harina Nicolini Pastelera		0.200
TOPPING		
Arándanos		0.200
TOTAL		1.850

Rendimiento: 1 Molde rectangular

EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Batidora



Horno



Espátula



Molde Rectangular

PROCEDIMIENTO



01.
Pesar bien los
ingredientes



02.
En la batidora colocar
todos los insumos, la
Premezcla, agua ,huevo
y margarina Opan .



03.
Mezclar con paleta por 5 minutos aproximadamente, hasta que observemos
que este completamente integrado. Reservar.

PREPARACIÓN DE CRUMBLE CROCANTE



04.
Enharinar la margarina junto
con la harina intentando
que queden trozos notorios.
Luego, agregar el azúcar
y tratar de incorporarlo
conservando los trozos
de grasa.



05.
Colocar la mezcla en una
bandeja panadera y
llevarla a fuego medio
130 °C por 10 minutos.
Reservar.

PROCEDIMIENTO

ARMADO DE TOPPING



06.

Verter la mezcla de keke en un molde rectangular y emparejar con ayuda de una espátula, colocar encima de la masa cubriendo como una camita los arándanos, rosear el crumble y colocar arándanos intercalando hasta cubrir por completo el molde.



07.

Llevar a horno moderado por 30 minutos aproximadamente a 150 °C.
(Tiempo y temperatura referenciales).

NOTA



El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

PRESENTACIÓN



Porciones individuales para exhibir en vitrina o se puede vender entero.

CONSERVACIÓN



Lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

PAN DE QUINUA RELLENO DE QUESO



INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (kg)
Harina Nicolini Selección Especial	80.0%	0.800
Harina de quinua	20%	0.200
Agua	50%	0.500
Azúcar granulada blanca	10%	0.100
Manteca Famosa	8%	0.080
Levadura instantánea Nicolini	1.5%	0.015
Sal	1.6%	0.016
Mejorador Nicolini	1%	0.010
Saborizante Artificial a Esencia de Vainilla Umsha	0.15%	
TOTAL		1.721

RELLENO	Peso (kg)
Queso fresco con sal	0.300

TOPPING	Peso (kg)
Semillas de linaza	0.050
Semillas de quinua roja	0.050
Ajonjolí perlado	0.050
Ajonjolí negro	0.050

Rendimiento: 57 unidades de 30 g

EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Amasadora



Horno



Espátula



Marcador

PROCEDIMIENTO



01.
Pesar bien los
ingredientes



02.
En la amasadora colocar
todos los ingredientes
secos y el agua, mezclar
por 5 minutos en velocidad
1.



03.
Agregar ahora la manteca
y la esencia, seguir
mezclando por 2 minutos
en velocidad 1.



04.
Pasarse a velocidad 2 y
amasar hasta lograr
el punto semiliga.



05.
Dividir en piezas de 30 g
presionar para expandir
un poco cada bollo y
rellenar con el queso
fresco picado en cubitos.



06.
Bolear cerrando lo
rellenado presionar cada
bollo en el mix de semillas
indicado y colocar los
bollos en una bandeja
panadera previamente
engrasada.

PROCEDIMIENTO



07.
Dejar reposar unos 20 minutos.



08.
Para terminar con el armado marcaremos los pancitos con un marcador de aluminio en forma de remolino.



09.
Llevar al horno por 10 minutos a una temperatura de 135 °C. (Tiempo y temperatura referenciales).



10.
Reservar.

NOTA



*Recuerda cuidar las BPM en todo el proceso para maximizar el tiempo de vida útil.

PRESENTACIÓN



Para exhibir en vitrina de forma individual.

CONSERVACIÓN



Lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

GALLETITAS DE LONCHERA



INGREDIENTES DE MASA	Porcentaje	Peso (kg)
Harina Nicolini Pastelera	100.0%	0.325
Margarina Primavera Multiusos	65.0%	0.210
Azúcar granulada blanca	43.5%	0.150
Yemas de huevo	19.0%	0.060
Saborizante Artificial a Esencia de Vainilla Umsha	1.0%	0.003
Sal	1.0%	0.003
TOTAL		0.752

INGREDIENTES DE RELLENO	Peso (kg)
Fudge	0.25
Castañas picadas	0.05
Ajonjolí	0.03

Rendimiento: 37 galletas rellenas

EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Batidora



Horno



Espátula



Cuchillo



Cortador de masa

PROCEDIMIENTO



01.
Pesar bien los
ingredientes



02.
En la batidora colocar la
margarina Primavera
Multiusos y el azúcar
granulada blanca, batir
hasta cremar con ayuda
de la paleta.



03.
Agregar la yema del huevo
mezclar en velocidad
media por unos minutos
hasta integrar, seguido
agregar la esencia de
vainilla.



04.
Continuar agregando la
harina Nicolini Pastelera
y mezclar por unos 3
minutos.



05.
Reposar la masa
colocándola en una
bolsa transparente en
el refrigerador por 20
minutos.

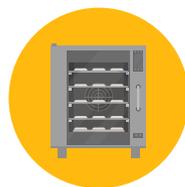


06.
Estirar la masa con ayuda
de un rodillo hasta llegar
a un grosor de 1 cm.

PROCEDIMIENTO



07. Con un cortador redondo con bordes, ir cortando una a una las galletitas, armando parejas.



08. Llevar al horno por 10 minutos a 135 °C. (Tiempo y temperatura referenciales). Retirar del horno y enfriar.

RELLENO DE GALLETITAS



Colocar el fudge en un bowl y añadir aquí el ajonjolí y las castañas picadas, mezclar con ayuda de una espátula.

ARMADO DE GALLETITAS



Rellenar una de las tapas de la galleta y cubrir con otra tapita, culminar decorando con unas líneas delgadas de cobertura derretida.

NOTA



El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

PRESENTACIÓN



Porciones individuales para exhibir en vitrina.

CONSERVACIÓN



Lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

CAKE ROLLITO MARMOLEADO



INGREDIENTES DE MASA DE KEKE	Porcentaje	Peso (kg)
------------------------------	------------	-----------

Premezcla Experta base para Keke	100.0%	0.500
Huevos	35.0%	0.175
Aceite	20.0%	0.100
Agua	20%	0.100

TOTAL		0.875
--------------	--	--------------

INGREDIENTES DE MASA PARA MARMOLEAR		Peso (kg)
-------------------------------------	--	-----------

Cocoa		0.025
Agua		0.020
Aceite		0.020

INGREDIENTES PARA EL GALSEADO DE CHOCOLATE		Peso (kg)
--	--	-----------

Cobertura bitter		0.200
Crema de leche		0.200
Glucosa		0.040

INGREDIENTES PARA EL TOPPING		Peso (kg)
------------------------------	--	-----------

Kiwicha pop		0.030
Maní picado		0.020

Rendimiento: 6 porciones para lonchera

PROCEDIMIENTO



01.
Pesar bien los
ingredientes



02.
En la batidora colocar la
Premezcla, los huevos, el
aceite y el agua. Mezclar
con paleta por 5 minutos
aproximadamente.



03.
Reservar.



04.
En un bowl aparte, mezclar
la cocoa, el agua el aceite y
los 100 g de masa de keke
reservados. Mezclar hasta
lograr una masa tipo
chocolate y reservar.

DOSIFICACIÓN PARA MARMOLEAR



05.
Colocaremos una primera capa de masa de Keke, luego agregaremos en
manera lineal la masa tipo chocolate, con ayuda de una cuchara curvamos
la masa de chocolate para generar el efecto marmoleado.

PROCEDIMIENTO



06.

Seguido, colocamos la última capa de keke base y finalmente colocamos la masa tipo chocolate y jalamos como ramas encima para generar el efecto marmoleado final.



07.

Llevar al horno por 30 minutos a 140 °C. (Tiempo y temperatura referenciales).



08.

Desmoldar y dejar enfriar.

PREPARACIÓN DEL GLACE DE CHOCOLATE



09.

Colocar en un bowl la cobertura de chocolate picada, la crema vegetal temperada y la glucosa, llevar al microondas en golpes de 20 segundos hasta que este completamente diluido y brillante.

PROCEDIMIENTO

DECORACIÓN DEL CAKE



10.

Colocaremos los cakes en una bailarina y los bañaremos de manera uniforme con el glaze de chocolate, hasta que quede totalmente cubierto.



11.

Seguido esparciremos en forma de lluvia la kiwicha pop y el maní picado.



12.

De cada moldecito cortaremos 3 piezas y listo para la lonchera.

NOTA



El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

PRESENTACIÓN



Porciones individuales para exhibir en vitrina.

CONSERVACIÓN



Lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP