

Panadería

Mexicana Tradicional

- Torzadas
- Orejitas
- Moños
- Rehiletes
- Carteras



Con pasta *Hojaldre*

Paso a
paso



No. 38 EDICIÓN CATORCENAL

Editor: Jarrett Belmont Gray

Arte y Fotografía: Alejandro Vera Arco

y Isabel Martínez C.

Diseño de Portada e Interiores: EDITEC, S.A. de CV.

Chef: Ma. del Refugio Delgado G.

RADAR EDITORES, S.A. de CV.

Presidente y Director General: Carlos Flores Muñoz

Gerente General y

Editor Responsable: Gerardo Flores Trujillo

Director Editorial: José Luis Flores Suárez

Director de Publicidad: Bruno Lombardo

publicidad@radareditores.com

Director Administrativo: Carlos Flores Suárez

Producción: Jorge Pérez Mondragón

Mercadeotecnia: Antonio Alfaro Peláez

Circulación: Graciela Ramírez Fonseca

Ventas y atención a clientes: Alejandro César Guardado

Correo Electrónico: atencionclientes@radareditores.com

Oficina: Salvador Díaz Miera No. 151

Col. Santa María La Ribera

CP. 06000 Toluca 8589-9570 al 70

Fotomecánica e Impresión de

Portada e Interiores: Editorial Misa, S.A. de CV.

Toluca 825 Col. Portales,

México, D.F.

CP. 02800 Tel. 2000-0842

Registros Suplemento: En trámite

No. de expediente de licitud de contenidos y título:

1/107/197/05203

Certificado de Licitud de Título: 11001

Certificado de Licitud de Contenido: 8000

No. de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo:

05-9003-07050720000-102

Distribución D.F. Unión de Exponentes

y Zona Conurbada: y Vicedirectores de las Periodistas

de México, A.C., Guerrero 70

Col. Guerrero, CP. 04500

Toluca 55-91-40-00 y 25-91-42-01

Reservado del Doguero

Guillermo Benítez Velasco,

Calle Morelos No. 70-A

Col. Juárez CP. 06000

Delag. Cuauhtémoc, México, D.F.

Distribución Pacífico: CUDIPYRSA,

Scrapto Rendón No. 87

Planta Alta Col. San Rafael

CP. 06070 Delag. Cuauhtémoc,

México, D.F.

Locales Cerrados: Publicaciones CTTEM,

SA de CV,

Av. Del Cristo No. 101

Col. Nueveojales Tlalapantla,

Edo. de México CP. 24080

Distribución en Estados: Corporación SILEYES,

Unión, Centro y Sudamérica: Nueveojales 605-5

Col. Leticia Valle, México,

D.F. CP. 06000 Tel. 2600-3205

La revista *Panadería Mexicana Tradicional* investiga sobre la
variedad de sus orientaciones, pero no se responsabiliza del
contenido de las opiniones ni de las afirmaciones realizadas por los
autores. Ellos asumen la responsabilidad de las acciones.

Carta editorial

Como sabemos que para ti es muy importante darle gusto a tu familia en el desayuno o la merienda, te presentamos una edición con los más exquisitos panes preparados con pasta hojaldre.

Te decimos cómo preparar paso a paso la pasta hojaldre y la crema pastelera, así como una gran variedad de panes como orejitas, rehiletes, volovanes, cuernitos y más. Esperamos que sea de tu agrado.

Hasta la próxima.

Radar Editores, S.A. de CV.



Ventas de Publicidad

Bruno Lombardo B.

0589-9570 al 76 ext. 224 y 225

o al correo electrónico

publicidad@radareditores.com

Te recordamos que ya están funcionando nuestros nuevos teléfonos, para cualquier duda, comentario o aclaración:
8589-9570 al 76, atención a clientes 8589-9578 y 79 y nuestra línea sin costo 01800-8135005 y 01800-8135008

Contenido

- 1 Carta Editorial
- 4 Tips
- 4 Vocabulario
- 6 Pasta hojaldre básica y tradicional
- 8 Tabla de equivalencias
- 9 Crema pastelera
- 10 Rehiletes
- 12 Torzadas
- 14 Orejitas de chocolate
- 16 Cuernitos de jamón y queso
- 17 Moñitos
- 18 Strudel
- 20 Carteras
- 22 Volovanes
- 24 Tecnología de los alimentos





14 *Orejitas de chocolate*



22 *Volcánicos*



18 *Strudel*



12 *Torzuelos*

tips

y recomendaciones

1

Mantén los panes que vas a hornear con una separación razonable en la charola o se pegarán.

2

Cuando hagas cuernos y estés enrollándolos, jala suavemente las puntas de los lados hacia fuera para que tengan mayor volumen.

3

Los panes que van revocados en azúcar deben estar calientes, de lo contrario el azúcar no se pegará.

4

Utiliza la mantequilla y la margarina siempre a temperatura ambiente.

5

Vigila que el horno esté a temperatura alta para que el hojaldre se desarrolle adecuadamente.

Vocabulario

Tallar: acción de frotar energicamente una masa sobre la mesa para darle cuerpo y elasticidad.

Reposar: darle a la masa un tiempo de descanso.

Fuente: formar un aro con la harina para colocar los demás ingredientes en el centro.

Integrar: mezclar 2 ó más ingredientes.

Tornear: formar una bola con la masa.

Extender: aplanar la masa con rodillo hasta obtener el tamaño requerido.

Barnizar: untar con agua o huevo la superficie de un pan.

Sellar: unir para evitar la salida del relleno.

Pasta Hojaldre

Básica y Tradicional



Ingredientes:

- 1 kg de harina
- 20 gr de sal ó 2 cucharaditas rasas
- 100 gr de mantequilla
- 500 ml de agua, aproximadamente
- 800 gr de margarina especial para hojaldre (flex rojo)
- Harina, la necesaria para extender

Utensilios necesarios:

- Báscula
- Taza medidora
- Raspa
- Cucharita
- Rodillo



Manera de preparar:

1. Haz una fuente con la harina, coloca al centro la sal y la mantequilla, realiza un premezclado con los ingredientes del centro.
2. Vierte la mitad del agua y comienza a integrar los ingredientes.
3. Agrega el resto de agua e incorpora toda la harina.
4. Mezcla hasta que obtengas una masa unida pero sin cuerpo (no la dejes endurecer ni la trabajes en exceso), es decir, una masa martajada; tomará cuerpo hasta el momento de darle vueltas.
5. Espolvorea harina en la mesa y coloca la masa.
6. Realiza un corte en forma de cruz sin llegar hasta abajo (esto es para que se relaje) y déjala reposar 20 minutos.
7. Mientras tanto, suaviza la margarina hasta que tenga la misma consistencia de la masa y forma un cuadrito.
8. Espolvorea la mesa con harina. Extiende la masa de manera que obtengas 4 lengüetas en forma de cruz, deja un montículo en el centro. No olvides utilizar harina para que no se pegue el rodillo.
9. Acomoda la margarina en medio y envuélvela bien.
10. Aplana con el rodillo y con golpes horizontales.
11. Luego con golpes verticales.
12. Extiéndela en forma rectangular, espolvorea harina en la parte de abajo para que no se pegue.
13. La pasta debe quedar 3 veces más larga que el ancho.
14. Dobla una tercera parte hacia dentro.
15. Después dobla la otra, hasta este momento habrás dado una vuelta.
16. Gira 1/4 de vuelta.
17. Vuelve a extenderla y dóblala para que tengas 2 vueltas. Repósala durante 20 minutos tapada con un plástico o un trapo húmedo. Si hace calor, déjala en refrigeración.
18. Repite la operación hasta que tengas 4 vueltas, después repósala.
19. Realiza 2 vueltas más para un total de 6 vueltas. Guárdala en refrigeración de 8 a 24 horas.
20. Sácala y déjala temperar un par de minutos.



Conversiones sólidas en peso

Ingredientes	Tazas	Métrico	Imperial
<i>Harina</i>	1/4 taza	30 gr	1 onza
	1/3 taza	45 gr	1 1/2 onzas
	1/2 taza	60 gr	2 onzas
	2/3 taza	90 gr	3 onzas
	3/4 taza	100 gr	3 1/4 onzas
	1 taza	125 gr	4 onzas (1/4 de libra)
	2 tazas	250 gr	8 onzas
<i>Azúcar</i>	1/4 taza	50 gr	1 3/4 onzas
	1/3 taza	60 gr	2 onzas
	1/2 taza	100 gr	3 1/4 onzas
	2/3 taza	135 gr	4 1/2 onzas
	3/4 taza	150 gr	5 onzas
	1 taza	200 gr	6 1/2 onzas
<i>Mantequilla</i>	1/4 taza	60 gr	2 onzas
	1/3 taza	75 gr	2 1/2 onzas
	2/3 taza	150 gr	5 onzas
	3/4 taza	180 gr	6 onzas
	1 taza	200 gr	6 1/2 onzas

Tabla de conversiones líquidas

Tazas	Métrico	Imperial
2 cucharadas	30 ml	1 fl onza
1/4 taza	60 ml	2 fl onzas
1/3 taza	70 ml	2 1/2 fl onzas
1/2 taza	125 ml	4 fl onzas
2/3 taza	150 ml	5 fl onzas
3/4 taza	175 ml	6 fl onzas
1 taza	250 ml	8 fl onzas
1 1/2 tazas	375 ml	12 fl onzas
2 tazas	500 ml	16 fl onzas
2 1/2 tazas	600 ml	20 fl onzas
3 tazas	750 ml	25 fl onzas
4 tazas	1 litro	33 fl onzas

Tabla de medidas

1 cucharada	15 ml
1 cucharadita	5 ml
1 taza	250 ml
1 onza	28 gr
1 fl onza	30 ml
1 libra	454 gr
1 galón	3.75 litros

Grados para hornear

Centígrados Farenheit

250	482
225	437
220	428
215	419
210	410
200	392
190	374
180	356
170	338
165	329
160	320
150	302
140	284
130	266

Medidas y Equivalencias

Producto	1 cda.	1 cdita.	1 taza
Levadura	5 gr	3 gr	120 gr
Sal	12 gr	5 gr	260 gr
Cocoa	3 gr	1 gr	75 gr
Leche en polvo	3 gr	1 gr	100 gr

Consejos importantes

Al momento de medir en tazas procura que el producto no se asiente, déjalo así y no las rellenes nuevamente.

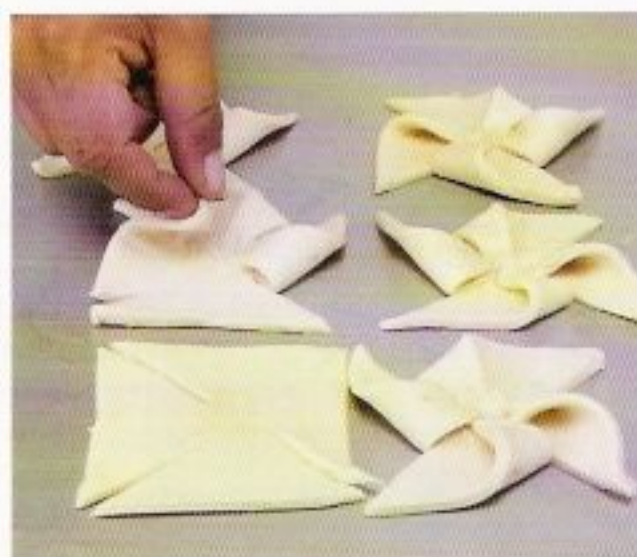
Al momento de medir cucharadas o cucharaditas ambas deben ser rasas.

Ingredientes:

- 1/2 receta de pasta hojaldre
- 1 huevo para barnizar
- 1 taza de crema pastelera
- 1/2 taza de azúcar
- Harina, la necesaria para extender

Utensilios necesarios:

- Raspa de plástico
- Cuchillo liso
- 1 manga con duya rizada de 1 cm de abertura
- Brocha de pelo blanco
- Charola



Manera de preparar:

1. Dale forma rectangular a la pasta, de 30 x 60 cm y 5 mm de grosor, corta 18 cuadros de 10 cm.
2. Hazles cortes en las 4 esquinas sin llegar hasta el centro.
3. Barniza el centro con huevo ligeramente batido y dobla las puntas hacia el centro (presionando).
4. Realiza el adorno del centro con crema pastelera (utiliza la manga con duya). Déjalos fermentar hasta que doblen su volumen.
5. Hornéalos a 210°C durante 15 minutos aproximadamente.
6. Cuando estén todavía calientes, revuélcalos en azúcar.



(Rinde aproximadamente 18 piezas)

Rehiletes





Torzadas

(Rinde 12 porciones)



Ingredientes

- 1/2 receta de pasta hojaldre
- 1/2 receta de crema pastelera de vainilla
- 1 taza de nuez molida
- Harina, la necesaria para extender
- Azúcar, la necesaria

Utensilios necesarios

- Taza medidora
- Cuchillo liso
- Rodillo
- Charola



Manera de preparar:

1. **Extiende** la masa en forma rectangular, de 30 x 60 cm y 5 mm de grosor.
2. **Úntale** una capa generosa de crema pastelera.
3. **Esparce** la nuez.
4. **Corta** 2 bandas de 15 x 60 cm y divide cada una en 6 rectángulos.
5. **Dobla** cada uno a la mitad y hazles un corte como lo indica la foto.
6. **Abre** el centro, dale vuelta a uno de los extremos y pásalo por el centro, estira ligeramente y acomoda en la charola.
7. **Hornea** durante 15 minutos a 210°C o hasta que el hojaldre esté firme y seco.
8. **Finalmente** espolvorea las torzadas con azúcar.



Ingredientes:

- 1/2 receta de pasta hojaldre
- Harina, la necesaria para extender
- 2 tazas de azúcar

De la pasta de chocolate

- 100 gr de harina

- 100 gr de manteca vegetal
- 100 gr de azúcar glass
- 2 cucharadas de cocoa

Utensilios necesarios:

- Cuchillo liso
- Rodillo
- Manga
- Charola



Manera de preparar:

1. Divide la masa en 2 partes.
2. **Extiende** cada una en forma rectangular, de 28 x 40 cm y 3 mm de grueso.
3. **Espolvorea** azúcar en la mesa y sobre la pasta.
4. **Presiona** ligeramente con el rodillo para que se pegue.
5. **Dobla** el extremo izquierdo hacia dentro (como lo muestra la foto).
6. **Haz** lo mismo con el extremo derecho.
7. **Prepara** la pasta de chocolate batiendo la manteca con el azúcar hasta acremar, agrega la harina y la cocoa, mezcla hasta que obtengas una preparación cremosa.
8. **Coloca** dos tiras de pasta de chocolate bien suavizada (utiliza la manga).
9. **Dobla** cada extremo una vez más.
10. **Sube** uno en el otro.
11. **Presiona** suavemente.
12. **Corta** rebanadas de 1 cm de ancho.
13. **Las orejas** tomarán forma cuando las acuestes.
14. **Acomódalas** en la charola con 4 cm de separación entre cada una.
15. **Hornéalas** a 210°C durante 15 minutos o hasta que se hayan secado, a los 10 minutos de cocción, **voltéelas** para que se cuezan bien por ambos lados.
16. **Enseguida** revuélcalas en azúcar.

Orejitas de chocolate

(Rinde 30 porciones)



Ingredientes:

- 1/2 receta de pasta hojaldre
- 100 gr de jamón picado en trocitos
- 100 gr de queso manchego rallado
- 2 huevos para barnizar
- Ajonjolí, el necesario
- Harina, la necesaria para extender

Utensilios necesarios:

Cuchillo liso
Taza medidora
Brocha de pelo blanco
Rodillo
Charola

Manera de preparar:

1. **Extiende** la masa en forma rectangular, de 40 x 60 cm y 5 mm de grosor.
2. **Corta** 2 bandas de 20 x 60 cm.
3. **Después** corta 10 triángulos de cada una.
4. **Estira** ligeramente la punta larga y luego las puntas de los extremos.
5. **Ponles** un poco de jamón y queso. Enróllalos suavemente evitando que queden flojos y acomódalos en la charola con una separación razonable entre cada uno.
6. **Barnízalos** con huevo y espolvoréalos con ajonjolí.
7. **Déjalos** reposar por 30 minutos y hornéalos a 210°C durante 15 minutos.

(Rinde 20 porciones)



Cuernitos de jamón y queso



Ingredientes:

- 1/2 receta de pasta hojaldre
- Harina, la necesaria para extender
- 1/2 taza de azúcar glass
- 1 huevo
- 1/2 taza de almendra fileteada

Utensilios necesarios:

Brocha
Taza medidora
Cuchillo liso
Rodillo
Charola



Manera de preparar:

1. Extiende la pasta en forma rectangular, de 30 x 60 cm y 5 mm de grosor.
2. Corta 2 bandas de 15 x 60 cm.
3. Después corta 6 rectángulos de cada una.

4. Toma un extremo y dóblalo, haz lo mismo con el otro para obtener el moño.
5. Acomódalos en la charola, barnízalos con huevo y espolvoréalos con almendra fileteada; déjalos reposar por 30 minutos.
6. Hornéalos a 210°C durante 15 minutos o hasta que el hojaldre esté firme y seco. Finalmente espolvoréalos azúcar glass.



Moñitos

(Rinde 12 porciones)

Strudel

(Rinde 10 porciones)





Típ:

En horno casero, sólo hornea una charola a la vez para obtener una mejor cocción del hojaldre.



Ingredientes:

- 1/2 receta de pasta hojaldre
- Harina, la necesaria para extender
- 2 huevos para barnizar
- Brillo o mermelada de chabacano, al gusto

Del relleno:

- 3 manzanas picadas en cubos
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 3 cucharadas soperas de azúcar
- 1/2 cucharadita rasa de nuez moscada
- 1/3 de cucharadita de clavo molido

Utensilios necesarios:

- Cuchillo liso
- Rodillo
- Brocha
- Charola

Manera de preparar:

1. Divide la pasta en dos partes.
2. Extiende cada una en forma rectangular, de 48 x 28 cm.
3. Córtalas a la mitad.
4. Divide cada una en 5 partes.
5. Barniza con huevo el contorno de 5 rectángulos.
6. Mezcla perfectamente todos los ingredientes del relleno.
7. Rellena un poco cada rectángulo barnizado.
8. Ciérralos con los otros 5 rectángulos y sélalos con la presión de tus dedos.
9. Acomódalos en una charola, barnízalos con huevo y decora con tiritas de la misma pasta, vuelve a barnizar.
10. Deja reposar a temperatura ambiente (20°C) o en refrigeración durante 30 minutos. Déjalos secar.
11. Hornea durante 30 minutos a 210°C o hasta que se sequen y tomen color.
12. Barnízalos con brillo o mermelada cuando estén fríos.

Ingredientes:

- 1/2 receta de pasta hojaldre
Harina, la necesaria para extender
- 2 tazas de crema pastelera
- 1 huevo
- 1 taza de azúcar revuelta con canela en polvo

Utensilios necesarios:

Brocha
Taza medidora
Cuchillo liso
Rodillo
Manga y duya rizada
Charola

(Rinde 30 porciones)

Carteras

Manera de preparar:

1. **Extiende** la pasta en forma rectangular, de 30 x 60 cm y 5 mm de grosor.
2. **Corta** 3 bandas de 10 x 60 cm.
3. **Ponles** una franja de crema pastelera en el centro (utiliza la manga con duya).
4. **Dobla** los extremos para envolver la crema, fíjate en la fotografía.
5. **Colócalas** con la unión hacia bajo y corta porciones de 5 cm.
6. **Acomódalas** en la charola, barnízalas con huevo y espolvoréales azúcar con canela. Déjalas reposar durante 30 minutos.
7. **Hornéalas** a 210°C por 15 minutos o hasta que el hojaldre esté firme y seco.





Panadería Mexicana Tradicional • El Aguadulce



(Rinde 20 porciones)



Volovanes

Ingredientes:

- 1/2 receta de pasta hojaldre
- 1 taza de crema pastelera
- 2 huevos para barnizar
- 20 rebanadas chicas de piña en almíbar
- 20 cerezas para decorar
- Harina, la necesaria para extender

Utensilios necesarios:

- Cuchillo liso
- Brocha
- Charola
- 1 cortador redondo de 7 cm de diámetro
- 1 manga con duya rizada



Manera de preparar:

1. **Extiende** la pasta en forma rectangular, de 2 mm de grosor.
2. **Corta** 20 círculos.
3. **Colócalos** en una charola y barnízalos con huevo.
4. **Ponles** un punto de crema en el centro y después coloca las rebanadas de piña, decora con las cerezas.
5. **Déjalos** reposar por 30 minutos.
6. **Hornéalos** a 220°C durante 35 minutos o hasta que se desarrollen, estén firmes y se sequen.
7. **Sácalos** y déjalos enfriar perfectamente.

Tecnología de los alimentos

LA PASTA HOJALDRE

En la antigua Grecia ya se preparaban pastas hojaldradas. En Francia, el hojaldre comenzó a realizarse desde el siglo XIII, pero hasta el XIV tuvo gran auge. La palabra *feuilletage* (*feuille*-hoja) surge en el siglo XV. Mille Feuille es otro nombre con el que se le conoce. Se cree que uno de sus inventores fue Claude Le Lorrain, el célebre aprendiz de pastelero. Otra teoría cuenta que la descubrió el jefe pastelero de la casa del Conde Feuille.

El hojaldre fue creado por un error cometido por un panadero al que se le olvidó agregar la grasa a la masa, incorporándola después (untándola, extendiéndola y doblándola). Al terminar y formar el pan, se dio cuenta que en el horno crecía más de lo normal y así nació el hojaldre.

¿Qué es el hojaldrado?

Es la formación de hojas dentro de una pasta. Es necesario que la pasta hojaldrada tenga un proceso de 6 vueltas con las cuales formaremos las capas. Se le llama hojaldrado al desdoblamiento de las capas y al desarrollo de volumen y hojas durante el horneado, esto se debe a que existe un entrelazado entre la masa y la grasa, que al entrar al horno a 210°C, genera una gran cantidad de vapor producido por la grasa, que separa las capas al querer escapar. Con la temperatura adecuada se mantiene el volumen y se seca. Para comprender más lo que es el hojaldrado, a continuación te mostramos un esquema y una fórmula que nos ayuda a tener las mil hojas.

Fórmula

- 1 vuelta $3 \times 3 = 9 - 2 = 7$
- 2 vuelta $7 \times 3 = 21 - 2 = 19$
- 3 vuelta $19 \times 3 = 57 - 2 = 55$
- 4 vuelta $55 \times 3 = 165 - 2 = 163$
- 5 vuelta $163 \times 3 = 489 - 2 = 487$
- 6 vuelta $487 \times 3 = 1461 - 2 = 1459$

Conservación

Puedes mantenerla en refrigeración por 5 ó 6 días máximo, o en congelación (tapada) hasta 6 meses, para descongelarla, déjala un día en refrigeración, luego sácala y úsala.

Tips y recomendaciones

1. La primera vez sólo haz la mitad de la receta. Es necesario que la pasta absorba por lo menos el 50% de agua.
2. Utiliza harina de buena calidad y evita amasarla en exceso porque la pasta se tensará y puede romperse, requiriendo mayor tiempo de reposo.
3. Debe reposar el tiempo necesario, sin forzarla.
4. Utilízala después de 12 horas de reposo.
5. Si no respetas la temperatura de horneado (210-220°C) será muy difícil que obtengas el hojaldrado y los panes se desgrasarán en el horno.
6. Reposa los panes a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de hornearlos (si el sitio donde estás no rebasa los 20°C) o en refrigeración para evitar que la grasa se les salga.
7. Cuando le des vueltas a la pasta, déjala reposar 30 minutos entre cada dos vueltas, tapada con un plástico o un trapo húmedo.

¿Qué hacer con los recortes?

A los recortes de pasta se les llama sobrantes. Empálmalos sin hacerlos bola porque se destruirá la secuencia de capas. Presiónalos suavemente con un rodillo y extiéndelos usando harina. Dóblalos en dos y vuelve a extenderlos. No los utilices para hacer banderillas, condes o volovanes, ya que hojaldrarán disparate. Son muy utilizados para hacer orejas.

Los Recortes

A continuación te enseñaremos cómo empalmar los recortes. Conforme los vayas cortando de la pasta, resérvalos juntos en una charola.

Elaboración:

1. Retírales y sacúdeles el exceso de harina.
2. Acomódalos en forma plana sin hacerlos bola. Coloca los más grandes abajo y los pequeños encima.
3. Aplánalos con un rodillo, usa un poco de harina y extiéndelos suavemente.
4. Dobla a la mitad y aplana ligeramente.
5. Deja reposar 30 minutos y usa la pasta de nuevo.

Recuerda que la pasta de recortes sirve para preparar empanadas, orejitas, etc., es decir, para panes que no requieren un hojaldrado tan parejo.