



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Masa Madre

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		Día 1:	
50	gr	Harina integral	
50	ml	Agua	Temperatura ambiente
		Utensilios:	
1		Rodillo	
1		Brocha de silicona	
1		Charolas para hornear	
1		Papel encerado	
1		Cuchillo o cortador de masa	

#	Preparación:
1	Mezclar bien y guardar en un frasco de vidrio con tapa suelta

#	Preparación:
1	Día 2 al 7:
2	Alimentar diariamente con 50 g de harina (blanca o integral) y 50 g de agua
3	Tirar la mitad de la mezcla antes de alimentar
4	En 5-7 días estará burbujeante, con aroma ácido y podrá triplicar su volumen

#	Preparación:
1	Técnicas explicadas:
2	Pre-fermento (levain o masa activa):
3	Mezcla activa de masa madre, harina y agua que se usa como base para la masa.
4	Se prepara de 4 a 6 horas antes o la noche anterior.
5	Autolisis:
6	<ul style="list-style-type: none"> • Mezclar solo harina y agua. • Reposar 30 a 60 min para activar enzimas que fortalecen el gluten. • Mejora la textura, elasticidad y manejo de la masa. • Amasado y adición de ingredientes: • Se integran azúcar, huevos, leche, mantequilla, etc. después de la autolisis. • Se recomienda el método “a mano con pliegues”, ya que es suave y conserva la estructura.
7	Pliegues:
8	Durante la fermentación, se hacen pliegues cada 30-45 min.
9	3 a 4 rondas ayudan a fortalecer la masa sin sobreamasado.
10	Fermentación final (en frío o a temperatura ambiente):
11	Ideal dejar reposar en refrigeración 8-12 horas para bollería.
12	Esto facilita el formado al día siguiente y mejora el sabor.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
(ingredientes para las 3 recetas)

Tiempo de Preparación:	Descripción: <i>Rinde aprox 8 a 10 piezas por receta</i>
-------------------------------	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	gr	Masa madre	Lista para usarse
400	gr	Harina de fuerza	
2	pzs	Huevo	
150	ml	Leche tibia	
100	gr	Mantequilla (sin sal)	En pomada
8	gr	Sal	
100	gr	Azúcar	

#	Preparación:
1	La masa debe estar lista y haber pasado una fermentación en frío durante la noche para facilitar el formado.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Roles de Canela con Nuez

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	gr	Azúcar mascabado	
2	cdas	Canela en polvo	
50	gr	Mantequilla derretida	
50	gr	Nuez picada	

#	Preparación:
1	Estira la masa en forma de rectángulo (aprox. 30 x 40 cm sobre una superficie ligeramente enharinada.
2	Barniza con mantequilla derretida toda la superficie
3	Espolvorea el azúcar mascabado y la canela. Añade la nuez picada
4	Enrolla desde el lado largo, formando un cilindro firme
5	Corta en porciones de 4-5 cm y acomoda en una charola con papel encerado.
6	Deja fermentar tapados por 1.5 h a temperatura ambiente hasta que dupliquen su tamaño.
7	Barniza con huevo batido
8	Hornea a 180 °C por 20-25 minutos hasta dorar.
9	Nota: (Opcional) Glasea con azúcar glas + leche para un acabado brillante



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Caracolas Rellenas de Chocolate Oscuro

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes para relleno:	Observaciones (Marca)
100	gr	Chocolate oscuro (60% cacao)	
30	gr	Mantequilla derretida	En trozos pequeños o rallado

#	Preparación:
1	Estira la masa en un rectángulo fino (aprox. 30 x 30 cm).
2	Barniza con mantequilla derretida.
3	Espolvorea el chocolate de manera uniforme.
4	Enrolla desde un extremo, como si fuera un brazo de gitano.
5	Corta en discos de 2-3 cm
6	Presiona ligeramente cada disco para que tome forma de caracola
7	Coloca en charola con papel encerado.
8	Fermenta 1.5 h, barniza con huevo.
9	Hornea a 180 °C durante 20 minutos o hasta que estén doradas.
10	Opcional: espolvorear con azúcar glass al salir del horno.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Trenza Dulce con Frutos Secos o Fruta Deshidratada

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes de relleno:	Observaciones (Marca)
80	gr	Frutas deshidratadas	
80	gr	Frutos secos	
30	gr	Mantequilla derretida	
2	cdas	Azúcar morena	
1	cdta	Canela	

#	Preparación:
1	Estira la masa en un rectángulo largo (20 x 40 cm)
2	Barniza con mantequilla derretida y espolvorea con la mezcla de azúcar y canela
3	Distribuye frutas secas y nueces por toda la superficie
4	Enrolla como cilindro
5	Corta el cilindro a lo largo, dejando 2 cm sin cortar en un extremo
6	Trenza las dos partes exponiendo el relleno.
7	Enrolla en espiral o deja lineal, según presentación deseada.
8	Coloca en charola y deja fermentar 1.5 h
9	Barniza con huevo
10	Hornea a 180 °C durante 25-30 min. Dejar enfriar sobre la rejilla.

