

Capítulo 3

RECETAS AMIGOS DEL PAN

La profesión del panadero es considerada como elemento artístico y artesanal, en tanto transforma la materia prima en diversas presentaciones innovadoras, propiciando la creatividad y el reto de la generación de nuevas técnicas. El panadero es un artista, ceñido a fórmulas; las cuales se les debe agregar destrezas manuales e imaginación para desarrollar un trabajo de óptima calidad. Para ello, el siguiente capítulo resalta el trabajo de aquellos artistas que hacen de las masas, grandes obras de arte. Si bien pudieron faltar muchos amigos del pan por invitar, a través de este libro se extiende el gesto a cada artista, para que impulsen a las nuevas generaciones de panaderos a marcar la diferencia.

3.1 Pan de yogurt, amapola y uvas. Stephen Caicedo Beltrán

Es técnico panadero y pastelero, conoce del arte desde hace aproximadamente 10 años. Estudió panadería y pastelería en el Instituto Colombiano de Panadería y Pastelería, apoyado por un muy buen grupo de instructores; asimismo, complementó su formación en el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) como Técnico en panificación. Realizó cursos cortos relacionados con lácteos y propios de la pastelería, teniendo en cuenta que en su trayectoria ha tenido la oportunidad de conocer y trabajar con la panadería en ámbito tradicional y artesanal; además de apropiarse los conceptos o conocimientos de personajes importantes en el medio, así como la retroalimentación de amigos en el área de la gastronomía. En un futuro busca implementar estos procesos de sumo cuidado y disciplina para proyectar la panadería hacia un mercado que se satisfaga no solo con calidad, sino con aporte sano y nutricional.



Receta.

Tabla 19. *Ingredientes pan de yogurt*

PAN DE YOGURT, AMAPOLA Y UVAS			
INGREDIENTES	%	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de trigo	60	506	GR
Harina integral	10	84	GR
Harina de centeno	30	253	GR
Sal	2	17	GR
Agua 1	35	295	GR
Yogurt	60	506	GR
Levain	20	169	GR
Agua 2	5	42	GR
Semillas de amapola	5	42	GR
Uvas	15	127	GR
Total	237	2000	GR

Nota. Elaboración propia.

Procedimiento.

Mise en place y pesado. Para el amasado, mezclar la harina y agua por tres (3) o cuatro (4) minutos (realizar una autólisis). Dejar reposar por 15 o 20 minutos, aproximadamente, e incorporar la sal y los demás ingredientes excepto las uvas pasas (previamente hidratadas) y las semillas de amapola. Amasar por cinco (5) minutos en primera velocidad, luego cinco (5) minutos en la segunda velocidad hasta lograr el desarrollo del gluten; incorporar las uvas pasas y semillas amapola.

El siguiente paso es el reposo, sacar la masa y dejar reposar (cubierta) por dos (2) horas aproximadamente. Continuar con la división de la masa, después del reposo retirar la masa y dividir de acuerdo con el tamaño o peso que desee realizar el pan. Luego sigue el boleado o heñido. Una vez terminado el paso anterior, formar el pan a mano o con algún utensilio (rodillo, tubo) y ubicar en lata o lienzo.

En seguida, dejar fermentar a una temperatura de 28°C, aproximadamente, por una hora y media (1½), o en una cámara de fermentación con una temperatura de 28 a 30°C, con una humedad de aproximadamente 62 a 65. Luego proceder a hornear a una temperatura de 210°C en techo y 220°C en piso, por 20 minutos, 200°C en piso por 15 minutos. Finalmente, dejar enfriar el pan y tajarse si es de su preferencia.

Como consejo, si se desea prolongar la frescura del pan se recomienda mantener en empaque plástico; en papel el producto pierde humedad constantemente y, con ello, frescura.



**Pan de yogurt, amapola
y uvas.**

**3.2 Pan de Paipa.
Emel Espinel**



Receta.

Tabla 20. *Ingredientes para el pan de Paipa.*

PAN DE PAIPA			
INGREDIENTES	%	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de trigo	100	1000	GR
Melado	10	100	GR
Sal	2	20	GR
Levadura	1	10	GR
Leche líquida	20	200	CC
Queso paipa	50	500	GR
Mantequilla	20	200	GR
Huevos	20	200	GR
Cuajada	6	60	GR
Total	229	2290	GR

Nota. Elaboración propia.

Procedimiento.

Mise en place y pesado. Para el amasado, mezclar la harina y agua por tres (3) o cuatro (4) minutos (realizar una autólisis). Dejar reposar por 15 o 20 minutos, aproximadamente, e incorporar la sal y los demás ingredientes excepto las uvas pasas (previamente hidratadas) y las semillas de amapola. Amasar por cinco (5) minutos en primera velocidad, luego cinco (5) minutos en la segunda velocidad hasta lograr el desarrollo del gluten; incorporar las uvas pasas y semillas amapola.

El siguiente paso es el reposo, sacar la masa y dejar reposar (cubierta) por dos (2) horas aproximadamente. Continuar con la división de la masa, después del reposo retirar la masa y dividir de acuerdo con el tamaño o peso que desee realizar el pan. Luego sigue el boleado o heñido. Una vez terminado el paso anterior, formar el pan a mano o con algún utensilio (rodillo, tubo) y ubicar en lata o lienzo.

En seguida, dejar fermentar a una temperatura de 28°C, aproximadamente, por una hora y media (1½), o en una cámara de fermentación con una temperatura de 28 a 30°C, con una humedad de aproximadamente 62 a 65. Luego proceder a hornear a una temperatura de 210°C en techo y 220°C en piso, por 20 minutos, 200°C en piso por 15 minutos. Finalmente, dejar enfriar el pan y tajarse si es de su preferencia.

Como consejo, si se desea prolongar la frescura del pan se recomienda mantener en empaque plástico; en papel el producto pierde humedad constantemente y, con ello, frescura.



Pan de Paipa.

3.3 Pan de guatila. Ferney Sánchez Rivera

Ingeniero mecánico, asesor técnico, formador y creador de productos vinculado a la industria alimentaria. Enfocado en la producción de alimentos y comercialización de insumos DISSAN.



Receta.

Tabla 21. *Ingredientes pan de guatila*

PAN DEGUATILA			
INGREDIENTES	%	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de trigo	100	2000	GR
Sal	2	40	GR
Extracto de Malta	1	20	GR
Levadura Seca	0,5	10	GR
Aceite Oliva	5	100	CC
Guatila Cocida (90% humedad)	20	400	GR
Prefermento Biga(50%humedad)	50	1000	GR
Agua	53	1070	CC
TOTAL	227	4640	GR

Nota. Elaboración propia.

Tabla 22. *Prefermento biga*

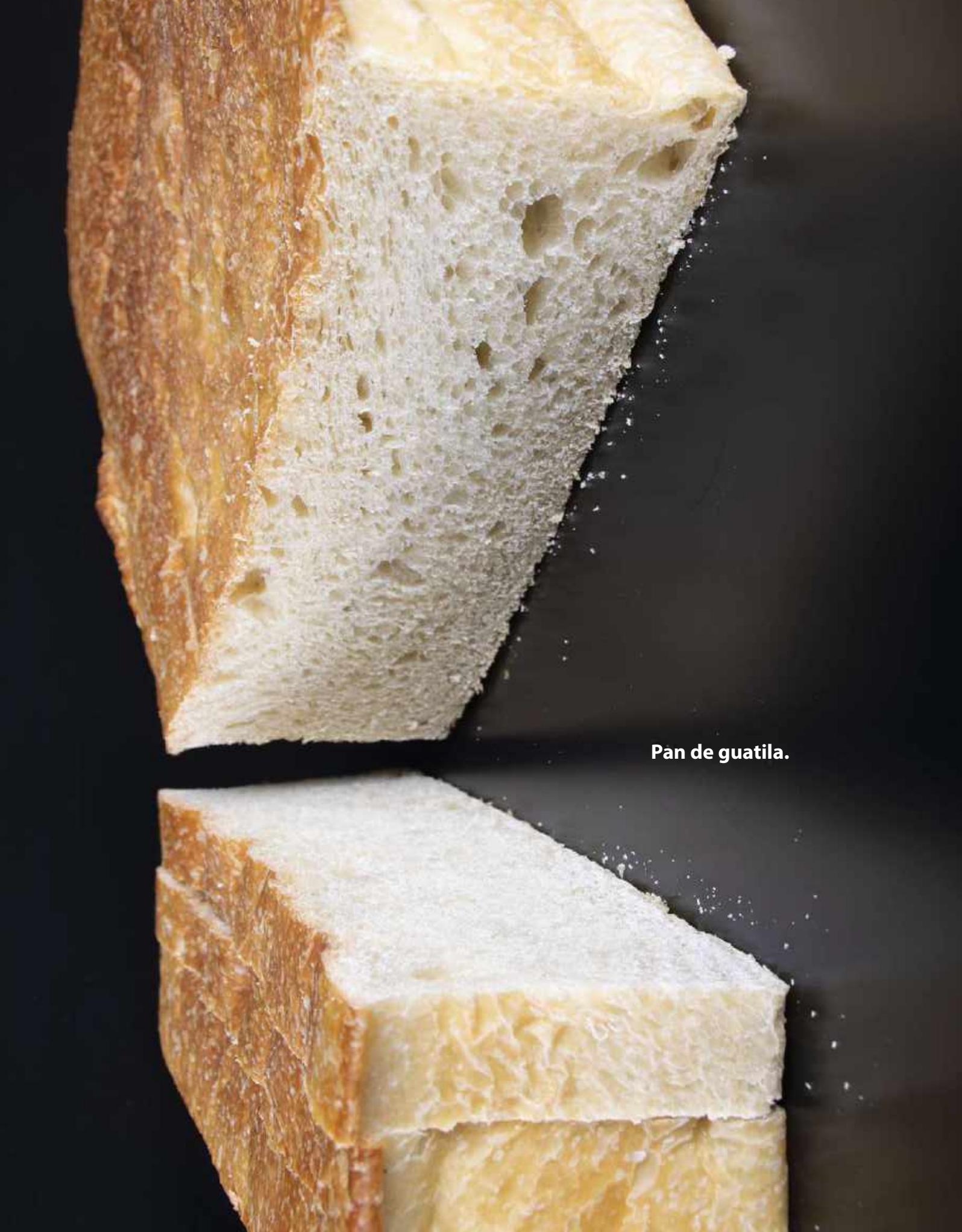
PRE-FERMENTO BIGA			
INGREDIENTES	%	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de trigo Tipo Mani-tova	100	665	GR
Sal	0,5	3,3	GR
Extracto de Malta	50	332,5	CC
Levadura Seca	150	1000	GR

Nota. Elaboración propia.

Procedimiento.

Mise en place y pesado. Para el amasado, preparar la biga por 24 horas de fermentación, mezclando la harina de trigo con la levadura y agua; cocer la guatila y licuar con el agua de la formulación; mezclar la harina de trigo, sal, levadura seca, extracto de malta, guatila, agua y biga fermentada por 24 horas; amasar hasta lograr un desarrollo intermedio del gluten (la temperatura de la masa no debe exceder los 26C). Una vez realizados los pasos anteriores, sacar la masa y reposar en refrigeración por una (1) hora. Después del reposo, retirar la masa y dividir de acuerdo con el tamaño o peso que desee realizar el pan. Luego sigue el boleado o heñado y, a continuación, formar el pan.

Dejar fermentar a una temperatura de 28°C, aproximadamente, por una hora y media (1½), o en una cámara de fermentación con una temperatura de 28 a 30°C con una humedad de aproximadamente 62 a 65. Hornear a una temperatura de 180°C por 25 o 35 minutos. Finalmente, dejar enfriar el pan y tajarse si es de su preferencia.

The image shows two slices of Pan de Guatemala bread. The top slice is a thick, triangular wedge with a golden-brown, slightly textured crust and a soft, porous, off-white interior. The bottom slice is a thinner, rectangular slice, also showing the same crust and crumb structure. The bread is set against a solid black background, which makes the light-colored bread stand out. There are some small white specks, possibly flour or sugar, scattered on the black surface around the bread slices.

Pan de guatila.

3.4 Pan de quinua.

Stiven Gómez

Chef panadero con más de diez (10) años de experiencia en el sector de la panificación. Además, es técnico corporativo en el área de capacitación y desarrollo de la organización solarte.



Receta.

Tabla 23. *Ingredientes pan de quinua.*

PAN DE QUINUA			
PREFERMENTO			
INGREDIENTES	%	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de trigo	70	221	GR
Harina de quinua	30	95	GR
Levadura Fresca	0,1	0.31	GR
Agua	90	284	MI
MASA			
Harina de trigo	85	850	GR
Harina de quinua	15	150	GR
Agua	60	600	CC
Sal	2,2	22	GR
Levadura	0,8	8	GR
Miel	5	5	CC
Prefermento	60	600	GR

Nota. Elaboración propia.

Procedimiento.

Mise en place y pesado, en este caso, elaborar el prefermento con 24 horas de anterioridad mezclando harina de trigo, levadura, harina de quinua, agua y miel; dejar refrigerar a 4°C. Para el amasado, mezclar la harina de trigo, harina de quinua, la sal y el prefermento; poco a poco, añadir el agua y amasar hasta lograr un desarrollo intermedio del gluten. Dar reposo a la masa y controlar la temperatura interna de 28°C (o hasta que duplique su tamaño). A continua-

ción, dividir la masa; luego, bolear y heñir la masa y dejar reposar por 15 minutos. Formar la masa de manera circular. Dejar fermentar a 30°C. Precalentar el horno a 250°C, introducir la pieza de pan aplicando vapor al horno; pasados 20 minutos, disminuir la temperatura a 210°C y dar cocción de 20 a 30 minutos logrando un pan con corteza crujiente. Finalmente, dejar enfriar y conservar.

Tip panadero.

Para este producto es importante lavar “0” escaldar la harina de quinua. Teniendo en cuenta que la QUINUA es considerada un ALIMENTO ANCESTRAL por sus aportes nutricionales, es recomendada en casos de desnutrición, Analía Catacata explicó cuáles son los métodos de eliminación de saponinas. Los procedimientos pueden ser clasificados en métodos húmedos, métodos secos y métodos combinados. Los húmedos son los tradicionalmente empleados por los campesinos y las amas de casa, que consisten en lavar los granos haciendo fricción con las manos o a veces con ayuda mecánica; período de remojo 30 minutos, con un tiempo de agitación 20 minutos y temperatura de agua de lavado de 70° C.



Pan de quinua.

**3.5 Pan de papa criolla.
Giovanni Sarmiento**

Chef pastelero y panadero artístico.



Receta.

Tabla 24. *Pan de papa criolla.*

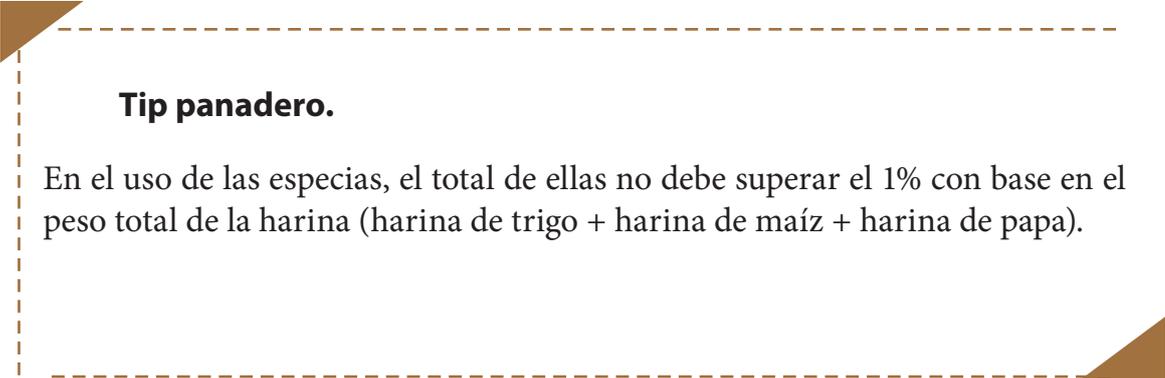
PAN DE PAIPA			
INGREDIENTES	%	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de trigo	60	600	GR
Harina de maíz	10	100	GR
Harina de papa	30	300	GR
Sal	2,3	23	GR
Miel	3	30	GR
Aceite de aguacate	3	30	GR
Puré de papa criolla	30	300	GR
Orégano, pimienta, romero, jengibre, tomillo, y laurel en polvo		AL GUSTO	C/N
Levadura fresca	3	30	GR
Agua	35	350	GR
Levadura entera	10	100	CC
Prefermento	20	200	GR
Puré de papa adicional	10	100	GR

Nota. Elaboración propia.

Procedimiento.

Primero, pesar todos los ingredientes. Para el amasado, mezclar la harina de trigo, harina de maíz, harina de papa, sal, miel, aceite de aguacate, levadura, leche y prefermento; poco a poco añadir el agua y amasar hasta lograr un desarrollo intermedio del gluten. Dar reposo a la masa y controlar la temperatura interna de 23°C (o hasta que duplique su tamaño). Dividir la masa de 300g y dejar leudar. Luego bolear la masa y dejar reposar por 15 minutos; desgasificar con los dedos.

Para el formado de la masa, estirar la masa a 1cm y colocar puré de papa; con ayuda de una espátula curva, agregar 20g de puré de papa para resaltar aún más el sabor (se puede rociar sal marina y especias). A continuación, dejar fermentar a 30°C. Precalentar el horno a 190°C y dar cocción de 20 a 30 minutos logrando un pan con corteza crujiente. Finalmente, dejar enfriar y conservar.



Tip panadero.

En el uso de las especias, el total de ellas no debe superar el 1% con base en el peso total de la harina (harina de trigo + harina de maíz + harina de papa).



Pan de papa criolla.

3.6 Pan de sflatino d'estate. Manuel Sigillo

Manuel Sigillo, técnico de panificación y maestro pizzero por parte de la Scuola Italiana Pizzaioli, graduado a IPSSAR "I. Cavalcanti" en Nápoles (Italia). Ha trabajado en algunos países europeos como España, Francia, Alemania e Inglaterra. La pasión por este hermoso oficio empezó con su abuelo en el año 1940 quien abrió una pizzería y panadería en Nápoles. Vive y trabaja actualmente en Colombia.



Receta.

Tabla 25. *Ingredientes pan sfilatino d'estate.*

PAN SFILATINO D' ESTATE			
INGREDIENTES	%	CANTIDAD	UNIDAD
Harina 11.5% de proteína	80	800	GR
Harina integral	20	200	GR
Agua	60	600	ML
Masa madre	15	150	GR
Levadura fresca	2	0,2	GR
Sal	1.8	18	GR
Verduras de temporada	13	130	GR

Nota. Elaboración propia.

Procedimiento.

Pesar todos los ingredientes. Para el amasado, realizar una autólisis (es decir, añadir en la amasadora las harinas y toda el agua de la receta); amasar en primera velocidad por cuatro (4) minutos; dejar descansar la masa por 90 minutos; una vez terminado el tiempo de la autólisis, agregar la masa madre sólida previamente refrescada (ph ideal 4.1) y la levadura fresca; una vez que la masa empieza a desarrollar gluten, agregar la sal y las verduras. Una vez terminado el amasado dejar descansar; dar reposo a la masa por 90 minutos, durante este tiempo dar un pliegue a la masa en refrigeración con una temperatura controlada de 23°C.

Dividir el peso deseado. Bolear y heñir a masa. Preformar el pan y dejar reposar por 12 horas en refrigeración. Dejar fermentar a 30°C por 60 minutos. Luego, hornear en un horno estático con piedra refractaria a 230°C por 20 o 25 minutos. Finalmente, dejar enfriar y conservar.



Pan de *sflatino d'estate*.



**3.7 Pan de brioche con chocolate.
Franklin Wilches**

Chef patissier con más de 30 años de experiencia en la industria de la panadería y pastelería.

Receta.**Tabla 26.** Ingredientes pan de brioche con chocolate.

PAN DE BRIOCHE			
PREFERMENTO			
INGREDIENTES	%	CANTIDAD	UNIDAD
Leche	70	221	GR
Levadura	30	95	GR
Harina para pan	0,1	0.31	GR
MASA			
Huevos	85	850	GR
Harina para pan	15	150	GR
Azúcar	60	600	CC
Cobertura de chocolate al 60% troceado	2,2	22	GR
Sal	0,8	8	GR
Mantequilla	5	5	CC

Nota. Elaboración propia.

Procedimiento.

Pesar todos los ingredientes; elaborar un poolish con la leche, levadura y harina de pan; dejar fermentar por cuatro (4) horas en refrigeración. Para el amasado, mezclar la harina de pan, azúcar, huevos y poolish hasta lograr una masa consistente generando una autólisis corta; poco a poco agregar sal y mantequilla en velocidad media, logrando un amasado intensivo donde se desarrolle el gluten.

Llevar la masa a refrigeración a una temperatura interna de 12 a 15°C por 24 horas; luego agregar cobertura de chocolate y mezclar suavemente. Para la división de la masa, proporcionar el tamaño adecuado. A continuación, bolear o heñir. Dejar fermentar a 28°C (o hasta que duplique su tamaño). Barnizar el pan con huevo y llevar al horno a 175°C por 25 o 30 minutos. Finalmente, dejar enfriar y cortar.

Tip panadero.

Si se desea una masa con menos pegajosidad se recomienda disminuir la mantequilla al 50% (600gr)



Pan de brioche con chocolate.

**3.8 Pan de verduras.
Juan Manuel Montes**



Receta.**Tabla 27.** Ingredientes pan de verduras.**PAN DE VERDURAS**

INGREDIENTES	%	CANTIDAD	UNIDAD
Harina	100	1000	GR
Levadura	3	3	GR
Manteca de cerdo	10	100	GR
Leche en polvo	5	5	GR
Agua	58	58	GR
Salsa pesto	5	5	GR
Verduras salteadas	30	30	GR

Nota. Elaboración propia.

Tip panadero.

Verduras salteadas: Saltear espinaca, mashua y zucchini, cortados finamente con el pesto; se deja enfriar antes de incorporar a la masa.

Procedimiento.

Pesar todos los ingredientes. Para el amasado, mezclar la harina de trigo, levadura, leche en polvo y agua, desarrollando un amasado tradicional; agregar sal, mezclar e incorporar la manteca de cerdo amasar hasta desarrollar un amasado intermedio e incorporar verduras salteadas previamente (recomendación: agregar las verduras frías). Dar reposo a la masa durante 30 minutos. Para la división de la masa, porcionar de 100g cada una. Luego bolear o heñir la masa.

A continuación, para el formado de la masa estirar en forma lineal y agregar finas hierbas. Dejar fermentar a 28°C (o hasta que duplique su tamaño). Barnizar el pan con agua y llevar al horno a 200°C por 12 o 15 minutos. Finalmente, dejar enfriar y cortar.



Pan de verduras

**3.9 Pan de campo.
Lucas Reyes**



Receta.**Tabla 28.** Ingredientes pan de campo.

PAN DE CAMPO			
AUTOLISIS			
INGREDIENTES	%	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de trigo (Fuerte)	31	903	GR
Harino de centeno	12	342	GR
Agua	27	775	GR
COMPLEMENTO DE LA RECETA			
Levain de inicio	25	716	GR
Sal	1.9	34	GR
Agua (Basinash)	3	105	CC
TOTAL	100	2875	GR
LEVAIN DE INICIO			
Agua	100	341	GR
Harina de trigo	100	341	GR
Masa madre	10	34	GR

Nota. Elaboración propia.

Procedimiento.

Pesar todos los ingredientes; realizar la autolisis, es decir, mezclar harina de trigo, centeno y agua; dejar reposar por una (1) hora en refrigeración. Para el amasado, agregar la autolisis con los demás ingredientes (menos el agua del Basinash), mezclar en primera velocidad por dos (2) o tres (3) minutos; amasar en segunda velocidad por cuatro (4) o cinco (5) minutos y agregar el agua de Basinash en forma de hilo muy despacio; dar un amasado intermedio de la masa.

Dar reposo a la masa por una (1) hora y dar pliegues en un recipiente plástico; como dato, se puede conservar la masa en refrigeración hasta 48 horas y dar pliegues, esto fortalecerá la masa y aportará más fuerza antes del horneado. A continuación, cortar la masa de 400g. Luego bolear o heñir la masa. Para el formado de la masa, moldear en forma circular, torpedo o bâtard (alargada). Dejar fermentar a 28°C (o hasta que duplique su tamaño). Barnizar el pan con agua y llevar al horno a 200°C por 20 o 25 minutos. Finalmente, dejar enfriar y cortar.

Tip panadero.

- Con la autólisis se mejoran las propiedades del gluten. El objetivo es desarrollar una mayor absorción de agua en el amasado.
- Basinash: Fortalece los enlaces que forman la cadena del gluten y así obtener mejores resultados en la miga y forma del pan.
- Tener en cuenta la temperatura de la masa para no exceder y generar una sobre fermentación de la masa.
- Es importante trabajar con harinas de mayor fuerza, para generar fermentaciones controladas dentro de la masa.



Pan de campo



**3.10 Pan campechano.
Robert Maldonado**

Chef panadero-docente con más de 12 años de experiencia en la industria de la panadería.

Receta.**Tabla 29.** Ingredientes pan campechano y reinoso**PAN CAMPECHANO Y REINOSO**

PREFERMENTO			
INGREDIENTES	%	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de trigo	70	350	GR
Harina de maíz pelado	30	150	GR
Sal	2.2	11	GR
Levadura	1	10	GR
Extracto de malta	3	15	GR
Miel	3	15	GR
Queso reinoso	20	100	GR
Agua	60	300	GR

Nota. Elaboración propia.

Procedimiento.

Pesar todos los ingredientes; elaborar una biga (ver tip panadero de la receta). Para el amasado, tomar el 100% de la harina de maíz pelado y realizar un escaldado al 150% de agua y dejar enfriar a temperatura ambiente; elaborar una masa con la biga y el resto de los ingredientes (excepto la harina de maíz escaldada); amasar hasta un amasado mejorado e incorporar la harina de maíz pelado y homogenizar; como recomendación, incorporar el queso reinoso en cubos.

Durante el reposo, dejar en primera fermentación cuatro (4) horas. A continuación, dividir la pieza de 350g. Luego bolear y preformar bolas sueltas; dejar 30 minutos de fermentación intermedia. Formar la masa en forma de bola y llevar a fermentar. Dejar leudar hasta doblar el tamaño de la pieza. Barnizar el pan con agua, esparcir harina de maíz y realizar corte en cruz; hornear 25 minutos a 190°C con vapor al inicio; como recomendación, incorporar el queso rallado y hormigas culonas tostadas antes de hornear). Finalmente, dejar enfriar y cortar.

Tip panadero.

Elaborar una biga con el 30% de la harina de trigo, hidratándola al 50 de agua y el 1% de levadura por 12 horas a temperatura ambiente.



Pan campechano



3.11 Pan con masa madre. Franio Ruiz

Chef panadero-empresario, egresado del Instituto Colombiano de Panadería y Pastelería (Colombia) con más de cinco (5) años de experiencia en el sector de la panificación.

Receta.**Tabla 30.** *Ingredientes pan campechano (con masa madre).***PAN CON MASA MADRE**

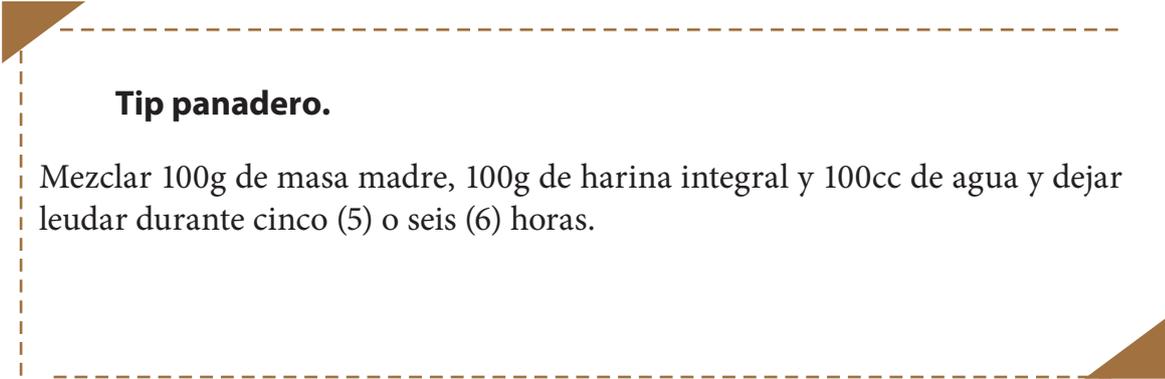
INGREDIENTES	%	CANTIDAD	UNIDAD
Harina de fuerza	80	800	GR
Harina integral	20	200	GR
Agua	70	700	CC
Sal	2.5	25	GR
Aceite	3	30	CC
Extracto de malta	1.5	15	GR
Masa madre	20	200	GR

Nota. Elaboración propia.

Procedimiento.

Pesar todos los ingredientes y elaborar la masa madre enriquecida. Para el amasado, mezclar la masa madre enriquecida con la harina de trigo, sal, aceite, malta, harina integral, agregando el agua poco a poco, mezclando en primera velocidad por dos (2) o tres (3) minutos; dar un desarrollo intermedio de la masa. Durante el reposo, dejar 50 minutos en primera fermentación; dar vuelta a la masa en forma de sobre, tapar la superficie de la masa y repetir esta operación tres (3) veces con el fin de aportar mayor fuerza a la masa.

Dividir piezas de 400g. Luego bolear y preformar en forma circular; dejar diez (10) minutos de fermentación intermedia. Formar la masa en forma circular y llevar a fermentar. Durante la fermentación, dejar leudar hasta doblar el tamaño de la pieza. Barnizar el pan con agua, esparcir harina de trigo y realizar cortes diagonales; hornear diez (10) minutos a 230°C con vapor al inicio y 180°C por 30 minutos más. Finalmente, dejar enfriar y cortar.

A rectangular box with a dashed brown border and solid brown triangular corners at the top-left and bottom-right. The text is centered within the box.

Tip panadero.

Mezclar 100g de masa madre, 100g de harina integral y 100cc de agua y dejar leudar durante cinco (5) o seis (6) horas.



Pan con masa madre

GLOSARIO

Terminología básica de pastelería y panadería

ABLANDAR. Trabajar o mezclar una grasa u otro producto para dar una consistencia más suave y moldeable.

ABRILLANTAR. Dar brillo a diferentes elaboraciones, a base de mermeladas, brillos o huevo cuando son productos para hornear. Sin embargo, también se pueden abrillantar productos elaborados.

ACARAMELAR. Acción de cubrir total o parcialmente una elaboración con caramelo de baño.

AGITAR. Remover una crema, salsa o mezcla, con ayuda de una espátula o un batidor para que se recupere su homogeneidad y evitar que se forme costra en la superficie.

ALMÍBAR. Solución sobresaturada de agua y azúcar llevado a ebullición.

AMALGAMAR. Unir diferentes ingredientes a mano (amasar).

AMASAR. Acción de mezclar o trabajar a mano (o a máquina) diferentes ingredientes para obtener una masa homogénea para desarrollar el gluten.

AROMATIZAR. Introducir una sustancia aromática en una preparación (crema, nata, masa, salsa, etc.) para aportarle olor y sabor.

ATEMPERAR. Proceso de fundir y agitar el chocolate para realizar un proceso de tableado, en el cual se busca bajar la temperatura y la cristalización (solidificación) del mismo.

BAÑO MARÍA. Método de cocción que consiste generalmente en un recipiente metálico con agua. Allí se deposita una elaboración para su cocción, o simplemente para mantener caliente.

BATIR. Mezclar de manera uniforme y constante un alimento (o mezcla) con el fin de incorporar aire o emulsionar la preparación.

BLANQUEAR. Batir enérgicamente las yemas y el azúcar hasta que la mezcla adquiera consistencia cremosa y blanquecina. Además, se utiliza este término cuando se coloca un género en agua fría y se le lleva a ebullición durante unos instantes para quitarle las impurezas, mal sabor y color.

BOLEAR. Dar vueltas a porciones de masa para aportarles forma redonda y lisa.

BOLLERÍA. Término genérico usado para delimitar diferentes preparaciones de pastelería, generalmente, masas fermentadas como croissants, Brioche, financiers, entre otros.

BOQUILLA. Accesorio de pastelería que se añade a la manga pastelera. Sirve para decorar tortas a base de cremas, puede ser lisa o rizada; además, existen diferentes formas y tamaños.

CARAMELO. Punto de cocción del azúcar a 140°C. Allí se genera el efecto maillard correspondiente a la caramelización de los azúcares.

CONFITAR. Cocción en azúcar como medio conservante.

CORNET. Manga de papel o plástico.

COULIS. Concentrado de zumo de fruta, también conocido como salsa.

CRISTALIZAR. Proceso del azúcar después de un proceso de cocción.

DECORAR. Acción de embellecer o adornar algo.

DESMOLDAR. Retirar molde después de congelar u hornear.

EMPASTAR. Amasar y dar dobleces en las masas hojaldradas.

EMPLATAR. Servir y decorar un postre al plato.

EMULSIONAR. Se denomina así al batido de huevos o yemas, solos o mezclándolos con otros ingredientes, por ejemplo, azúcar, mantequilla, aceite, entre otros.

ENFONDAR. Cubrir una torta con fondant o alguna cubierta.

ENHARINAR. Pasar u espolvorear con harina una mesa de trabajo u molde.

ESTIRAR. Estirar una masa con rodillo o laminadora para adelgazarla.

FERMENTAR. Proceso físico químico en el cual una masa con un leudante químico genera alcoholes y CO₂.

ESPESAR. Proceso de aportar mayor consistencia a una crema, salsa y postre por medio de calor y un almidón.

GLASEAR. Cubrir un postre con una ganache, glacaje o brillo.

HIDRATAR. Incorporar o añadir un líquido en una sustancia sólida para conseguir la mezcla homogénea.

HOMOGENEIZAR. Acción de mezclar.

INFUSIONAR. Acción de añadir agua (o un líquido) hirviendo sobre otro producto para extraer su color, sabor y aroma.

LEVADURA. Masa sólida que se obtiene principalmente de un hongo unicelular; se emplea para fermentar distintas masas de panadería.

LIOFILIZAR. Desecar productos previamente congelados, mediante la sublimación del hielo formado por acción del vacío.

MARMOLIZAR. Acción de decorar un pastel con un glaseado bicolor, dando apariencia de mármol.

MASA MADRE. Masa fermentada de origen natural por levaduras silvestres.

MONTAR. Es la función de batir y emulsionar de manera manual o mecánica, incorporando aire a un batido, crema o ingrediente.

PASTEURIZAR. Acción de calentar una mezcla líquida a una temperatura de 60 a 65°C durante 30 minutos, seguido de un choque térmico a 6°C.

PASTÓN. Porción de masa de hojaldre o croissant, al que se le ha incorporado grasa y que ya se ha plegado.

PERFUMAR. Sinónimo de aromatizar una preparación.

POMADA. Es el efecto de la mantequilla o grasas que se mezclan para ablandar y dar una consistencia más suave.

SALSEAR. Cubrir o acompañar de salsa.

SATINAR. Técnica y acción de trabajar el caramelo en temperatura de 155°C para lograr un brillo definido por el aire incorporado.

TAMIZAR. Acción de pasar un ingrediente por un tamiz, para eliminar grumos y retener impurezas (por ejemplo, la harina).

TEMPLAR. Llevar un producto, crema o salsa a una temperatura media.

ZESTE. Palabra francesa que designa la piel del limón o naranja que se obtiene con la ayuda de rallador, o microplane.

REFERENCIAS

- Araneda Uson, R. (2006). *Percepcion de calidad de huevo vista por un grupo de consumidores del gran Santiago* (Trabajo de grado pregrado). Universidad de Chile, Santiago de Chile. Recuperado de <http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/130918/Percepci%C3%B3n-de-calidad-de-huevo-vista-por-un-grupo-de-consumidores-del-Gran-Santiago.pdf?sequence=1>
- Baptista, E. (2012). Esponja (origen Europa). *La Chef panadera*. Recuperado de <http://lacheffpanadera.blogspot.com/2012/11/esponja-origen-europa.html>
- Carretero, F. (2014). Procesos de fabricación de bebidas alcohólicas. En *Innovación tecnológica en la industria de bebidas* [en línea] Recuperado de https://upcommons.upc.edu/bitstream/handle/2099.1/4867/03_Memoria.pdf?sequence=4
- CeliCity Gluten free. (2018). ¿Qué es el gluten? *Celicity Gluten free*. Recuperado de: <http://celicity.com/que-es-gluten/>
- Coenders, A. (1992). *Química culinaria*. Zaragoza: Acribia S.A.
- Coenders, A. (1996). *The chemistry of cooking: An account of what happens to food before, during and after cooking*. Zaragoza: Acribia S.A.
- Confederación española de empresarios artesanos de pastelería. (s.f.). Historia de la pastelería. CEEAP. Recuperado de <http://www.ceeap.es/historia-de-la-pasteler%C3%ADa/>
- Cordonbleu, A. (2013). Hojaldre invertido. *Paperblog*. Recuperado de Revista Cocina: <https://es.paperblog.com/hojaldre-invertido-1832966/>
- Corproinsa. (2018). Mesas de trabajo. *Corproinsa*. Recuperado de <http://www.corproinsa.com/tienda/equipos/panaderias-reposterias/mesa-ace-ro-150-detail>
- Fernández Carretero, C. (s.f.). Historia del pan [en línea]. Recuperado de: <http://www.ceopan.es/index.php?type=public&zone=smartportalcategorias&action=view&categoryID295&codeID=295>
- Fernández, M. (2015). Tipos de batidora [en línea]. Recuperado de: <https://www.pisos.com/aldia/tipos-de-batidoras/223542/>

- Flecha, M. (2015). *Procesos y técnicas de panificación*. Recuperado de: https://www.edu.xunta.gal/centros/cfrourense/aulavirtual2/pluginfile.php/8180/mod_resource/content/0/Procesos_y_tecnicas_de_panificacion-MANUAL.pdf
- Flechas, M. (2018). Panorama panadero. *Pan de calidad*. Recuperado de <http://www.pandecalidad.es/revista-socio/reportaje/865-reportaje2-f17-privada>
- Guzmán, F. (s.f.). *Estructura general de las gramíneas*. Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo.
- Grupo Haricana. (2016). Cómo debe ser el agua para hacer pan. *Grupo haricana*. Recuperado de <http://grupoharicana.com/beta15/como-debe-ser-el-agua-para-hacer-pan/>
- Jose Llopart. (2014). Beneficios del azúcar morena. *Jose Llopart*. Recuperado de <http://www.josellopart.com/noticias/azucar-moreno-beneficios>
- López, P., Correa, P., y Osorio, M. (2009). *Caracterización comercial de la panadería tradicional de la ciudad de Manizales* (Trabajo de especialización). Manizales, Universidad de Manizales. Recuperado de: http://ridum.umanizales.edu.co:8080/xmlui/bitstream/handle/6789/233/L%C3%B3pez_Trujillo_Pablo_Andres_2009.pdf?sequence=2
- Maldonado, R. (2018). Cuadro comparativo [material gráfico inédito]. Bogotá.
- Mesa Instalaciones Comerciales. (2013). Neveras de refrigeración y congelación. *Mesa: Instalaciones comerciales*. Recuperado de <https://mesa.com.uy/producto/laminador-de-masas/>
- Pulgarín, F. (s.f.). Desarrollo del gluten [material gráfico inédito]. Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo.
- Pulgarín, F. (s.f.). Estructura del huevo [material gráfico inédito]. Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo.
- Pulgarín, F. (s.f.). Cuadro de utensilios de panadería y pastelería [material gráfico inédito]. Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo.
- Pulgarín, F. (s.f.). Tabla de conversiones y medidas [material gráfico inédito]. Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo.
- Pulgarín, F. (2019a). Mantequilla vs Margarina 2019 [material gráfico inédito]. Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo.

- Pulgarín, F. (2019b). Leche 2019 [material gráfico inédito]. Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo.
- Sánchez, L., y Pérez, D. (s.f.). Leches fermentadas: aspectos nutritivos, tecnológicos y probióticos más relevantes [em línea]. Recuperado de: https://www.aragon.es/estaticos/ImportFiles/12/docs/Areas/Seguridad_Agroalimentaria/Agencia_Aragonesa_Seguridad_Alimentaria/Dictámenes_informes/AASA/LECHES_FERMENTADAS.pdf
- Santacreu, J. (2019). Historia de los hornos morunos de leña. *Hornos morunos*. Recuperado de <https://hornos-morunos.pormi.net/historia-de-los-hornos.html>
- Sierra, L. (2018). Amasadora espiral. *Mrahosteleria*. Recuperado de: <https://mrahosteleria.es/amasadora-espiral/997-2894-amasadora-espiral.html>
- Sierra, L. (s.f.). Cortadora de masa de pan [material gráfico inédito]. Bogotá.
- Sierra, L. (2019a). Clasificación de los cuartos de fermentación [material gráfico inédito]. Bogotá.
- Sierra, L. (2019b). Batidora [material gráfico inédito]. Bogotá.
- Sierra, L. (2019c). Cuarto de crecimiento [material gráfico inédito]. Bogotá.
- Sierra, L. (2019d). Horno [material gráfico inédito]. Bogotá.
- Sindicato de Oficios Varios C.N.T. Cartagena. (2013). Terminología básica en pastelería [en línea]. Recuperado de: <http://www.cnt.es/sites/default/files/Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20pasteler%C3%ADa%20y%20reposter%C3%ADa%20-%20Curso%20Reposter%C3%ADa%20vol.%205%20de%205%20-%20CNT%20Cartagena.pdf>
- S & D SUCDEN. (2019). Procesamiento del azúcar. *Sucden*. Recuperado de <https://www.sucden.com/es/products-and-services/sugar/process-flow-charts/>
- Solarte, J. (2015). Las BPP (Buenas Prácticas de Panificación) como herramienta para mejorar la calidad y rentabilidad de su negocio. Bogotá: El club del pan.

Velásquez, J. (s.f.). Curso panadería y pastelería. *Chefuri.com*. Recuperado de <http://chefuri.net/usuarios/download/Curso-Panaderia-y-pasteleria/Curso-Panaderia-y-pasteleria.pdf>

Tejero, F. (s.f.). Funcionamiento de las cámaras de fermentación [en línea]. Recuperado de <http://www.franciscotejero.com/tecnicas/funcionamiento-de-las-camaras-de-fermentacion/>

Es innegable que la panadería y la pastelería han crecido en los últimos años, el desarrollo de técnicas vanguardistas y nuevos productos genera que la industria gastronómica sea cada vez más exigente y competitiva. El actual gastrónomo se direcciona en preparar diversos panes y postres, además, desarrolla habilidades en el manejo de ingredientes; aplica conocimientos con respecto al costeo de insumos y a la creación e innovación de nuevos productos de pastelería y panadería, con lo cual se posiciona en un área más técnica y dinámica a nivel profesional.

La profesión del pastelero y panadero es considerada como elemento artístico y artesanal, que transforma la materia prima en diversas presentaciones innovadoras, propiciando la creatividad y generando nuevas técnicas aplicadas. Se puede afirmar que, desde el punto de vista artístico, el pastelero y panadero, son considerados artistas, ya que, ceñidos a fórmulas, destrezas manuales e imaginación, crean productos alimenticios de óptima calidad, los cuales deleitarán todos los sentidos de aquellos que aprecian el buen arte culinario.



Fundación Universitaria
SAN MATEO

Editorial