



# REPOSTERÍA

NOMBRE: MILTON RAMIRO COARITE  
CHOQUE

SEMESTRE: PRIMERO

AÑO: 2025

## ÍNDICE

PAN DE QUINUA .....	1
PAN DE COCO .....	2
PAN BÁSICO .....	3
PAN DE MAÍZ .....	4
PAN DE CHOCOLATE .....	5
PAN DE SOYA .....	6
PAN MOLDE .....	7
PAN DE ARROZ.....	9
BIZCOCHO (PAN DULCE).....	10
PAN DE QUESO .....	11

## **PAN DE QUINUA**

### **Ingredientes**

- ❖ 3 cucharillas de levadura
- ❖ 5 tazas de harina
- ❖ 5 cucharas de azúcar
- ❖ 3 huevos
- ❖ 1 queso grande
- ❖ 5 cucharas de mantequilla
- ❖ 1 cuchara de sal
- ❖ 3 tazas de leche o agua
- ❖ 2 tazas de quinua (harina)

### **Preparación**

- ❖ Mesclar la harina con la harina de quinua.
- ❖ Hacer una corona en el centro y agregar la levadura, los huevos y mesclar.
- ❖ Entibiar la leche con la azúcar y la sal. Agregar poco a poco a la primera preparación.
- ❖ Amasar hasta obtener una masa suave.
- ❖ Agregar la mantequilla y seguir amasando, hasta que revienten globos.
- ❖ Dejar elevar unos 20 minutos, cubriendo con una bolsa.
- ❖ Luego formar pequeños bolillos y dejar un momento para que leude.
- ❖ Colocar al horno precalentado a una temperatura regular de 150°C durante 15 a 20 minutos.

## PAN DE COCO

### Ingredientes

- ❖ 3 cucharas de levadura
- ❖ 6 tazas de harina
- ❖  $\frac{3}{4}$  tazas de azúcar
- ❖ 2 huevos
- ❖ 6 cucharas de mantequilla
- ❖ 1 pizca de sal
- ❖ 2 cucharas de leche en polvo
- ❖ 1 taza de coco rallado
- ❖  $\frac{1}{2}$  cucharilla de esencia de coco
- ❖ 1 taza de agua

### Preparación

- ❖ Mezclar bien la harina con el coco.
- ❖ Hacer una corona en el centro.
- ❖ Agregar la levadura, huevos y mezclar hasta que este cremoso.
- ❖ Entibiar el agua con el azúcar y la sal. Agregar poco a poco a la primera preparación, agregar hasta obtener una masa suave.
- ❖ Agregar la mantequilla y seguir amasando hasta que doble su volumen.
- ❖ Dejar reposar en un lugar caliente unos 20 minutos, cubriendo con una bolsa nylon.
- ❖ Uslear en forma ovalada
- ❖ Pasar con un huevo y luego con coco para luego dejar reposar.
- ❖ Colocar al horno a una temperatura regular de unos 50°C durante 15 a 20 minutos.

## PAN BÁSICO

### Ingredientes

- ❖ 3 cucharillas de levadura
- ❖ 5 tazas de harina
- ❖ 5 cucharas de azúcar
- ❖ 3 huevos
- ❖ 5 cucharas de mantequilla
- ❖ 1 cuchara de sal
- ❖ Leche o agua (lo necesario)

### Preparación

- ❖ Ponga a remojar la levadura en una media taza de agua tibia, a esto agregue una cuchara de azúcar y una cuchara de harina, para que ayude a leudar, esto se debe integrar bien, moviendo con una cuchara.
- ❖ Llevar a un lugar caliente para que leude más rápido.
- ❖ Poner la harina bien tamizada en el mezo non en un bowl.
- ❖ Al centro hacer un volcán para luego agregar la levadura leudada.
- ❖ Mezclar aparte los huevos, el azúcar y la sal. Batir bien y añada la harina mezclando con la leche y el agua poco a poco.
- ❖ Por ultimo agregue la mantequilla y amasar bien hasta reventar globos.
- ❖ Dejar elevar un momento, luego poner al horno (una vez haya leudado) en las placas a temperatura regular al horno precalentado durante 15 a 20 minutos.

## **PAN DE MAÍZ**

### **Ingredientes**

- ❖ 2 tazas de harina de maíz (amarillo)
- ❖ 2 tazas de harina
- ❖ 2 tazas de leche
- ❖ 2 huevos
- ❖ 8 cucharas de mantequilla
- ❖ 8 cucharas de azúcar
- ❖ 1 cucharilla de sal
- ❖ 3 cucharillas de levadura 1 queso grande

### **Preparación**

- ❖ Tamizar las harinas, hacer una corona en el centro y colocar los otros ingredientes.
- ❖ Empezar a amasar bien. Hacer bolillos y colocar un pedazo de leche.
- ❖ Dejar que repose para que duplique su volumen.
- ❖ Hornear a temperatura regular de 150°C a 180°C. Es igual que otros panes.

## PAN DE CHOCOLATE

### Ingredientes

- ❖ ½ libra de pan molido
- ❖ 2 ½ tazas de harina
- ❖ 2 cucharas de cocóa (ceibo)
- ❖ ½ libra de azúcar
- ❖ 1 pizca de sal
- ❖ 1 taza de leche
- ❖ ¼ taza de café tinto
- ❖ 2 ½ cucharas de levadura
- ❖ 2 cucharas de mantequilla

### Preparación

- ❖ Mezclar bien el pan molido con la harina, luego con el café y el chocolate.
- ❖ Hacer un volcán y colocar la levadura.
- ❖ Mezclar con la leche hasta tener una masa homogénea.
- ❖ Agregar por último la mantequilla, continuar mezclando (de ser necesario, puede aumentar con leche de a poco hasta obtener una masa suave).
- ❖ Dejar reposar por 20 minutos cubriendo con una bolsa.
- ❖ Luego uslar la masa de un centímetro de grosor.
- ❖ Cortar con un cortapastas y dejar un momento para que madure, luego barnizar con huevo y colocar al centro con azúcar granulada.
- ❖ Poner a hornear a temperatura caliente de 200°C a 250°C durante 15 a 20 minutos.

## PAN DE SOYA

### Ingredientes

- ❖ 3 cucharadas de levadura
- ❖ 5 tazas de harina
- ❖ 5 cucharadas de azúcar
- ❖ 3 huevos
- ❖ 5 cucharadas de mantequilla
- ❖ 1 cuchara de sal
- ❖ 1 taza de leche
- ❖ 3 tazas de soya (harina)
- ❖ 1 cucharilla de bicarbonato

### Preparación

- ❖ Mezclar la harina, la soya y el bicarbonato.
- ❖ Formar una corona y en el centro agregar la levadura y los huevos.
- ❖ Mezclar hasta formar la masa creciente.
- ❖ Entibiar la leche con la azúcar y la sal. Agregar a la masa de a poco.
- ❖ Amasar hasta obtener una masa suave.
- ❖ Por último, agregar la mantequilla y seguir amasando hasta que reviente los globos. Formar pequeños molinos.
- ❖ Dejar un momento para que madure.
- ❖ Llevar la masa al horno precalentado a temperatura de 200°C por 15 a 20 minutos.



## **PAN MOLDE**

### **Ingredientes**

- ❖ 2 cucharillas de levadura fresca
- ❖ 2 huevos
- ❖ ¼ taza de aceite
- ❖ 3 cucharillas de azúcar
- ❖ 1 cucharilla de sal
- ❖ Leche necesaria
- ❖ 4 tazas de harina

### **Preparación**

- ❖ Tamizar muy bien la harina.
- ❖ Formar una corona, al centro agregar la levadura preparada, la azúcar, la sal, los huevos y la leche entibada.
- ❖ Hacer una masa como para el pan básico.
- ❖ Por ultimo agregar el aceite y sobar bastante.
- ❖ Dejar reposar 10 a 15 minutos, luego uslear sacando todo el aire.
- ❖ Llevar a baño maría hasta que llene el molde, tapar y llevar al horno de temperatura media de 100°C a 150°C durante 45 a 50 minutos.



## **PAN DE ARROZ**

### **Ingredientes**

- ❖ 3 cucharas de levadura
- ❖ 3 tazas de harina de arroz
- ❖ 6 tazas de puré de yuca (cocida)
- ❖ 1 taza de mantequilla
- ❖ 3 cucharilla de sal
- ❖ 3 cucharas de azúcar
- ❖ ½ kilo de queso chaqueño
- ❖ Leche (si es que pide la masa)
- ❖ 2 huevos

### **Preparación**

- ❖ Mesclar la harina con el puré de yuca alternando con la leche, hasta obtener una masa suave y manejable. Agregar la mantequilla, la azúcar, la sal y el queso rallado, mezclando bien.
- ❖ Formar bolillos y llevarlo al horno que este precalentado de 180°C a 190°C de temperatura, hasta que se dore.
- ❖ Estos panes se deben servir caliente, espolvoreados con azúcar glass.

## **BIZCOCHO (PAN DULCE)**

### **Ingredientes**

- ❖ 9 tazas de harina
- ❖ ½ libra de azúcar (1 taza)
- ❖ ½ libra de mantequilla o manteca
- ❖ 2 cucharas de levadura fresca
- ❖ 1 cucharilla de canela molida
- ❖ 4 huevos
- ❖ ½ cucharilla de sal
- ❖ ½ limón (jugo)
- ❖ Leche (lo necesario o lo que requiera la masa)
- ❖ ¼ libra de coco rallado
- ❖ ½ cucharilla de clavo de olor molido

### **Preparación**

- ❖ Hacer leudar la levadura fresca con una cuchara de azúcar y otra de harina.
- ❖ Aparte mesclar la harina con la azúcar, canela, clavo de olor y sal.
- ❖ Formar una corona y al medio agregar los huevos, la levadura y la mantequilla; mesclar bien y amasar bastante intercalando con la leche, hasta formar una masa suave.
- ❖ Dejar reposar hasta que duplique su volumen realizar los bollos y darle la forma deseada al bizcocho.
- ❖ Poner en las placas preparadas y hacer leudar hasta que duplique de volumen, pintar con un huevo batido y llevar al horno de 160°C durante 20 minutos.
- ❖ Una vez cocido inmediatamente pintar por encima con el almíbar y coco rallado.

## **PAN DE QUESO**

### **Ingredientes**

- ❖ 3 tazas de harina
- ❖ 3 cucharas de mantequilla o manteca
- ❖ 2 cucharillas de levadura
- ❖ 1 cuchara colmada de azúcar
- ❖ 8 cucharas de queso rallado
- ❖ 2 huevos

### **Preparación**

- ❖ Tamizar la harina, hacer un volcán y al centro colocar la mantequilla o manteca, la levadura y los huevos; amasar con el queso rallado.
- ❖ Aparte entibiar la leche con el azúcar hasta que este diluida. Echar a a harina he ir mezclando poco a poco hasta formar una masa suave.