

UNIVERSIDAD DE IXTLAHUACA CUI
INCORPORADA A LA U.A.EM



PANADERIA MEXICANA

RECETARIO PRIMER PARCIAL

ALUMNOS: GARCIA NAVARRO NELLY ALEJANDRA

RAMOS REYES GEOGINA

FRIAS GUTIERREZ GLORIA ANGELICA

LIC. EN GASTR: CESAR QUINTANA DIAZ

GPO: 402



INDICE

Contenido

INDICE..... 2

LA MASA MADRE..... 3

LA HARINA 4

TIPOS DE HARINA 4

 HARINA FLOJA 4

 HARINA DE FUERZA 4

 HARINA MEDIA ó NORMAL 5

 HARINA FLOR..... 5

 HARINA INTEGRAL..... 5

 FECULA DE MAIZ..... 5

 HARINA DE ARROZ..... 5

 HARINA DE MAIZ 5

 GLUTEN..... 5

LEVADURA 6

 LEVADURA Prensada..... 6

 LEVADURA EN POLVO 6

CEREALES..... 6

PARTES DEL GRANO 6

COCCION DE CEREALES 7

 PROPORCIONES DE LOS LIQUIDOS..... 7

 CANTIDAD DE SAL..... 7

OBTENCION DE LA HARINA 7

INGREDIENTES BASICOS..... 9

HARINA, LEVADURA, SAL y AGUA 9

NORMAS BASICAS 9

COCCION 9





PANADERIA

La actividad del pan data de hace muchos años atrás, tantos como 4000 años según el museo de egiptología; en Londres. Donde se conserva el precursor del pan más antiguo del cual se tiene noticia.

En la actualidad resulta difícil imaginar que pudiéramos vivir sin un alimento tan básico como el PAN y nos costaría trabajo que no haya existido siempre; para llegar a confeccionar el pan nuestros antepasados tuvieron que descubrir en primer lugar la utilidad de los cereales que producen los granos y aprender a utilizar su cultivo.

Los Egipcios fueron los primeros hace 10'000 años quienes tuvieron la idea de moler el grano con el cual hacían una especie de papilla que transformaban en tortas y que luego cocían entre tortillas previamente cocidas.

Existe una teoría previamente fundada de que fue un Egipcio quien accidentalmente descubriera la fermentación con lo que consiguió transformar las antiguas tortas duras en un pan suave; parece ser que olvido un día de cocer las tortas y al día siguiente el pan estaba fermentado, a pesar de todo lo coció, llevándose la sorpresa de haber conseguido un pan más blando y suave; Dichos panes fueron aceptados de inmediato por los ciudadanos.

En Europa no llego hasta la edad media junto con el oficio de panadero y se adoptaron las características antes mencionadas.

LA MASA MADRE

Se trata de una masa acida que fermenta y se deja envejecer mediante distintas operaciones de “refresco” cada cierto tiempo y que se le incorpora una cierta cantidad de harina.





Esta masa se confecciona y de ser posible añadiendo harina de fuerza, agua, sal y en ocasiones masa vieja ó un poco de levadura, convirtiéndose en una masa relativamente dura.

Se reservara esta masa en un recipiente con un paño húmedo ó un plástico guardándola en la nevera para envejecerla. Esta masa a pesar de estar en la nevera y de forma muy retardada va creciendo y fermentando y cada que llega al doble de su tamaño se realizara la operación de “refresco” volviéndola a amasar y añadiéndole harina de fuerza, sal y agua; guardándola en la nevera y repitiendo de 5 á 7 veces la operación obteniendo así una levadura natural que se conservara en la nevera tapada y que durara mucho tiempo en condiciones óptimas.

Hay que tener en cuenta que cada vez que “refrescamos” la masa madre, al mismo tiempo la prolongaremos en cantidad y duración.

LA HARINA

La harina en sus diferentes variaciones tiene un papel muy importante en la repostería y panadería ya que es el ingrediente principal para realizar bizcochuelos, tortas y panes que después se rellenaran y decoraran.

El color de la harina depende de varios colores de distintos factores:

- TIPO DE TRIGO, LA MOLIENDA y CONDICIONES DE CONSERVACION.

La levadura constituye el elemento ó fermento de las masas que devén de crecer y adquirir mayor volumen.

TIPOS DE HARINA

HARINA FLOJA

Contiene menos gluten y por lo tanto es la que menos sube; ya que su fermentación es débil, se utiliza en la elaboración de masas que no deban de subir como las tartas y galletas.

HARINA DE FUERZA





Tiene gran cantidad de gluten y se utiliza para masas de bollería y panes de molde.

HARINA MEDIA Ó NORMAL

Es el resultado de la mezcla de la harina de fuerza y floja, tiene un nivel normal de gluten y una fermentación moderada; por lo que la masa resulta menos elástica, se utiliza para elaborar tortas, bizcochos, hojaldres, pasta de churros, etc.

HARINA FLOR

Es la más fina, no contiene salvado y se obtiene del grano de trigo con poca cascara; se utiliza para elaborar bizcochuelos y masas suaves.

HARINA INTEGRAL

Obtenida del grano de trigo completo, empleada en la preparación de panes especiales y en cierto tipo de bolería. Las masas hechas con este tipo de harina resulta menos esponjosa pero más sabrosa.

FECULA DE MAIZ

Sirve para hacer pasteles muy suaves y es ideal para espesar sopas y cremas.

HARINA DE ARROZ

Muy fina é imparable y debe mezclarse con otras harinas.

HARINA DE MAIZ

Utilizada para hacer postres especiales y panes especiales, mezclándose con harina de trigo.

GLUTEN





Sustancia que junto con el almidón se encuentra en la harina y actúa como fermento; y A MAYOR Ó MENOR PROPORCION DE GLUTEN EN LA HARINA; LE DARA MAYOR Ó MENOR ELASTISIDAD A LA MASA.

LEVADURA

La levadura utilizada es prensada o de “panadería” y la liofilizada ó en polvo; sin embargo es importante respetar el tiempo de reposo para que la fermentación de la masa alcance su punto preciso.

LEVADURA PRENSADA

Se utiliza en panadería y bollería y masas como savarín y brioche; y esta se conserva en refrigeración.

LEVADURA EN POLVO

Utilizada en panadería en general, y se conserva mucho tiempo en condiciones óptimas (lugar fresco y seco)

CEREALES

Son los granos pertenecientes a la familia de las gramíneas y cuyo uso principalmente es el consumo humano.

PARTES DEL GRANO

Tres partes fundamentales

1.- SALVADO: cubierta ó capa protectora del grano y es aproximadamente el 5% del total del grano, alto contenido de fibra dietética, minerales, hierro y magnesio, vitaminas del complejo B y un contenido menor de proteínas.

2.- GERMEN Ó EMBRION: extremo inferior y es el que genera la nueva planta; constituido de un gran porcentaje de lípidos principalmente ácidos grasos





poliinsaturados y porción de proteínas del 2 al 3% del total del grano; contiene hierro, tiamina, riboflavina y niacina.

3.- ENDOSPERMO Ó NUCLEO: se obtiene la harina y constituye sustancias de reserva para permitir el desarrollo de una nueva planta.

COCCION DE CEREALES

El objetivo es aumentar la suavidad al reblandecer la celulosa aumenta la digestibilidad y la volatilidad (suave)

PROPORCIONES DE LOS LIQUIDOS

Generalmente se requiere de 2 a 6 volúmenes de agua, para cocer un volumen igual de cereal, esto depende del tamaño de las partículas y a su capacidad de retener agua; para cereales granulados finos como la harina se requiere de 5 a 6 veces su volumen y para hojuelas únicamente 2 veces su volumen.

El caso del arroz que aumenta 2 veces su volumen y cuando se utiliza una baja proporción de líquidos, los gránulos de arroz lo absorben en su totalidad y el hinchamiento es limitado; al contrario si el arroz se cocina con abundante agua, el aumento de volumen será mayor llegando a romperse y saliendo las fracciones de amilosa y amilopectina que dan consistencia a un engrudo.

CANTIDAD DE SAL

1 cucharadita de sal por taza de cereal seco y para los cereales molidos y finos 1 ½ a 2 cucharaditas por taza; y el objetivo es para acentuar sabores.

OBTENCION DE LA HARINA

Se emplean rodillos con surcos que aprovechan las distintas propiedades mecánicas del germen oleoso, de la fragilidad del salvado y de la dureza del endospermo y la metodología es la siguiente:

1.- limpiar de impurezas y semillas extrañas.





2.- humedecer el grano hasta 17% para brotarlo de propiedades de demostración óptica.

3.- el rodillo tritura los granos y se separan por abriacion, el salvado del endospermo y este último se muele en consistencia liquida separando las partículas más finas.

4.- granos así obtenidos se separan de acuerdo a su finura con ayuda de TAMIZES y después se distribuyen en fracciones

(Alto contenido de almidón, basándose en distintas densidades)

5.- en la molienda permite elaborar todo tipo de mezclas de harinas para pan, pastelerías, galletería, etc.

Los cereales constituyen la fuente más importante en la dieta aunque proveen en especial de carbohidratos, proteínas, lípidos y minerales y para mejorar la calidad de las proteínas en los cereales se recomienda combinarlos con leguminosas (maíz, frijol)= Mesoamérica, (arroz y soya)= Asia, (trigo y garbanzo)= Europa

Según la época del año el contenido de proteínas va a variar, siendo los países del sur con más contenido proteico.

<i>CEREAL</i>	<i>PRESENTACION</i>	<i>APLICACIÓN</i>
TRIGO	GRANO y HARINA	Pan, pasteles, galletas, pastas, ganado, etc.
ARROZ	HARINA, GRANO PULIDO	Sopas, atoles, cereal, papillas, cocina de especialidades, ganado.
MAIZ	GRANO CRUDO, COCIDO, HARINA Y NIXTAMALIZADO	Whisky, tortillas, frituras, féculas, alcohol, otros.
CENTENO	GRANO y HARINA	Licor, pan, ganado.





CEBADA	HARINA, GRANO	Cerveza, pan integral, bebidas fermentadas, sopas, etc.
AVENA	GRANO, OJUELAS, HARINA	Cereales, galletas, pan, bebidas, ganado.
SORGO / MIJO	GRANO	Pan sin levadura, ganado.

INGREDIENTES BASICOS

HARINA, LEVADURA, SAL y AGUA

Con estos cuatro ingredientes es suficiente para elaborar un pan “normal” dando una forma diferente y un tratamiento especial a cada masa.

Existe una amplia gama de ingredientes alternativos como es el mejorante de pan, conservante químico que se utiliza para ayudar a que el resultado sea optimo y voluminoso.

Ingredientes como azúcar, leche, mantequilla; se utiliza para hacer panes más tiernos y duraderos.

NORMAS BASICAS

Procedimientos: preparar todos los ingredientes y colocarlos en la amasadora excepto la levadura, amasar hasta la mitad del proceso y cuando empiece a homogenizar la masa se agrega la levadura y continuar amasando; cuando la masa se desprege de las paredes del cazo sacarla de la máquina y extender en la mesa de trabajo previamente enharinada cortar en porciones y esperar a que fermente de 10 a 20 minutos, formar las porciones plegando ó boleando.

Para conseguir una buena fermentación, una masa fermentada oscila de 1:30 a 2:00 horas en alcanzar la fermentación adecuada.

COCCION





Para hornos de vapor precalentamos el horno de 200° a 210°C.

Para hornos convencionales a 180°C y cocer aproximadamente por 15 minutos, en caso de piezas pequeñas ó de 30 a 35 minutos en piezas grandes.

EFFECTOS MAS USUALES EN LA COCCION “se detallan errores más comunes y sus posibles causas

Volumen pequeño	Harina demasiado floja Poca levadura Demasiada azúcar Masa demasiado caliente Fermentación larga/corta Horno demasiado caliente
Volumen excesivo	Demasiada levadura Poca cantidad de sal Leudado muy largo Horno poco caliente
Corteza pálida	Poca cantidad de sal Masa muy caliente Fermentación larga Horno poco caliente
Corteza muy tostada	Demasiada cantidad de sal Demasiada cantidad de leche Demasiada cantidad de azúcar Fermentación corta Horno muy caliente
Corteza agrietada	Poca cantidad de agua Demasiada cantidad de leche Leudado final insuficiente
Forma mala (deformes)	Harina muy floja Demasiada cantidad de sal Poca ó demasiada agua Demasiada cantidad de leche Azúcar y fermentación larga Horno muy caliente
Textura basta	Harina floja Demasiada cantidad de agua Moldeado defectuoso Horno frio ó muy caliente
Pan con tendencia a desmoronarse	Demasiada cantidad de levadura Poca cantidad de sal Demasiada cantidad de grasa Masa caliente Leudado muy largo



Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

