



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pan de Muerto

Tiempo de Preparación:		Descripción:	Porción para 4 panes grandes o 20 pequeños.
-------------------------------	--	---------------------	---

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes para la esponja:	Observaciones (Marca)
20	grs.	Levadura.	
300	grs.	Harina de trigo.	
350	ml.	Leche.	
		Ingredientes para la masa:	
200	grs.	Huevo.	(4 pz.)
60	grs.	Yemas.	(2 pz.)
700	grs.	Harina de trigo.	
12	grs.	Sal.	
190	grs.	Azúcar.	
200	grs.	Mantequilla.	En cubos a temperatura ambiente.
10	ml.	Esencia de azahar.	O agua de azahar.
1	Pz.	Naranja.	Solo la ralladura.
		Ingredientes para el terminado:	
200	grs.	grs.	Azúcar.
50	grs.	Canela en polvo.	
100	grs.	Mantequilla.	Derretida.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

#	Preparación Esponja:
1	Combine en un tazón la levadura en polvo con la harina de trigo. Agregue la leche y mezcle hasta obtener una masa homogénea.
2	Tape la masa con plástico adherente y déjela reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos o hasta que en la masa aparezcan burbujas de aire.
#	Preparación Masa:
1	Coloque la esponja en un tazón grande; incorpore los huevos y las yemas, de uno en uno, mezclando bien el anterior antes de agregar el siguiente.
2	Agregue la harina de trigo poco a poco y mezcle hasta obtener una masa homogénea.
3	Añada la sal y trabaje la masa hasta que comience a desarrollar cierta elasticidad. Agregue el azúcar y amase hasta que se incorpore por completo.
4	Añada poco a poco la mantequilla, el agua de azahar y la ralladura de naranja, sin dejar de trabajar la masa. Continúe amasando hasta que la masa se desprege de la superficie de trabajo y esté lisa y elástica.
5	Forme una esfera con la masa, colóquela en un tazón ligeramente engrasado, cúbrelo con plástico adherente y deje reposar la masa durante 1 hora o hasta que duplique su volumen.
#	Preparación Masa:
1	Enharine una mesa de trabajo, coloque encima la masa, pónchela y divídirla en 4 porciones iguales. Boléelas; separe una quinta parte de cada uno de los bollos y resérvese. Bolee nuevamente las 4 porciones grandes de masa, colóquese en charolas y aplastarlas ligeramente.
2	Divida cada una de las 4 porciones de masa que reservó en 5 partes iguales; boléelas y reserve 4 esferas, las cuales se utilizarán para formar la cabeza de los panes de muerto.
3	Para formar los huesos del pan espolvoree con poca harina las 16 esferas de masa pequeñas; tome una de ellas, presionarla por la mitad con el dedo índice sobre la mesa y rueda hacia abajo y hacia arriba para dividirla en dos, pero sin cortarla por completo: obtendrá 2 pequeñas esferas en cada lado.
4	Repita el mismo procedimiento de rodar hacia abajo y hacia arriba, con un dedo encima de cada esfera; el resultado será la forma de un gusano segmentado en 4 partes iguales. Haga lo mismo con las 15 esferas restantes.
5	Humedezca la brocha con muy poca agua y barnice los bollos grandes de masa. Estire ligeramente uno de los huesos y colóquelo sobre uno de los bollos de masa, cubriéndolo de lado a lado; coloque el segundo hueso de forma perpendicular al primero y ponga otros 2 huesos entrecruzados.
6	Barnice con un poco de agua una de las esferas de masa pequeñas y colóquela encima del cruce de todos los huesos. Repita este paso con el resto de bollos, huesos y esferas.

7	Deje reposar los panes entre 45 y 60 minutos o hasta que dupliquen su volumen. Precaliente el horno a 170 °C.
8	Hornee los panes durante 25 minutos o hasta que se doren. Retírese del horno y déjelos enfriar sobre la rejilla.
9	Licue el azúcar con la raja de canela hasta obtener un polvo fino. Barnice los panes con la mantequilla derretida y espolvoreamos con la mezcla de azúcar y canela.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Hojaldra Rellena de Puré de Camote,

Tiempo de Preparación:		Descripción:	
-------------------------------	--	---------------------	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes masa:	Observaciones (Marca)
1	Kg.	Harina de trigo.	
200	grs.	Manteca vegetal.	
120	grs.	Azúcar.	
20	grs.	Sal.	
15	grs.	Levadura	
4	Pz.	Huevo.	
300	ml.	Leche.	
10	ml.	Esencia de azahar.	
2	Pz.	Huevo.	Para barnizar.
150	grs.	Ajonjolí.	
		Ingredientes masa:	
800	grs.	Camote morado	
2	grs.	Nuez moscada.	
200	grs.	Crema Lyncott.	
100	grs.	Mantequilla.	
5	grs.	Sal.	
100	grs.	Piloncillo.	
1	Raja.	Canela.	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

#	Preparación para la Masa:
1	Realizar un volcán de masa y colocar todos los ingredientes al centro (azúcar, manteca, levadura), la sal fuera de volcán.
2	Agregar los huevos uno por uno, mezclando del centro y poco a poco agregar la leche, iremos juntando harina para obtener una masa homogénea.
3	Seguir colocando leche y seguir amasando
4	Agregar la esencia y seguir amasando hasta obtener una masa lisa y elástica.
5	Dejar fermentar
6	Después realizar las bolitas de masa para ponerlas a rellenar.
#	Preparación para la Masa:
1	Cortar y pelar el camote morado cuidadosamente.
2	Cocer el camote con suficiente agua y piloncillo, hasta que los cubra.
3	Una vez cocidos, sacar y aplastarlos con ayuda de un machacador y reservar.
4	En otra olla derretir la mantequilla y calentar la crema Lyncott, la canela.
5	Una vez que suelte el hervor agregar poco a poco al camote en la batidora con palita para que se integre perfectamente.
6	Enfriar y reservar.
#	Relleno:
1	Con ayuda de un rodillo aplanar una bolita, aproximadamente 10 cm para poder rellenar, cuidando que no quede muy delgada.
2	Colocar una porción del puré.
3	Y con ayuda de los dedos, cerrar el pan cuidadosamente y colocar en la charola.
4	Barnizar con huevo y colocar ajonjolí
5	Dejar fermentar y hornear por 25 minutos o hasta que dore, a 180°C