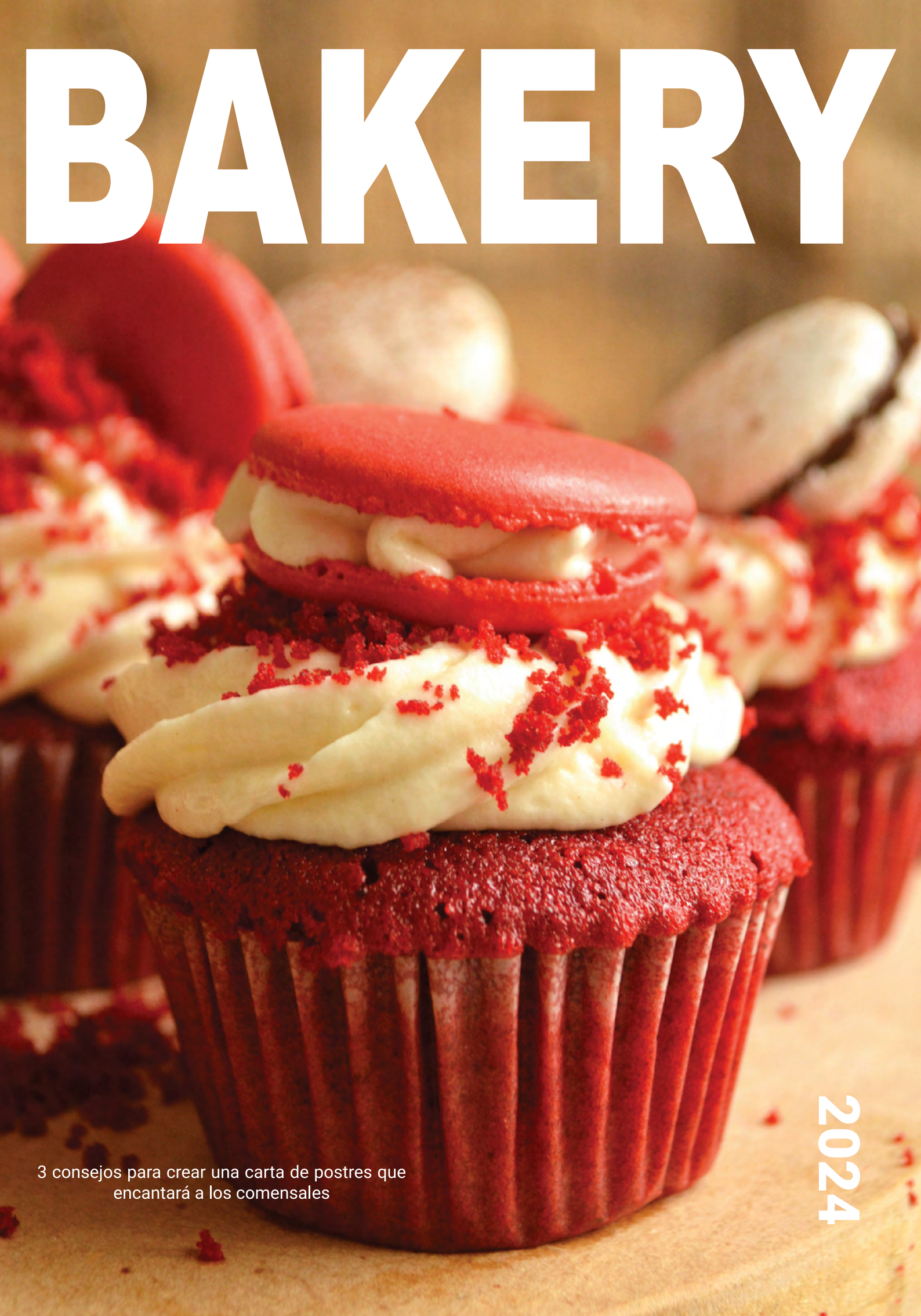
BAKERY



3 consejos para crear una carta de postres que encantará a los comensales

2024

Instagram

@bakery_magazine

@bakerymagazine

b BAKERY

Odett Jiménez Ponce
Directora General
odett@grupomediosiq.com

Director Creativo
Nestor Rodriguez
nestor@grupomediosiq.com

Diseño
Mariel Figueroa
mariel@grupomediosiq.com

Reporteros
Karla Mussi
Vinka Sánchez
Phillipe Carbonell
Carol Castelo
Victor Capri
editorial@grupomediosiq.com

Producción
Mauricio Castro
mauricio@grupomediosiq.com

Web Master
Raul Lofranc
raul@grupomediosiq.com

Relaciones Públicas y Traducción
Alexis Rodriguez
alexis@grupomediosiq.com

Publicidad
Roger Red
roger@grupomediosiq.com

Coordinadora de Distribución
Sandra Martinez
distribucion@grupomediosiq.com

Ventas de publicidad
56 20 36 60 48

Suscripciones:
suscripciones@grupomediosiq.com
Teléfono: 56 20 36 60 48
info@grupomediosiq.com

BAKERY. Revista. Agosto 2024. Editada por Grupo Medios IQ, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Edzna No. 164, Col. Letrán Valle, Del. Benito Juárez, C.P. 03650, Ciudad de México. Teléfono: 56 20 36 60 48. Editor Responsable: L.C.P. Odett Jiménez Ponce. El Suplemento Fashion Chef; a su vez, tiene otorgada, la reserva de derechos al uso exclusivo de publicaciones periódicas, por INDAUTOR, No. 04-2007-100313215100-107. otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título: (En trámite). Certificado de Licitud de Contenido: (En trámite). Impreso por Servicios Integrales Dorma, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Amacuzac No. 262, Col. Barrio de San Pedro, Del. Iztacalco, C.P. 08220, Ciudad de México. Distribuido por Servicio Postal Mexicano con domicilio en: Nezahualcóyotl No. 109, Col. Centro, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06000, Ciudad de México. Derechos Reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de textos sin previa autorización por escrito de los editores. Las opiniones expresadas en los trabajos publicados son responsabilidad personal del autor o entrevistados. Los editores no comparten necesariamente los conceptos y opiniones de los entrevistados y colaboradores.

e Editorial

SALUD Y BIENESTAR: INGREDIENTES DE PRIORIDAD PARA LOS CONSUMIDORES

La salud y el bienestar son prioridades crecientes para los consumidores hoy en dia. Las panaderías deben responder a esta demanda ofreciendo productos más saludables, elaborados con ingredientes de alta calidad y métodos de producción que preserven los nutrientes.

Algunas tendencias en el ámbito son:

1. Ingredientes Naturales: Uso de ingredientes no procesados y sin aditivos artificiales.
2. Técnicas Tradicionales: Métodos de fermentación lenta y uso de masas madre.
3. Información Nutricional: Transparencia en la información sobre los ingredientes y el valor nutricional de los productos.

El futuro de la panadería está lleno de innovaciones emocionantes y tendencias que prometen transformar la industria. Desde el equipamiento inteligente y la sostenibilidad hasta la personalización y la digitalización, estos cambios están creando nuevas oportunidades para las panaderías que están dispuestas a adaptarse y evolucionar.

Personalización: La Nueva Era de la Panadería
Otra tendencia emergente es la personalización de los productos de panadería. Los consumidores buscan productos únicos que se adapten a sus gustos y necesidades dietéticas específicas. Esto ha llevado a las panaderías a ofrecer una variedad más amplia de productos, incluyendo opciones sin gluten, veganas y bajas en azúcar.

Sostenibilidad: Un Compromiso Ineludible
La sostenibilidad es otra tendencia crucial en la industria de la panadería. Los consumidores actuales están cada vez más preocupados por el impacto ambiental de los productos que compran. En respuesta, las panaderías deben adoptar prácticas más sostenibles, como el uso de ingredientes orgánicos y locales, la reducción de residuos y la implementación de procesos de producción más eficientes energéticamente.

Utilización de harinas orgánicas y otros ingredientes locales y de temporada.

Implementación de programas de reciclaje y compostaje.

Equipos de horneado con menor consumo energético y sistemas de gestión de residuos más eficientes.

En los últimos años hemos sido testigos de una transformación impresionante en la industria de la panadería impulsada por avances tecnológicos y cambios en las preferencias de los consumidores. Es por eso que es de suma importancia estar al tanto de las innovaciones y tendencias que están moldeando el futuro de la panadería, ofreciendo una visión fascinante y alentadora para todos.

Korina Pons

Contenido

BAKERY

01

¿TU HORNO TIENE NÚMEROS EN LUGAR DE GRADOS? TE COMPARTIMOS LAS EQUIVALENCIAS

PÁGINA 6

02

PAN DULCE DE MASA MADRE. RECETA

PÁGINA 12

03

3 CONSEJOS PARA CREAR UNA CARTA DE POSTRES QUE ENCANTARÁ A LOS COMENSALES

PÁGINA 22

04

TABLAS. TAZAS A GRAMOS

PÁGINA 30

05

¿POR QUÉ MI PASTEL PIERDE AGUA DURANTE LA DESCONGELACIÓN? HABLEMOS DE SINÉRESIS

PÁGINA 40

06

15 UTENSILIOS QUE NECESITARAS PARA HACER PAN EN CASA

PÁGINA 50

Bakery agosto • 2024

¿Tu horno tiene números en lugar de grados?

TE COMPARTIMOS LAS EQUIVALENCIAS

¿Tienes un horno con una perilla numerada del 1 al 5 y no sabes a cuántos grados Celsius o Fahrenheit corresponde? ¿Será que tiene hasta el número 10? ¿O tienes un horno europeo?

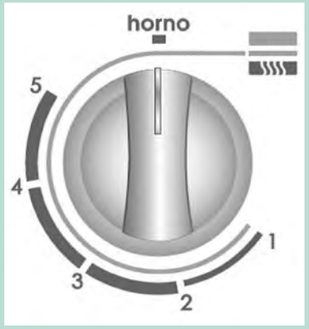
Hoy veremos algunos secretos para entender la equivalencia de grados en hornos numerados, además de compartirte las temperaturas ideales para hornear diferentes tipos de alimentos. También te proporcionaré una tabla sencilla para todo tipo de hornos.

Equivalencia de temperatura del horno entre números y grados

Si tu horno tiene una perilla numerada en lugar de grados Celsius o Fahrenheit, aquí están sus equivalentes. La mayoría de los hornos convencionales alcanzan hasta 220°C o 400°F, lo que se refleja en los 5 números de la perilla.

Si tu horno tiene 10 números significa que puede llegar hasta los 608°F

No.	Grados Centígrados (°C)	Grados Fahrenheit (°F)
1	150°C	302°F
2	160°C	320°F
3	180°C	360°F
4	200°C	400°F
5	220°C	430°F



Si Las perillas de tu horno llegan hasta el número 10

Si te encuentras con un horno profesional es muy posible que la perilla del horno llegue a marcar hasta el número 10.

Esto quiere decir que tu horno puede alcanzar temperaturas tan altas como los 608°F ó 320°C

No.	Grados Centígrados (°C)	Grados Fahrenheit (°F)
6	240°C	464°F
7	260°C	500°F
8	280°C	536°F
9	300°C	572°F
10	320°C	608°F

HERSHEY FOODSERVICE
COMO UN Pro
dale el color oscuro y brillante
a todas tus recetas
NUEVO
SUGERENCIAS DE USO
Decoración Relleno Cobertura
EXCESO CALORÍAS
EXCESO AZÚCARES
EXCESO GRASAS SATURADAS
SECRETARÍA DE SALUD
DESDE 1894
HERSHEY'S
CHOCOLATE SEMIAMARGO
PARA FUNDIR
SUGERENCIA DE CONSUMO.
CONT. NET. 800 g
IMAGEN AGRANDADA PARA MOSTRAR DETALLE.
COME BIEN

Equivalencia de Grados en Horno Europeo

En hornos europeos, especialmente en el Reino Unido y Francia, se utiliza la "gas mark" aquí te comparto las equivalencias en centigrados y farenheit para horno europeo:

Grados Fahrenheit (°F)	Grados Centígrados (°C)	Gas Mark
275°F	140°C	1
300°F	150°C	2
325°F	165°C	3
350°F	180°C	4
375°F	190°C	5
400°F	200°C	6
425°F	220°C	7
450°F	230°C	8
475°F	240°C	9

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene

DELCOF S.A.

CAMPAÑA FINANCIADA CON
AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

Pan dulce de masa madre

Receta

En esta fórmula de pan dulce vamos a aprender a elaborar una masa madre dulce.

El azúcar en exceso es tóxico para la masa madre de manera que tenemos que volverla osmotolerante. Eso quiere decir, adaptar la masa madre a masas enriquecidas y con azúcar.

¿Cómo logramos esto?

Se va a a incorporar de a poco el azúcar en la fermentación además de usar una masa madre sólida que se adecua más al ambiente y a la hidratación de masas enriquecidas.

El secreto es incorporar un 10% de azúcar sobre la cantidad de harina que vamos a usar.

Hidrataremos solamente con un 50 a 60% de agua sobre la cantidad de harina.

Lo que va a pasar es que sobrevivirán aquellos microorganismos que se adapten a ese ambiente.

Podemos repetir este procedimiento hasta que tengamos una masa madre potente que duplique su volumen en 3 horas o menos a una temperatura de alrededor de 26°C / 79°F.

Para la masa madre dulce:

Ingredientes

- 20 gr. de masa madre del refrigerador
- 50 gr. de agua
- 10 gr. de azúcar
- 100 gr. de harina de trigo

Procedimiento

1.- Disolvemos la masa madre en el agua. Añadimos el azúcar, disolvemos y agregamos la harina. Mezclamos todos los ingredientes y amasamos bien por 3 a 4 minutos hasta que obtengamos una masa lisa y sin grumos.

2. - Dejamos fermentar tapada a temperatura ambiente entre 10 y 12 horas a 26°C / 79°F o hasta que duplique su volumen.

Masa final:

Ingredientes

- 180 gr. de la masa madre que preparamos anteriormente
- 220 gr. de leche
- 94 gr. de agua
- 55 gr. de huevo (un huevo grande)
- 50 gr. de azúcar
- 7 gr. de azúcar vainillado (alternativa esencia de vainilla)
- 80 gr. de mantequilla fría
- 750 gr. de harina de trigo (preferiblemente alto % de proteína)
- 6 gr. de levadura fresca panadera (o 2 gr. de levadura instantánea de panadería).
- 3 gr. de sal
- 1/2 haba tonka (sarrapia) para aromatizar (opcional)
- 30 gr. de pasas (las remojamos en agua, vino blanco o jugo)
- almendras fileteadas para decorar

Además vamos a necesitar:

- Papel antiadherente para hornos
- Rasqueta
- Molde con agua para producir vapor durante el horneado
- Recipiente con tapa para fermentación de la masa en nevera
- 1 bandeja de horno, piedra, lámina de acero o plancha para hornear el pan

Preparación:

Con la ayuda de una tijera, cortamos la masa madre. De esta manera, será más fácil integrarla en la masa.

Mezclamos todos los ingredientes, excepto la mantequilla y las pasas. Tampoco vamos a añadir toda el agua de un solo golpe. Añadimos solo ⅔ del agua y vamos a ir añadiendo poco a poco según la masa vaya absorbiendo.

Esta masa también la podemos hacer amasando a mano.

Amasamos con una amasadora eléctrica a velocidad lenta. Cuando veamos que todos los ingredientes están integrados, añadimos la mantequilla fría en cubitos. Esto lo haremos poco a poco.

Luego, subimos la velocidad a media y seguimos amasando por 2 minutos adicionales o hasta que la masa se despegue de las paredes del recipiente y obtengamos una masa sedosa.

Colamos las pasas y las incorporamos a la masa. Seguimos amasando a velocidad baja hasta que las pasas estén bien distribuidas en la masa.

Boleamos la masa, la colocamos dentro de un recipiente, tapamos y dejamos fermentar por 1 hora.

Pasado el tiempo de fermentación, procedemos a hacer pliegues. Esto significa que vamos a estirar y doblar la masa para desarrollar bien el gluten. Para este procedimiento nos humedecemos con agua los dedos y estiramos y doblamos la masa por los cuatro costados.

Dejamos fermentar tapada una hora más o hasta que la masa duplique su volumen.

Vertemos la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y la dividimos en 4 porciones iguales. Boleamos cada pieza y cubrimos las bolas de masa con film plástico de cocina y las dejamos reposar por 15 minutos.

Formamos las cuatro piezas en bastones. Dejamos que la masa se relaje por unos 10 minutos más.

Extendemos los 4 bastones. Esto lo haremos en varias tandas hasta que obtengamos 4 cabos de aprox. 40 cm. de largo.

Seguidamente, colocamos los cuatro cabos de nuestra trenza en paralelo y unimos los extremos superiores con las yemas de los dedos (si les cuesta quedarse unidos, prueba a humedecerte las yemas de los dedos).

El trenzado con 4 cabos es muy sencillo; cogemos el cabo de la derecha (o de la izquierda si hay algún zurdo) y lo pasamos por encima del que está junto a él, por debajo del siguiente y por encima del último.

Repetimos el mismo patrón hasta llegar al final. Hemos de procurar que queden más bien holgados, aunque unidos (la masa se expandirá durante el siguiente levado y durante el horneado y necesita espacio), sin estirar ni apretar demasiado.

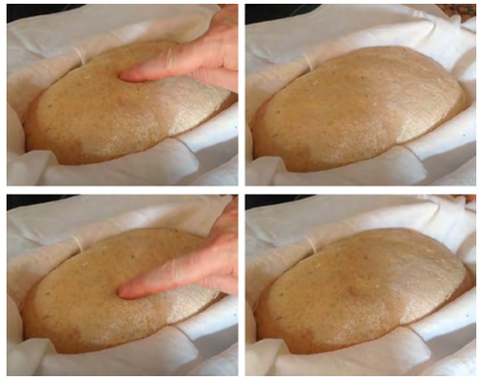
Te dejamos el paso a paso del trenzado con 4 cabos; no puede ser más fácil.

Colocamos las trenzas sobre una bandeja para hornos engrasada o sobre papel antiadherente para hornos.

Pincelamos las trenzas con leche. Decoramos una con almendras fileteadas y la otra trenza la decoramos con crocante de almendras

Dejamos fermentar alrededor de 45 minutos.

Hacemos la prueba de rebote:



Mientras tanto calentamos el horno a 180°C / 356°F (arriba y abajo). Colocamos en la parte de abajo del horno un molde con media taza de agua. Esto es importante para que las trenzas se expandan.

Introducimos las trenzas en el horno e inmediatamente bajamos la temperatura a 160°C / 320°F.

Horneamos:

6 minutos con vapor,
30 a 35 minutos sin vapor. La temperatura interior 94°C / 198°F.
Sacamos las trenzas del horno, las colocamos sobre una rejilla y las dejamos enfriar completamente.

Nuestro consejo:

Estas trenzas son perfectas para congelar. Córtalas a tu gusto, introduce dentro de una bolsa plástica para alimentos y congelas. Para descongelar simplemente introduce en tu horno tostador.

PANADERÍA | REPOSTERÍA | CHOCOLATERÍA | HELADO | PIZZA

Mexipan 2024 Ciudad de México

LA FERIA LÍDER DE LA INDUSTRIA EN LATINOAMÉRICA

¡Te esperamos!

31 de julio al 3 de agosto de 2024

Centro citibanamex

Av. del Conscripto 311, Lomas de Sotelo, Hipódromo de las Américas, Miguel Hidalgo 11200, CDMX, México

PRODUCTOS, SERVICIOS, CAPACITACIÓN, TECNOLOGÍA, INNOVACIÓN Y MUCHO MÁS.

Pre registro abierto en mexipan.com.mx
SIN COSTO HASTA EL 30 DE JUNIO

¡Síguenos en redes sociales!

3 consejos para crear una

CARTA DE POSTRES

que encantará a los comensales

Decidirse sobre qué cartas y menús ofrecer puede ser a veces difícil, pero tener algo para satisfacer a tus comensales golosos siempre es una buena idea.

Mientras que, para algunos comensales, el postre es algo es segundo plano, otros dejan espacio solo para rematar su comida con algo dulce.

Ofrecer algo dulce no solo da otra oportunidad para sorprender a tus comensales y atraer a más.

Crear o mantener la carta de postres perfecta requiere un poco de tiempo y reflexión, pero tenemos algunos consejos que pueden ayudarte en el proceso.

Incluye postres que tengan sentido para tu restaurante

Aunque los postres son una gran adición a cualquier carta, siguen siendo una inversión que debe tener sentido para tu restaurante. Entender qué dulces combinan bien con los demás elementos de tu carta y que también estén en el mismo intervalo de precios ayudará a que el postre sea un éxito.

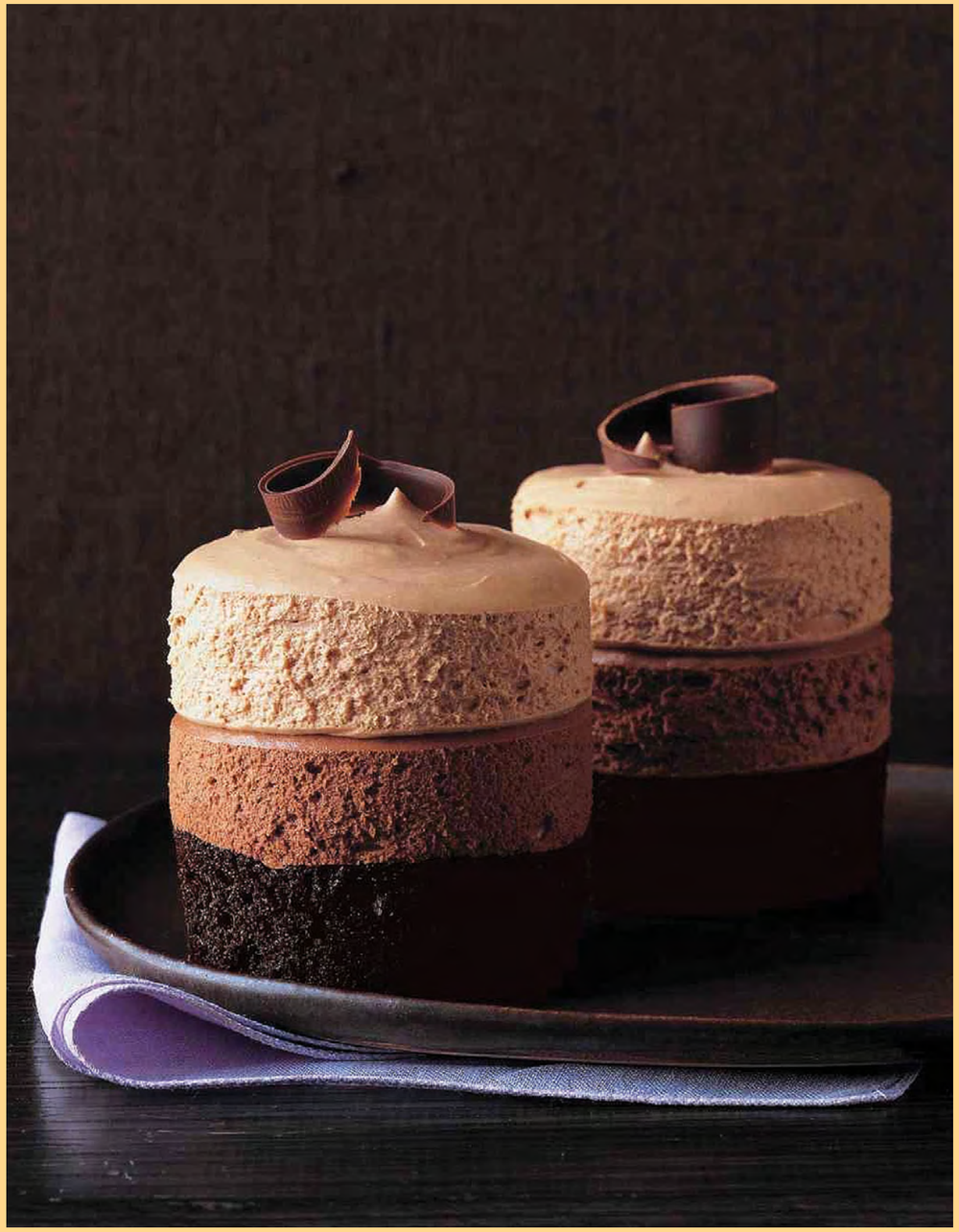
Ofrece variedad

Sabemos que has pensado y trabajado mucho en crear una carta que pueda satisfacer los diferentes gustos y estados de ánimo de una gran variedad de comensales, y tu carta de postres no debe ser una excepción. Tanto si tu carta de postres es una oferta insignia o una serie de opciones, puedes afinarla para asegurarte de que cualquier comensal con antojo de algo dulce pueda disfrutarla.

Para una carta de postres más pequeña, ten en cuenta que:

Puedes añadir variedad con un postre sencillo, como una tarta insignia o un helado que permita diferentes coberturas y adiciones para que los comensales puedan elegir. Pueden ser frutas frescas, siropes dulces, frutos secos, etc., dando cabida a cualquier gusto y combinación.

¡NUEVO!
ALMACENA A TEMPERATURA AMBIENTE MÁXIMA DE 25 °C
WHIP TOPPING®
"La solución que se adapta A TU OPERACIÓN.*"™
** Uso Sugerido
EXCESO CALORÍAS · EXCESO AZÚCARES · EXCESO GRASAS SATURADAS
SECRETARÍA DE SALUD
RICH'S
WHIP TOPPING®
COBERTURA Y RELLENO PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA ULTRAPASTEURIZADO
SABOR VAINILLA CREMOSA
CONT. NETO: 1 L (1,09 kg)
*En pastelería y repostería bajo condiciones de uso y manejo indicadas en el empaque. COME BIEN
Bate, cubre y decora aún en climas de alta temperatura y humedad.
Almacena en ambiente de hasta 25 °C
Bátela desde los 8 °C hasta 20 °C
Estabilidad y firmeza sin grietas
Sugerencia de uso
SABOR VAINILLA CREMOSA CON DULZOR BALANCEADO
www.richs.com.mx /richsmexico user/richsmexico richsmex/



Para una carta de postres más grande, ten en cuenta que:

Tienes más espacio y oportunidad para ofrecer una opción de postre a cualquier comensal. Intenta sacar el máximo provecho de esto incluyendo opciones completamente diferentes entre sí.

En lugar de ofrecer todas las opciones chocolatadas y decadentes, considera la posibilidad de añadir recetas que den un sabor ácido y cítrico o un toque de especias dulces. Puedes atraer a más comensales ofreciendo una carta de postres que satisfaga la creciente demanda de comensales que buscan opciones veganas/vegetarianas, más conscientes de la salud y sin gluten.

Explora algunas de nuestras ideas de postres recomendadas para inspirarte para la carta que seguro que te ayudarán a añadir variedad a tu carta.

Ofrece cosas dulces que coincidan con la temporada

Inspírate en las distintas épocas del año y en los eventos que se celebran y que gustan a los comensales para dar color a cualquier carta de postres y añadir un atractivo adicional a los comensales. Algunos ejemplos de este tipo de ofertas son:

Más golosinas o postres fríos y refrescantes como el helado y el sorbete durante los soleados meses de verano.

RICH'S

TARTA de Mango

INGREDIENTES

Bases para tarta	6 pzas.
Compota de mango	
Pure de mango	200 gr.
Mango en cubos	100 gr.
Pectina	6 gr.
Jugo de limón	5 gr.
Ralladura de limón	1 pza.
Azúcar	50 gr.
Crema de queso	
Queso crema	180 gr.
WHIP TOPPING®	100 gr.

PREPARACIÓN

Compota de mango

1. Calentar el puré de mango con el jugo de limón, la mitad de azúcar y de ralladura de limón.
2. Mezclar la pectina y el resto de azúcar, incorporar al pure de mango.
3. Llevar a ebullición hasta espesar.
4. Retirar del fuego, agregar el resto de la ralladura de limón y los cubos de mango. Enfriar.

Crema de queso

1. Acremar el queso crema.
2. Añadir WHIP TOPPING® y batir hasta obtener punto firme.

Armado

1. En la base de la tarta colocar una capa de compota de mango.
2. Colocar una capa de crema de queso y decorar.

Postres para comer con los dedos que se pueden compartir en épocas de fiestas que frecuentan más reservas de grupos.

Especialidades regionales que los lugareños adoran y conocen y que los viajeros querrán probar para sumergirse en la cultura durante las temporadas altas como el verano.

Cosas dulces específicas de las fiestas, como añadir un decadente dulce de inspiración navideña tanto si tienes un menú navideño como si no.

¿Todavía necesitas un poco de orientación para crear una fantástica carta de postres?

Aquí tienes unos sencillos pasos que puedes seguir para ayudarte en este proceso.

Decide los ingredientes.

Tómate el tiempo necesario para entender qué ingredientes son factibles para la carta de postres de tu restaurante, tanto en términos de precio como de lo que tus comensales podrían querer según el resto de tu carta.

Crea ofertas de carta

Una vez que tengas una lista de ingredientes que sepas que son factibles, puedes hacer las recetas para crear tus ofertas de carta de postres y decidir el precio adecuado para cada oferta.

Crea el contenido de la carta

Haz bonitas fotografías de tus postres y crea descripciones claras para que los comensales entiendan qué postre satisfará mejor su antojo cuando busquen en tu carta.

Utiliza nombres pegadizos y extravagantes o sé sencillo con nombres directos que describan exactamente el postre.

Promociónate

Pon tu carta de postres a disposición de los comensales durante las horas y días que mejor se adapten a tu restaurante y al flujo de trabajo general.

Promociona tu carta

Haz saber a los comensales que ofreces postres o sobre las recetas dulces que pueden encontrar en tu restaurante promocionando tu carta de postres en todos los canales de comunicación.

Lo bueno de cualquier carta, incluida la de postres, es que siempre se puede cambiar y adaptar a las necesidades y expectativas de tus comensales.

No dudes en probar cosas nuevas para ver qué funciona mejor y qué les gusta a tus comensales.

RICH'S

PASTEL *de* Chocolate

INGREDIENTES

Pan americano de chocolate 8"	4 pzas.
Relleno de chocolate blanco	
Chocolate blanco	200 gr.
WHIP TOPPING®	100 gr.
Relleno de chocolate de leche	
Chocolate de leche	180 gr.
WHIP TOPPING®	100 gr.
Relleno de chocolate oscuro	
Chocolate oscuro	100 gr.
WHIP TOPPING®	200 gr.
Cobertura	
Chocolate oscuro	550 gr.
WHIP TOPPING®	450 gr.
Mantequilla	50 gr.
Frutos rojos	100 gr.

PREPARACIÓN

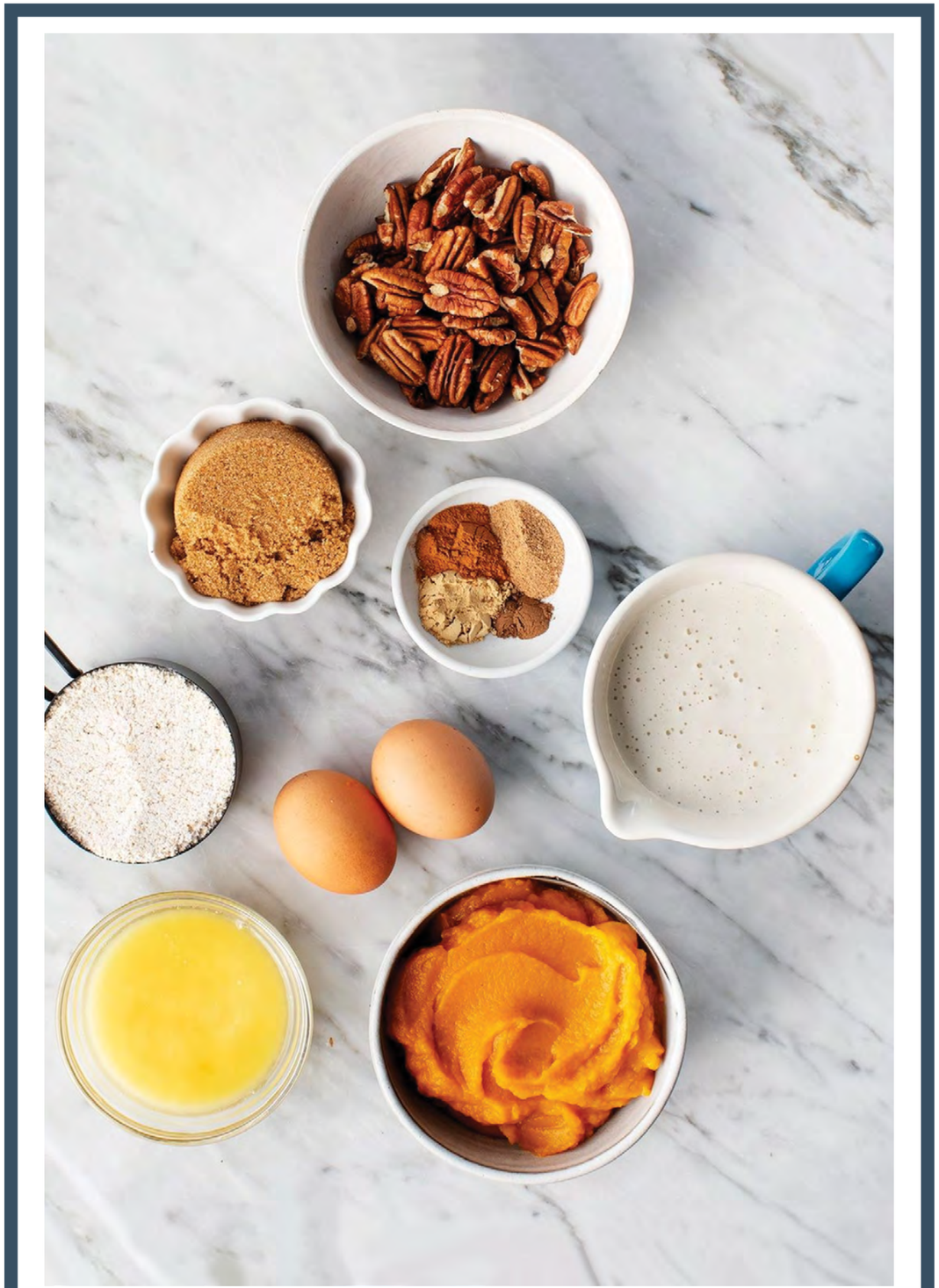
Relleno de chocolate blanco
1. Fundir el chocolate troceado
2. Agregar la crema y mezclar

Relleno de chocolate de leche
1. Fundir el chocolate troceado
2. Agregar la crema y mezclar

Relleno de chocolate oscuro
1. Fundir el chocolate troceado
2. Agregar la crema y mezclar

Cobertura de chocolate
1. Calentar la crema WHIP TOPPING®
2. Agregar al chocolate troceado e incorporar
3. Agregar la mantequilla en cubitos, Enfriar

Armado
1. Colocar un relleno diferente cada pieza de pan
2. Cubrir con la cobertura de chocolate
3. Decorar con frutos rojos



Tablas tazas a gramos

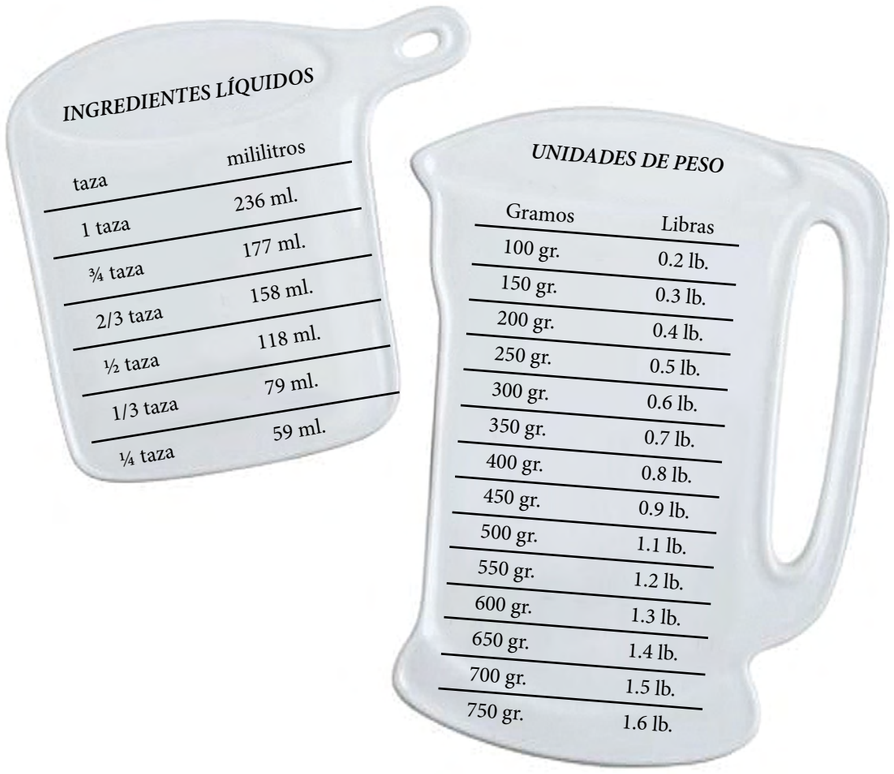
Dentro de los utensilios que nosotros utilizamos para medir los ingredientes para hacer nuestras recetas de pan están:

En primera línea, la báscula o pesa digital, nos da las cantidades con mayor exactitud y nos da precisión en las cantidades que debemos utilizar. Nosotros tenemos varias pesas en la cocina, una que siempre está a la mano sobre la encimera de la cocina que es la que utilizamos generalmente para pesar ingredientes y nuestra ingesta de alimentos diariamente. Tenemos otra que es más precisa que nos ayuda a pesar los miligramos para hacer por ejemplo panes y cocina molecular.

Luego, pueden resultar muy útiles las tazas medidoras, sobre todo cuando vamos a elaborar una receta americana, ya que las cantidades vienen medidas en tazas (cups).

También existen en el mercado las jarras medidoras, que pueden variar en forma y tamaño. Algunas tienen indicaciones en el recipiente para ingredientes líquidos y también para ingredientes secos, como harina y azúcar. Otras indican alrededor del recipiente diferentes mediciones en tazas (cups), mililitros, onzas o libras. No todas las marcas son buenas y exactas, y es por eso que debemos escoger marcas en las que confiemos. Si compras buena calidad, te durará para toda la vida.

Las cucharadas medidoras, nunca están de más y es que son muy cómodas al momento de trabajar con ellas, ya que vienen marcadas e indican exactamente si son cucharaditas o cucharadas. Eso si, tenemos que saber que siempre las medidas se refieren a «cucharadas rasas».



Almendras laminadas o fileteadas

Tazas	Gramos
1/8 taza	10 gramos
1/4 taza	20 gramos
1/3 taza	25 gramos
3/8 taza	30 gramos
1/2 taza	40 gramos
5/8 taza	50 gramos
2/3 taza	55 gramos
3/4 taza	60 gramos
7/8 taza	70 gramos
1 taza	80 gramos

Almendras picadas, troceadas

Tazas	Gramos
1/8 taza	25 gramos
1/4 taza	50 gramos
1/3 taza	65 gramos
3/8 taza	75 gramos
1/2 taza	100 gramos
5/8 taza	125 gramos
2/3 taza	135 gramos
3/4 taza	150 gramos
7/8 taza	175 gramos
1 taza	200 gramos

Arroz corto redondo o bomba

Tazas	Gramos
¼ taza	53 gramos
1/3 taza	70 gramos
½ taza	105 gramos
5/8 taza	130 gramos
2/3 taza	140 gramos
¾ taza	158 gramos
1 taza	210 gramos

1 cucharada = aprox. 15 gr. o ½ oz.
3 cucharadas = aprox. 45 gr. o 1½ oz.

Arroz largo

Tazas	Gramos
¼ taza	50 gramos
1/3 taza	70 gramos
½ taza	100 gramos
5/8 taza	125 gramos
2/3 taza	133 gramos
¾ taza	150 gramos
1 taza	200 gramos

1 cucharada = aprox. 14 gr. o ½ oz.
3 cucharadas = aprox. 42 gr. o 1½ oz.

Arroz basmati (largo)

Tazas	Gramos
¼ taza	50 gramos
1/3 taza	65 gramos
½ taza	98 gramos
5/8 taza	120 gramos
2/3 taza	130 gramos
¾ taza	146 gramos
1 taza	195 gramos

1 cucharada = aprox. 14 gr. o ½ oz.
3 cucharadas = aprox. 42 gr. o 1½ oz.

Avena en hojuelas (copos)

Tazas	Gramos
1/8 taza	10 gramos
¼ taza	23 gramos
1/3 taza	30 gramos
3/8 taza	34 gramos
½ taza	45 gramos
5/8 taza	56 gramos
2/3 taza	60 gramos
¾ taza	68 gramos
7/8 taza	79 gramos
1 taza	90 gramos

Azúcar granulada blanca

Tazas	Gramos
1/8 taza	30 gramos
1/4 taza	55 gramos
1/3 taza	75 gramos
3/8 taza	85 gramos
1/2 taza	115 gramos
5/8 taza	140 gramos
2/3 taza	150 gramos
3/4 taza	170 gramos
7/8 taza	200 gramos
1 taza	230 gramos

1 cucharada = aprox. 14 gr. o 1/2 oz.
3 cucharadas = aprox. 42 gr. o 1 1/2 oz.

Azúcar impalpable (azúcar glasé)

Tazas	Gramos
¼ taza	30 gramos
1/3 taza	40 gramos
½ taza	60 gramos
5/8 taza	70 gramos
2/3 taza	75 gramos
¾ taza	85 gramos
1 taza	120 gramos

1 cucharada = aprox. 8 gr. o 1/3 oz.
3 cucharadas = aprox. 25 gr. o 1 oz.

Azúcar sin refinar (en bruto)

Tazas	Gramos
¼ taza	63 gramos
1/3 taza	83 gramos
½ taza	125 gramos
5/8 taza	156 gramos
2/3 taza	167 gramos
¾ taza	188 gramos
1 taza	250 gramos

1 cucharada = aprox. 16 gr. o 1/2 oz.
3 cucharadas = aprox. 50 gr. o 1 3/4 oz.

Azúcar fina

Tazas	Gramos
¼ taza	56 gramos
1/3 taza	75 gramos
½ taza	113 gramos
5/8 taza	140 gramos
2/3 taza	150 gramos
¾ taza	170 gramos
1 taza	226 gramos

1 cucharada = aprox. 15 gr. o 1/2 oz.
3 cucharadas = aprox. 45 gr. o 1 2/3 oz.

Azúcar morena o moscabado

Tazas	Gramos
1/8 taza	25 gramos
1/4 taza	50 gramos
1/3 taza	65 gramos
3/8 taza	75 gramos
1/2 taza	100 gramos
5/8 taza	125 gramos
2/3 taza	135 gramos
3/4 taza	150 gramos
7/8 taza	175 gramos
1 taza	200 gramos

1 cucharada = aprox. 14 gr. o 1/2 oz.
3 cucharadas = aprox. 42 gr. o 1 ½ oz.

Cacao o cocoa en polvo

Tazas	Gramos
1/8 taza	15 gramos
1/4 taza	30 gramos
1/3 taza	40 gramos
3/8 taza	45 gramos
1/2 taza	60 gramos
5/8 taza	70 gramos
2/3 taza	75 gramos
3/4 taza	85 gramos
7/8 taza	100 gramos
1 taza	120 gramos

Coco en copos o escamas

Tazas	Gramos
1/8 taza	10 gramos
1/4 taza	20 gramos
1/3 taza	25 gramos
3/8 taza	30 gramos
1/2 taza	40 gramos
5/8 taza	45 gramos
2/3 taza	50 gramos
3/4 taza	60 gramos
7/8 taza	65 gramos
1 taza	80 gramos

Coco rallado

Tazas	Gramos
1/8 taza	10 gramos
1/4 taza	25 gramos
1/3 taza	35 gramos
3/8 taza	40 gramos
1/2 taza	50 gramos
5/8 taza	60 gramos
2/3 taza	65 gramos
3/4 taza	75 gramos
7/8 taza	85 gramos
1 taza	100 gramos

Harina de trigo todo uso

Tazas	Gramos
1/8 taza	15 gramos
1/4 taza	30 gramos
1/3 taza	40 gramos
3/8 taza	45 gramos
1/2 taza	60 gramos
5/8 taza	70 gramos
2/3 taza	75 gramos
3/4 taza	85 gramos
7/8 taza	100 gramos
1 taza	120 gramos

1 cucharada = aprox. 8 gr. o 1/3 oz.
3 cucharadas = aprox. 25 gr. o 1 oz

Harina de repostería (harina mucho más fina y suelta)

Tazas	Gramos
1/8 taza	10 gramos
1/4 taza	20 gramos
1/3 taza	25 gramos
3/8 taza	30 gramos
1/2 taza	50 gramos
5/8 taza	60 gramos
2/3 taza	65 gramos
3/4 taza	70 gramos
7/8 taza	85 gramos
1 taza	100 gramos

Harina integral

Tazas	Gramos
¼ taza	30 gramos
1/3 taza	40 gramos
½ taza	60 gramos
5/8 taza	75 gramos
2/3 taza	80 gramos
¾ taza	90 gramos
1 taza	120 gramos

1 cucharada = aprox. 8 gr. o 1/3 oz.
3 cucharadas = aprox. 25 gr. o 1 oz.

Harina de centeno

Tazas	Gramos
¼ taza	26 gramos
1/3 taza	34 gramos
½ taza	52 gramos
5/8 taza	64 gramos
2/3 taza	68 gramos
¾ taza	77 gramos
1 taza	104 gramos

1 cucharada = aprox. 8 gr. o 1/3 oz.
3 cucharadas = aprox. 25 gr. o 1 oz.

Harina de arroz

Tazas	Gramos
¼ taza	40 gramos
1/3 taza	53 gramos
½ taza	80 gramos
5/8 taza	100 gramos
2/3 taza	107 gramos
¾ taza	120 gramos
1 taza	160 gramos

1 cucharada = aprox. 12 gr. o 1/3 oz.
3 cucharadas = aprox. 35 gr. o 1¼ oz.

Harina de trigo panificable

Tazas	Gramos
¼ taza	32 gramos
1/3 taza	42 gramos
½ taza	64 gramos
5/8 taza	80 gramos
2/3 taza	85 gramos
¾ taza	95 gramos
1 taza	128 gramos

1 cucharada = aprox. 8 gr. o 1/3 oz.
3 cucharadas = aprox. 25 gr. o 1 oz.

Mantequilla o margarina

Tazas	Gramos
1/8 taza	30 gramos
1/4 taza	55 gramos
1/3 taza	75 gramos
3/8 taza	85 gramos
1/2 taza	115 gramos
5/8 taza	140 gramos
2/3 taza	150 gramos
3/4 taza	170 gramos
7/8 taza	200 gramos
1 taza	230 gramos

Miel de abejas

Tazas	Gramos
1/8 taza	43 gramos
¼ taza	85 gramos
1/3 taza	113 gramos
3/8 taza	128 gramos
½ taza	170 gramos
5/8 taza	213 gramos
2/3 taza	227 gramos
¾ taza	255 gramos
7/8 taza	298 gramos
1 taza	340 gramos

Yogurt

Tazas	Gramos
1/8 taza	30 gramos
¼ taza	60 gramos
1/3 taza	82 gramos
3/8 taza	92 gramos
½ taza	123 gramos
5/8 taza	153 gramos
2/3 taza	163 gramos
¾ taza	184 gramos
7/8 taza	214 gramos
1 taza	246 gramos

Semolina o sémola

Tazas	Gramos
1/8 taza	20 gramos
¼ taza	42 gramos
1/3 taza	56 gramos
3/8 taza	63 gramos
½ taza	84 gramos
5/8 taza	104 gramos
2/3 taza	110 gramos
¾ taza	125 gramos
7/8 taza	146 gramos
1 taza	168 gramos

HERSHEY FOODSERVICE
CALIDAD Y VERSATILIDAD
en todas tus preparaciones como:
cobertura, rellenos, decoración, chocolatería, ganache, panaderia, enjambre, fuente de chocolate y más
NUEVO
SUGERENCIAS DE USO
Decoración Relleno Cobertura
EXCESO CALORÍAS
EXCESO AZÚCARES
EXCESO GRASAS SATURADAS
SECRETARÍA DE SALUD
DESDE 1894
HERSHEY'S
CHOCOLATE SEMIAMARGO PARA FUNDIR
CONT. NET. 800 g
IMAGEN AGRANDADA PARA MOSTRAR DETALLE.
Descubre más
COME BIEN

Un problema muy habitual que nos encontramos en pastelería es la pérdida de líquido al someter una pastel al proceso de congelación y descongelación.

¿POR QUÉ MI PASTEL PIERDE AGUA DURANTE LA DESCONGELACIÓN? HABLEMOS DE SINÉRESIS

Cuando sucede, tendemos a pensar que se debe a una falta de gelatina y añadimos más cantidad a la receta, pero no siempre es este el motivo.

La realidad es que, aunque el problema pueda derivar de una falta de gelificación o de una concentración demasiado baja del agente gelificante, es muy probable que se deba al equilibrado general de la receta.

La falta de estabilidad genera la mencionada pérdida de agua, lo que en términos científicos se conoce como el fenómeno de sinéresis.

En este artículo hablaremos de sinéresis: ¿qué es?, ¿por qué sucede?, ¿cómo podemos evitarla?

RICH'S®

Tres Riches™

Fórmula mejorada,
RESISTENCIA PROBADA*

*Vs fórmula anterior en pruebas internas de resistencia a temperaturas hasta 40°C.

TRES RICHES® TRADICIONAL

El sabor tradicional del Tres Leches, listo para usarse, ahora con estabilidad mejorada tolerando más abusos por cambios de temperatura.

Renovado desempeño y estabilidad para confiar.

- Almacenar en ambiente por debajo de 25°C
- Versatilidad de uso en pasteles y postres
- Listo para usar sin necesidad de diluir
- Mojado Homogéneo

VISITA NUESTRA PÁGINA: **www.richs.com.mx**

¿Que es la sineresis en pasteleria?

En pocas palabras, la sinéresis en pastelería consiste en la expulsión de líquido de un gel, esta agua puede provenir de una mousse, de un gelificado (por ejemplo, una compota gelificada), de un cremoso o incluso del propio glaseado.

Podemos encontrar varios tipos de sinéresis en el mundo dulce.

¿Por qué se produce la sinéresis en pastelería?

Cuando sometemos a una textura gelificada al proceso de congelación, encontramos en su interior una parte de agua controlada y cierta cantidad de agua libre.

La primera, es el agua captada o enlazada por el extracto seco y la otra es al agua libre físicamente atrapada dentro del gel; una red tridimensional formada por proteínas (como en el caso de la gelatina), o bien por otros agentes gelificantes.

A mayor cantidad de agua libre, más sinéresis se generará en el proceso de congelación y descongelación.

El porqué resulta relativamente sencillo de explicar:

Al cambiar de estado y solidificarse (pasar líquido a sólido) en el proceso de congelación, el agua aumenta su volumen (normalmente entre un 8 y un 10%).

Al aumentar el volumen, los cristales de hielo formados durante el proceso de congelación rompen la estructura de las texturas creadas en las preparaciones (o las paredes celulares en el caso de las frutas y verduras), causando sinéresis.

En cambio, a mayor cantidad de agua capturada por el agente gelificante o por los polisacáridos (como las fibras), menor es la probabilidad de la sinéresis.

Puedes conocer más sobre las diferentes moléculas en pastelería investigando sobre la importancia de la composición molecular de los ingredientes.

¿Cómo evitar la sinéresis en pastelería?

Con lo aprendido, la preocupación principal a la hora de formular para evitar la sinéresis es siempre controlar el agua libre de las recetas.

Existen tres factores importantes que debemos tener en cuenta para obtener un buen control del agua en nuestras recetas de pastelería:

- El extracto seco.
- La capacidad de captación del agua de nuestros ingredientes.
- Las técnicas de creación de texturas que vamos a utilizar en el proceso de elaboración de las recetas.

Extracto seco

En un ingrediente o receta, se considera extracto seco todos aquellos elementos, ya sean líquidos o sólidos, que no son agua.

El extracto seco es el primer factor que necesitamos analizar en cuanto a la estabilidad de una receta de pastelería.

Hay que conocer tanto la cantidad del extracto seco, como sus propiedades fisicoquímicas y funcionales.

Tengamos en cuenta que no es lo mismo trabajar con un 10% de azúcar que hacerlo con un 10% de fibra, ya que cada uno de estos ingredientes interactuará de forma diferente con el resto.

Habitualmente, las recetas de pastelería necesitan alrededor del 30% de extracto seco para no generar ningún problema durante la descongelación.

Este porcentaje puede variar según el tipo de receta y también según los ingredientes usados, pero es una buena regla general para tomar como guía.

Captación de agua

Una vez conocemos la cantidad de extracto seco en la receta, hay que determinar de qué tipo de extracto seco se trata.

El azúcar nos ayuda a enlazar el agua libre, pero los polisacáridos (una goma o bien una fibra) tienen mayor capacidad de retener el agua.

Por ejemplo, si una receta con 25% del azúcar no funciona demasiado bien en el proceso de descongelación, se puede valorar sustituir parte del azúcar por fibra o añadir una goma (un espesante) para mejorar su estabilidad.

Creación de texturas

El tercer factor crítico son las técnicas. En pastelería disponemos de cuatro técnicas básicas para crear cualquier textura: Emulsificación, aireación, espesamiento y gelificación.

Si se trabaja una mousse solo con aireación y gelificación, la receta tendrá una estabilidad menor que otra que se trabaje con emulsificación, aireación y gelificación.

Cada técnica utilizada ayuda a generar más estabilidad porque lo que sucede internamente es que se crean más uniones (enlaces) entre las moléculas del agua y el resto de moléculas, enlaces cada vez más difíciles a romper y, por tanto, menor probabilidad de sinéresis.

RICH'S

FLAN de Cajeta

INGREDIENTES

Jarabe Tres Riches™ UHT	1000 g
Huevo	350 g
Vainilla	10 g
Cajeta	30 g
Azúcar	100 g

PREPARACIÓN

1. Calienta el azúcar en una flanera moviendo constantemente hasta formar el caramelo, ladea para cubrir las paredes y la base de la flanera; deja enfriar.
2. Licúa el jarabe Tres Riches™ UHT, cajeta, los huevos y vainilla.
3. Vierte lo que licuaste en la flanera y tapa con papel aluminio sellando las orillas.
4. Coloca en el horno a baño María y cocina por 45 minutos a 180 °C.
5. Retira del horno, deja enfriar y refrigera por 2 horas.
6. Desmolda y decora a tu gusto.

15

UTENSILIOS

QUE NECESITARAS PARA HACER PAN EN CASA

Antes de comenzar a hacer pan en casa es necesario que tengamos algunas herramientas y utensilios básicos que nos ayudarán a que nuestro trabajo se haga más fácil.

Las herramientas que necesitamos son muy básicas, la mayoría muchas veces ya las tenemos en casa o las encontramos fácilmente en cualquier tienda y son económicas.

Por supuesto que existen muchas herramientas, pero para comenzar con esta aventura no tienes que comprar utensilios costosos.

Luego, después que tengas cierto nivel y te vayas especializando en el tema, puedes adquirir equipos y herramientas más avanzadas.

1.- RECIPIENTES:

Bol: Es importante que tenga un tamaño intermedio a grande, de manera que puedas mezclar una masa de aprox. 1,5 kg. Cualquier material es válido siempre que sea fácil de lavar y de manipular.

Recipientes de plástico con tapa de diferentes tamaños: Estos nos van a ayudar a guardar preparaciones como poolish, biga, esponja, masas madres, empapujos o soakers, e igualmente para pesar los ingredientes.

2.- RASQUETA:

Estamos seguros de que la rasqueta de panadero, también conocida como espatula o cuchilla de panadero, es la herramienta más importante cuando hacemos pan y es la que nos ayuda a mezclar la masa, nos sirve para limpiar las paredes de los recipientes donde estamos trabajando la masa, para recoger la harina y la masa que nos queda en la encimera de la cocina.

HERSHEY FOODSERVICE

Paris-Brest Hershey's

Ideal para demostrar las habilidades de un Pro

Descubre más

COME BIEN

PASO A PASO

Masa

- 100 ml de leche
- 100 ml de agua
- 2 cdtas. de azúcar
- Pizca de sal
- 85 g de mantequilla
- 130 g de harina
- 4 huevos medianos de 220 g (a temperatura ambiente)

1. Precalienta el horno a 180 °C. Forra una bandeja para hornear con una alfombrilla de silicón antiadherente o papel encerado.

2. En una cacerola mediana, agrega agua, leche, azúcar, sal y mantequilla y déjalos hervir. Luego, agrega toda la harina de una vez y revuelve hasta que se combine bien con una cuchara de madera o una espátula.

3. Cocina mientras revuelves a fuego lento durante 1-2 min. Retira del fuego y pásalo a un tazón grande, deja enfriar.

4. Agrega los huevos uno a la vez, bate con la batidora hasta que quede suave.

5. Pasa la masa a una manga con una punta redonda de 1/2 pulgada. Usando moldes o cortadores de galletas de 3 pulgadas, haz algunas formas redondas y coloca la masa como en el video.

6. Barniza ligeramente la superficie de la masa con clara de huevo y espolvorea almendras laminadas por encima.

7. Hornea de 37 a 40 minutos hasta que estén dorados.

8. Una vez horneados, coloca una cuchara de madera entre la puerta y el horno y deja las roscas en el horno durante 40-60 minutos para que se sequen bien. (Este proceso es importante para garantizar que las roscas no colapsen).

9. Retira las roscas del horno y déjalas enfriar por completo.

Crema de chocolate y almendras

- 2 1/2 tazas (550 ml) de leche
- 3/4 taza (150 g) de azúcar
- 3 yemas de huevo (60 g)
- 6 cdas. (54 g) de maicena
- 4 cdas. (56 g) de mantequilla
- 200 gr de Chocolate Semiamargo para Fundir Hershey's
- 1/2 taza de mantequilla de almendras o pasta de praliné

1.En un tazón mediano, mezcla el huevo, la maicena y 1/4 taza de leche. En una cacerola mediana, coloca el resto de la leche y el azúcar y déjalos hervir a fuego medio-alto. Una vez que la leche hierva, rocía muy lentamente media taza de la mezcla de leche caliente sobre la mezcla de huevo mientras mezclas continuamente. Luego, regresa la mezcla de huevo a la cacerola y déjela hervir lentamente mientras revuelves constantemente. Una vez que la mezcla hierva, retírala del fuego y déjala enfriar durante 4-5 minutos. Vierte la nata en un bol grande y cúbrela con film transparente. Refrigera durante la noche o durante al menos 3-4 horas.

2.Día siguiente: En un bol grande, coloca la crema pastelera fría, el chocolate, la mantequilla y la mantequilla de almendras o praliné, y con una batidora eléctrica bate hasta que esté cremoso y suave durante 7-8 min. Déjalo reposar en el refri hasta que esté listo para usar.

3.Con un cuchillo afilado, parte las roscas por la mitad de forma horizontal. Coloca un poco de mantequilla de almendras en el fondo y agrega algunos trozos de almendra. Luego, con una punta de estrella, coloca la crema fría de chocolate y almendras sobre la mantequilla de almendras y las almendras como en el video. Cubre la mitad de las roscas. Espolvorea azúcar en polvo por encima. Refrigere durante 20-30 minutos antes de servir.

Nos sirve para levantar y trasladar la masa en bloque y hasta para cortar la masa. La rasqueta de panadero la conseguimos de acero inoxidable y de plástico. Nosotros preferimos la rasqueta de plástico, ya que es flexible y no estropea los recipientes ni la encimera de la cocina. Se consiguen muy económicas.

3.- PESA O BÁSCULA:

Es importante tener una báscula que pese cantidades grandes y otra báscula o pesa de precisión que pese cantidades pequeñas y exactas. Esta se utiliza para pesar con exactitud la levadura, la sal o cualquier especia. Debe tener los pasos o valores que sean de 0,1 gramos.

Se recomienda que los ingredientes se midan siempre por peso y no por volumen, ya que esto garantiza la exactitud en la fórmula de la masa y es importante para un resultado óptimo.

4.- TERMÓMETRO:

Es útil para pinchar y controlar la temperatura interior de la masa cuando está fermentando y luego para estar seguros de que la miga del pan está bien cocida en su interior cuando lo horneamos.

5.- BANNETONS O CESTAS DE PAN:

Estos bannetons, también conocidos como cestas de pan, brotforms o banestillos son utilizados para realizar la fermentación final de la masa. Son ideales para cuando la masa es blanda y ayuda a conservar la forma y estructura de la masa. En ningún momento estas cestas van al horno.

Las encontramos en distintas formas, tamaños y materiales, aunque casi siempre nos decantamos por las redondas y las ovaladas de mimbre.

Estas cestas NO son imprescindibles, pero cuando comienzas en esta aventura quieres ir siempre más allá y quieres presentar un producto bonito y apetecible. Si no tienes estas cestas puedes utilizar un molde o una cesta cualquiera cubierta por una paño de lino o de algodón.

6.- PAÑO O SERVILLETAS DE ALGODÓN O LINO:
Nosotros siempre utilizamos servilletas de lino que heredamos de la bisabuela. Con estas servilletas cubrimos los moldes para realizar la fermentación final. También es útil para separar pan de barra durante la fermentación final.

7.- PAPEL ANTIADHERENTE PARA HORNEAR:

El papel de horno nos ayuda a que la masa no se adhiera a la superficie donde horneamos el pan. Comprar una buena marca es importante, ya que generalmente horneamos a altas temperaturas y no queremos que el papel se nos queme.

8.- CUCHILLA, HOJILLA, GREÑADORA O LAME DE PANADERO:

Esta cuchilla es bien afilada y nos ayuda a realizar cortes limpios antes de hornear el pan. El corte que le hacemos a la parte superior de la masa ayuda a que la corteza se abra de la manera que nosotros queramos y tengamos un producto bonito y estético. Se puede usar una hojilla clásica para afeitar de esas que utilizaban antiguamente los hombres para afeitarse la barba. Como alternativa también puedes usar un cuchillo dentado de los que se usan para cortar pan o tomates.

9.- PALA O PALETA DE MADERA:

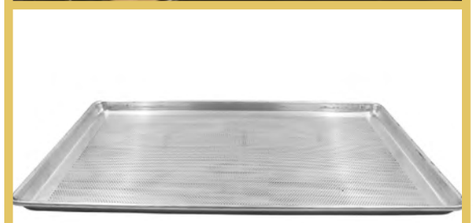
La utilizamos para introducir la masa en el horno y luego para sacar el pan caliente del horno. Es recomendable para depositar pizzas, panes y masas de panadería en bandejas o piedras muy calientes.

Un tip es colocar papel de horno sobre la madera, sobre el papel de horno el pan que vamos a hornear y deslizamos en la piedra caliente que tenemos en el horno.

10.- PIEDRA PARA EL HORNO:

Esta piedra es una superficie rectangular de unos 38 x 35 cm. utilizada para hornear a altas temperaturas. Se coloca sobre la rejilla del horno. Se consiguen de cerámica y de piedra. Esta herramienta acumula tanto calor que cuando colocas el pan sobre ella la base del pan endurece rápidamente haciendo crecer la masa. Solo debemos precalentar la piedra a máxima temperatura durante unos 45 minutos antes de introducir el pan. Nunca metas la piedra cuando el horno ya está caliente porque ésta puede reventar.

Actualmente, también se utilizan planchas de acero inoxidable de 6 a 8 mm.



11.- REJILLA PARA ENFRIAR EL PAN:

Esta rejilla permite que la base del pan no quede pegada de nada y que el aire pueda circular alrededor de los laterales, base y superficie del pan. Se enfriará de manera homogénea e impedirá que el calor restante siga cociendo el pan y éste se humedezca. Si no tienes una rejilla, puedes utilizar la rejilla del horno y colocar tazas debajo para que quede totalmente aislada de la superficie de la encimera. También puedes utilizar la rejilla del microondas.

12.- RECIPIENTE PARA HACER VAPOR EN EL HORNO:

En muchas de las recetas para hacer pan tenemos que producir vapor. Este vapor de agua será introducido en el horno al comienzo del horneado para retardar la formación de la corteza, para facilitar el greñado del pan y para darle un aspecto brillante a la corteza. Para ello necesitaremos cualquier recipiente refractario o molde de metal que podamos colocar en la base del horno y no se estalle cuando lo precalentemos e introduzcamos agua al meter el pan en el horno.

13.- CUCHILLOS PARA PAN:

Es importante tener un buen cuchillo para cortar el pan. Este es de tamaño mediano con hoja delgada y muy fuerte. Tiene el filo ondulado, con el cual rompe la corteza del pan sin mucho esfuerzo y sin dañar su forma.

14.- RODILLO:

Este utensilio de cocina seguramente ya lo tienes en casa y lo emplearemos para extender masas. No importa de que material lo tengas, lo que sí es importante es que tenga por lo menos unos 40 cm. de longitud.

15.- AMASADORAS ELÉCTRICAS:

Por supuesto que tener uno de estos artefactos nos ayudará muchísimo a realizar la tarea de mezclar y de amasar la masa. No obstante, es importante que la máquina tenga la potencia y la capacidad óptima para trabajar la masa. Además debemos asegurarnos de utilizar siempre la varilla adecuada para el amasado perfecto.

Si no tienes amasadora no importa, nosotros siempre te daremos una alternativa para amasar a mano.

Nuestro consejo:

Con pocos utensilios y con poco dinero se puede hacer un buen pan.

No tienes que tener las herramientas y las máquinas más caras para hacerlo. Lo importante es conocer la masa, sentirla y aprender de ella.

ABASTUR

28 al 30 agosto 2024
Centro Citibanamex, CDMX

HOTELES · RESTAURANTES · CAFETERÍAS · CATERING

Únete a la experiencia

de ventas B2B más importante
de México y Latinoamérica
¡Supera tus metas comerciales!

Escanea el QR
para reservar tu stand

abastur.com

FASHION CHEF
FOODSERVICEY EQUIPO
REGION MAYA

15 utensilios que necesitaras para hacer pan en casa

¿Tu horno tiene números en lugar de grados? Te compartimos las equivalencias

Pan dulce de Masa Madre

www.revistabakery.com