

Panadería

Mexicana Tradicional

- Pastelillos de coco, chocolate y chochitos
- Rollos de chocolate
- Borrachitos
- Y más

ESTHER

Los más ricos y variados

Pastelillos



www.radareditores.com

N.º 35 EDICIÓN CATORCENAL

Editora: Janette Behman Gray

Arte y fotografía: Alejandro Vera Acha

y Isabel Martínez C.

Diseño de Portada e interiores: EDITEC, S.A. de C.V.

Chef: Mts. del Refugio Delgado García

RADAR EDITORES, S.A. de C.V.

Presidente y Director General: Carlos Flores Muñoz

Gerente General y

Editor Responsable: Germán Flores Trujillo

Director Editorial: José Luis Flores Suárez

Director de Publicidad: Bruno Lombardo

publicidad@radareditores.com

Administración: Miguel Ángel Sánchez

Hernández

Producción: Vicente García Hernández

Mercadotecnia: Antonio Allaró Patiño

Circulación: Graciela Ramírez Fonseca

Ventas y atención a clientes: Alejandro César González

Correo Electrónico: atencionclientes@radareditores.com

Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154

Col. Santa María La Ribera

C.P. 06300 Tels. 8589-1070 al 70

Fotomecánica e Impresión de

Portada e Interiores: Editorial Mima, S.A. de C.V.

Toluca 324 Col. Portales,

México, D.F.

C.P. 03300, Tel. 3605-0815

Registro Sepomex En trámite

No. de expediente de licitud de contenido y títulos

1/402/02/15783

Certificado de Licitud de Títulos 10006

Certificado de Licitud de Contenido 85009

No. de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo

01-2003-0713770000-102

Distribución D.F. Unión de Expendedores

y Zona Conurbada: Vocales de los Periódicos

de México, A.C., Guerrero 20

Col. Guerrero, C.P. 06350

Tels. 55-98-80-00 y 55-91-13-01

Por medio del Despacho

Guillermo Benítez Velasco,

Calle Morelos No. 70-A

Col. Juárez C.P. 06600

Deleg. Cuauhtémoc, México, D.F.

Distribución Foránea: CODIPYRSA,

Serpap Rendón No. 87

Planta Alta Col. San Rafael

C.P. 00370 Deleg. Cuauhtémoc,

México, D.F.

Locales Cerrados: Publicaciones CITEM,

S.A. de C.V.

Av. Del Cristo No. 101

Col. Neocatecinal Tlalquilpan,

Edo. de México, C.P. 53080

Distribución en Estados

Unidos, Centro y Sudamérica: Corporación SILCRES,

Nochebuena 045-5

Col. Leticia Villa, México,

D.F. C.P. 03350 Tel. 5605-4585

La revista Panadería Mexicana Tradicional investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de los efectos realizados por los mismos. Ello es responsabilidad de los anunciantes.



Saborear una rebanada de pan es un rico deleite para nuestro paladar, y para que tú misma prepares exquisitos panes, te decimos cómo hacerlos iguales a los que ves en la panadería, pero con la seguridad de que tu familia disfrutará de un pan calentito, elaborado con higiene y cariño.

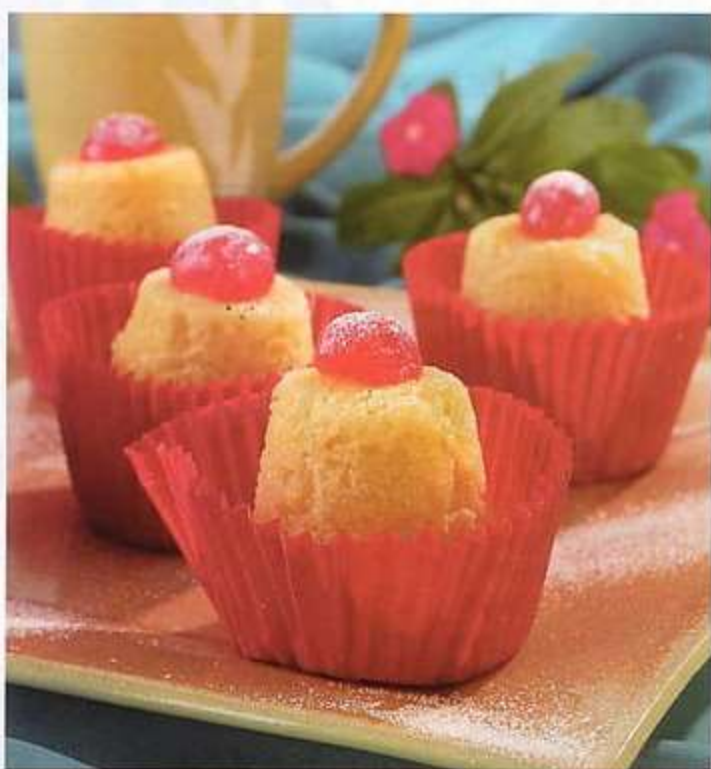
Por eso, en esta edición te presentamos ricos panes de chocolate, cubiertos de coco o chochitos, borrachitos y más para que le des gusto a todos y sigas saboreando de nuestro pan tradicional. Buen provecho.

Radar Editores, S.A. de C.V.

Ventas de Publicidad

Bruno Lombardo B.
8589-9570 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



10 Borrachitos



22 Panqué de chocolate

Contenido



14 Rollos de chocolate

- 1 Carta editorial
- 4 Tips
- 5 Vocabulario
- 6 Tecnología de los alimentos
- 8 Masa base para pastel
- 10 Borrachitos
- 12 Pastel reina
- 14 Rollos de chocolate
- 16 Rosca de almendra glaseada
- 18 Pastel de coco
- 20 Pastelitos de chochitos
- 22 Panqué de chocolate
- 24 Tabla de equivalencias



12 *Pastel reina*



18 *Pastel de coco*



20 *Pastelitos de chochitos*



16 *Rosca de almendra glaseada*

ESTHER



tips y recomendaciones

1

No es recomendable conservar la masa de los borrachitos en refrigeración más de 2 días.

2

Utiliza la mantequilla y la margarina siempre a temperatura ambiente.

3

En el panqué de coco, puedes sustituirlo por almendras, avellanas, etc.

4

Si al hornear el pan se dora mucho y aún está crudo, tápalo con papel de estraza y reduce un poco la temperatura del horno.

5

Para preparar las mezclas de panqués, utiliza batidora eléctrica para obtener mejores resultados.

6

Vigila que el horno realmente esté a la temperatura indicada para que los panes se cuezan adecuadamente.

Vocabulario

ESPOLVOREAR: Esparcir un ingrediente seco a un producto o preparación.

CERNIR. Pasar harina o cualquier ingrediente seco por una coladera para incorporarle aire y eliminar grumos de la mezcla.

HORNO precalentado. Encender el horno de 15 a 20 minutos antes de hornear la preparación.

ENHARINAR. Espolvorear con harina la mesa o un molde.

BARNIZAR. Untar la superficie de un pan con algún ingrediente para darle brillo o humedecerlo.

RASPA. Instrumento de plástico o lámina para recoger las masa, untar, etc.

ACREMAR. Batir materia grasa hasta obtener punto de pomada o darle suavidad.



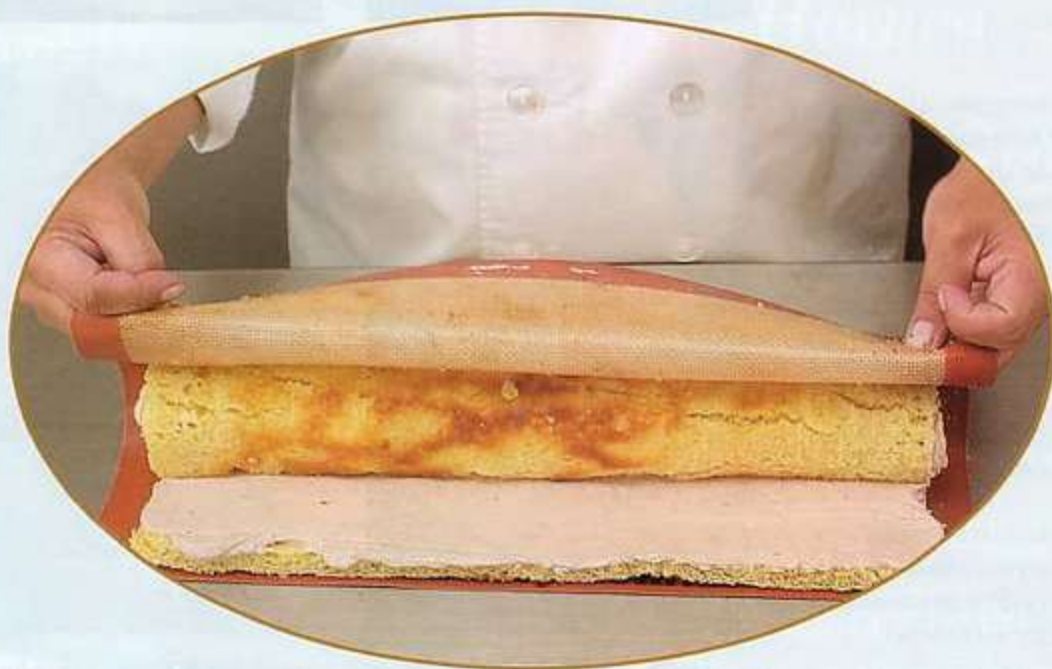
Tecnología de los alimentos

- Utiliza la masa el día de su preparación.
- Enciende el horno por lo menos 20 minutos antes de hornear, con la temperatura ligeramente más alta de la requerida, bájala al meter el pan y manténlo en la temperatura indicada.
- Durante la cocción, gira la charola con el pan por lo menos a los 10 minutos de haberla introducido para obtener una cocción y color más uniformes.
- Pasa la charola con pan de las rejillas de abajo a las de arriba para evitar que se dore por abajo.
- No dejes enfriar el pan después de horneado dentro del molde porque éste puede oxidarse y el pan se contamina.
- Si notas que el pan tarda más en cocerse del tiempo normal, el horno necesita un poco de más de temperatura, de lo contrario, el pan se secará.



CUIDADOS PARA ELABORAR PANES

- No debes hornear panes de diferentes tamaños en una misma charola.
- Cuando saques una charola del horno, no la coloques sobre la estufa del horno ya que su calor secará el pan, déjala enfriar donde no haya calor.
- Cuando estés horneando, evita las corrientes de aire en el horno ya que la flama puede moverse y el pan no se cocerá parejo por dentro.
- Si el horno está quemando demasiado, puedes colocar una charola en la parte de abajo o ponerle doble charola al pan, a reserva de llamar a un técnico para que lo repare.
- Para fermentar el pan, puedes colocarlo en el lugar más tibio de la cocina pero nunca dentro del horno. Puedes poner al fuego una o varias ollas con un poco de agua, cuando suelten el hervor, apaga y acomoda encima la charola.
- Gira el molde o la charola de vez en cuando para que fermente parejo.



(Rinde para 2 charolas de 35 x 45 cm)

Ingredientes:

- 200 gr de margarina
- 200 gr de mantequilla
- 200 gr de azúcar
- 500 gr de harina
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 8 yemas
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1/2 taza de leche
- 8 claras

Utensilios necesarios:

- Taza medidora
- Batidor
- Colador
- Charola

Masa Base para Pastel



Manera de preparar:

1. **Bate** la mantequilla, la margarina y el azúcar hasta acremar y blanquear.
2. **Agrega** las yemas y la vainilla, continúa batiendo enérgicamente.
3. **Añade** la harina y el polvo para hornear cernidos (y la cocoa si lo prefieres de chocolate).
4. **Mezcla** en forma envolvente con un batidor de globo.
5. **Bate** las claras a punto de turrón, incorpóralas suavemente a lo anterior.
6. **Vierte** la leche y mezcla perfectamente.
7. **Vierte** la mezcla a la charola engrasada y empapelada.
8. **Hornea** a 200°C durante 20 minutos o hasta que esté firme.



Tip: Si la prefieres de chocolate, sólo agrégle 150 gr de cocoa en polvo al momento de añadir la harina y el polvo para hornear.

Un sueño... hecho realidad

TAMAL DE CAZUELA

(rinde 4-6 porciones)

Ingredientes:

500 gr de masa de maíz
200 gr de manteca de cerdo
150 ml de caldo de pollo
1 pechuga de pollo cocida y deshebrada
10 tomates
1/4 de cebolla
2 dientes de ajo
1 rama de cilantro
1 rama de epazote
5 chiles verdes
2 tazas de caldo de pollo
5 nopales cortados en rectángulos y cocidos
3 chilacas asadas
Sal al gusto
Hojas de cilantro para decorar

Preparación:

1. Mezcla en un tazón la masa con la manteca y los 150 ml de caldo.
2. Cuece en las dos tazas de caldo de pollo los tomates, la cebolla, los ajos, el cilantro, el epazote y los chiles; licua y lleva esta salsa de nuevo al fuego. Agrégale el pollo, los nopales y las chilacas; sazona y deja espesar.
3. Mueve con una pala hasta que se haga un atole espeso y que no tenga grumos.
4. Cuece esta mezcla en una olla de barro hasta que espese, sigue moviendo.
5. Forra con la mitad de la masa un refractario cuadrado de aproximadamente 30 x 30 cm.
6. Distribuye el relleno de pollo y tapa con la otra mitad de la masa. Te recomendamos que la extiendas en un plástico para que la puedas colocar como tapa.
7. Hornea en el horno práctico precalentado a flama media aproximadamente por 20 minutos.
8. Sirve y decora con hojas de cilantro fresco.



Sólo con tu Horno Práctico



*Hornea...
Calienta... Gratina...
y mucho más, por sólo:*

\$375.00
más gastos de envío

*Se adapta a cualquier modelo
de estufa y se transporta fácilmente*

Venta directa en Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400, México, D.F. de lunes a viernes de 9:30 a 13:30 y de 15:00 a 17:00 hrs., o bien, realiza tu pedido al Tel. directo: 8589-9578 y 79 ó al Tel./Fax: 8589-9570 al 76, LADA SIN COSTO 01 800 813 5005 y 01 800 813 5008, exts.: 220 y 221, atención Alejandra César y/o Rocio Espinos, depósito en BANCOMER al No. 0445104688 a nombre de Radar Editores, S. A. de C.V., envíanos tu ficha de depósito por fax. Aceptamos tarjetas de crédito.

Borrachitos

(Rinde 15 porciones)

Antes eran preparados con 50% de brandy y 50% de jarabe, actualmente ha disminuido el nivel de alcohol en su preparación, sin embargo, siguen siendo deliciosos.

Ingredientes:

- 250 gr de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 3 gr de sal ó 1/2 cucharadita rasa
- 10 gr de azúcar
- 3 huevos
- 50 gr de mantequilla
- 80 ml de agua

Del jarabe:

- 500 ml de agua
- 1 naranja, sólo el jugo
- 1 limón, sólo el jugo
- 1 taza de ron o brandy
- Harina y mantequilla, las necesarias

Utensilios necesarios:

- Báscula
- Taza medidora
- Raspa
- Brocha
- Cucharita
- Pala de madera
- 15 moldes individuales tipo vasito
- Capacillos





Manera de preparar:

1. **Engrasa** y enharina los moldes.
2. **Mezcla** la harina, la levadura, la sal, el azúcar, los huevos y la mantequilla.
3. **Agrega** el agua poco a poco y bate hasta obtener una masa elástica.
4. **Mezcla** enérgicamente.
5. **Vierte** la mezcla hasta 1/4 parte de los moldes y deja fermentar hasta que la masa triplique su volumen.
6. **Hornea** a 200°C durante 15 minutos, desmolda y reserva.
7. **Hierve** los ingredientes del jarabe, excepto el ron o brandy.
8. **Incorpora** el ron o brandy e inmediatamente sumerge los panes.
9. **Muévelos** y déjalos un minuto remojando.
10. **Escúrrelos** en la rejilla.
11. **Finalmente** ponlos en capacillos y decóralos al gusto.





ESYHER

Pastel reina

(Rinde 6 porciones)



Del pan:

- 10 huevos separados en yemas y claras
- 250 gr de azúcar
- 2 cucharadas de vainilla
- 250 gr de harina
- Papel encerado
- Manteca, la necesaria

Del relleno:

- 1 kg de crema batida
- 1/2 kg de fresas

Utensilios necesarios:

- Tazón
- Batidora manual
- Batidor de globo
- Taza medidora
- Rejilla
- Espátula
- Cuchillo de sierra
- 1 charola de 45 x 35 cm

Manera de preparar:

1. **Engrasa** y empapela la charola.
2. **Bate** las claras a punto de turrón, agrega el azúcar poco a poco y sigue batiendo hasta obtener un merengue firme.
3. **Con** el batidor de globo, añade en forma envolvente las yemas y la vainilla; de inmediato incorpora la harina de la misma forma.
4. **Vierte** a la charola y extiende perfectamente para evitar que las orillas queden delgadas y se sequen. Hornea a 200°C hasta que el pan esté firme.
5. **Retira** del horno y tapa rápidamente con otra charola, déjalo enfriar así para que no se seque.
6. **Divide** el pan en dos capas, úntale crema batida a una, esparce una capa de fresas y aplícales una capa de crema.
7. **Coloca** la otra capa de pan y empareja las orillas.
8. **Unta** una capa de crema y divide los pastelitos, decóralos al gusto.



Rollos de chocolate

(Rinde 8 porciones)



Del pan:

- 5 huevos separados en yemas y claras
- 125 gr de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 125 gr de harina
- Papel encerado

Del relleno:

- 1 kg de crema batida
- 1 taza de cocoa
- 1 taza de chocolate rallado

Utensilios necesarios:

- Tazón
- Batidora manual
- 1 molde de 30 x 22 cm
- Batidor de globo
- Taza medidora
- Rejilla
- Espátula
- Cuchillo de sierra
- 1 charola de 45 x 35 cm



Manera de preparar:

1. *Para* el pan, engrasa y empapela la charola.
2. *Bate* las claras a punto de turrón, agrega el azúcar poco a poco y bate hasta obtener un merengue firme.
3. *Con* el batidor de globo, añade en forma envolvente las yemas y la vainilla, de inmediato integra la harina de la misma forma.
4. *Vierte* a la charola y extiende perfectamente, así evitarás que las orillas queden delgadas y se sequen; hornea a 200°C hasta que el pan esté firme.
5. *Retira* del horno, tapa de inmediato con otra charola y déjalo enfriar así para que no se seque.
6. *Para* el relleno, mezcla la crema con la cocoa.
7. *Corta* las orillas del pan para emparejarlo, colócalo sobre un papel encerado y úntale una capa generosa de crema.
8. *Enróllalo* con ayuda del papel y cúbrelo con crema, alísalo como lo muestra la foto. Espolvoréale el chocolate rallado y córtalo en rebanadas de 4 cm de ancho. Presentalas en capacillos.



Rosca de almendra glaseada

(Rinde 1 rosca mediana)

Ingredientes:

200 gr de margarina
200 gr de mantequilla
200 gr de azúcar
8 yemas
1 cda. de vainilla
300 gr de harina

2 cucharaditas de polvo
para hornear
1/2 taza de leche
8 claras
1 taza de almendra molida

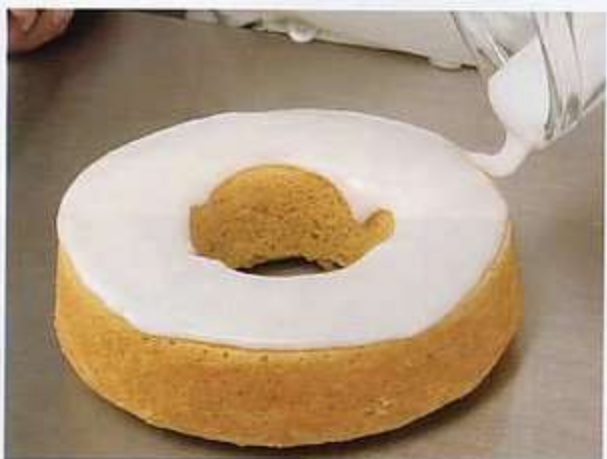
Glaseado:

1 taza de azúcar glass
Agua, la necesaria
Almendra molida para
decorar

Utensilios necesarios:

Taza medidora
Batidor
Colador
1 molde de rosca de 20
diámetro, engrasado y
enharinado





Manera de preparar:

1. *Bate* la mantequilla, la margarina y el azúcar hasta acremar y blanquear.
2. *Agrega* las yemas y la vainilla, continúa batiendo enérgicamente.
3. *Enseguida* añade la harina, el polvo para hornear (cernidos) y la almendra.
4. *Mezcla* en forma envolvente con un batidor de globo.
5. *Bate* las claras a punto de turrón y mézclalas suavemente a lo anterior. Incorpora la leche.
6. *Vierte* al molde y hornea a 200°C durante 20 minutos.
7. *Desmolda* y deja enfriar.
8. *Para* el glaseado, mezcla 2 cucharadas de agua con el azúcar, si es necesario agrega más agua hasta que obtengas una mezcla espesa.
9. *Baña* la rosca con el glaseado, espolvoréale almendras y deja secar.

Pastel de coco

(Rinde 8 porciones)

Ingredientes:

- 10 huevos separados en claras y yemas
- 250 gr de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 200 gr de harina
- 50 gr de coco rallado
- Papel encerado
- 1 charola de 45 x 35 cm
- Manteca, la necesaria

Del relleno:

- 1 taza de mermelada
- 1 taza de coco rallado para decorar

Del glaseado:

- 1 taza de azúcar glass
- Agua, la necesaria

Utensilios necesarios:

- Tazón
- Batidora manual
- Batidor de globo
- Taza medidora
- Rejilla
- Espátula
- Cuchillo de sierra



Manera de preparar:

1. **Engrasa** y empapela la charola.
2. **Bate** las claras a punto de turrón, agrega el azúcar poco a poco y sigue batiendo hasta obtener un merengue firme.
3. **Con** el batidor de globo, añade de forma envolvente las yemas y la vainilla; de inmediato integra la harina y el coco de la misma forma.
4. **Vierte** a la charola y extiende perfectamente para evitar que las orillas queden delgadas y se sequen. Hornea a 200°C hasta que el pan esté firme.
5. **Retira** del horno y tapa rápidamente con otra charola, déjalo enfriar así para que no se seque.
6. **Para** el glaseado, mezcla 2 cucharadas de agua (o más si es necesario) con el azúcar glass hasta obtener una preparación espesa.
7. **Corta** el pan en 2 capas, unta una con mermelada, coloca la siguiente y aplicale glaseado generosamente.
8. **Espolvorea** el coco y corta en 8 rebanadas. Presentalas en capacillos



ESTHER



Pastelitos de chochitos

(Rinde 8 porciones)



Ingredientes:

Del pan:

- 10 huevos separados en yemas y claras
- 250 gr de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 250 gr de harina
- 2 naranjas, el jugo y la ralladura
- Papel encerado
- 1 charola de 45 x 35 cm

Del relleno:

- 1 taza de mermelada

- 1 taza de chochitos

Del glaseado:

- 1 taza de azúcar glass
- Agua, la necesaria

Utensilios necesarios:

- Tazón
- Batidora manual
- Batidor de globo
- Taza medidora
- Rejilla
- Espátula
- Cuchillo de sierra

Manera de preparar:

1. **Engrasa** y empapela la charola.
2. Bate las claras a punto de turrón, agrega el azúcar poco a poco y continua batiendo hasta obtener un merengue firme.
3. **Con** el batidor de globo, añade en forma envolvente las yemas, la vainilla y el jugo de naranja; de inmediato integra la harina y la ralladura en la misma forma.
4. **Vierte** a la charola y extiende perfectamente para que las orillas queden delgadas y no se sequen. Hornea a 200°C hasta que esté firme.
5. **Retira** del horno y tapa de inmediato con otra charola, deja enfriar.
6. **Para** el glaseado, mezcla 2 cucharadas de agua con el azúcar (si es necesario puedes agregar más agua) hasta que obtengas una preparación espesa.
7. **Corta** el pan en 2 capas; Unta una con mermelada, coloca la siguiente y úntala generosamente con glaseado.
8. **Espolvorea** los chochitos y corta en 8 rebanadas. Acomódalas en capachillos.



Panqué de chocolate

(Rinde 8 porciones)

Ingredientes:

- 125 gr de mantequilla
- 125 gr de margarina
- 250 gr de azúcar
- 6 huevos, separados en claras y yemas
- 300 gr de harina
- 50 gr de cocoa
- 1 cucharadita rasa de polvo para hornear
- 1/2 taza de leche
- Manteca, la necesaria
- Papel encerado o de estraza al tamaño del molde

De la salsa de chocolate:

- 300 gr de chocolate semiamargo, finamente picado
- 150 ml de leche hirviendo
- 1 taza de mermelada de fresa

Utensilios necesarios:

- Báscula
- Tazón
- Batidora manual
- 1 molde de 30 x 22 cm
- Batidor de globo
- Taza medidora
- Rejilla
- Espátula
- Cuchillo de sierra



ESTHER

Postres Mexicanos (receptas)



Manera de preparar:

1. **Engrasa** el molde, ponle el papel en el fondo y vuelve a engrasarlo.
2. **Acrema** la mantequilla, la margarina y el azúcar hasta blanquear.
3. **Agrega** las yemas una por una, sigue batiendo.
4. **Mezcla** la harina, la cocoa y el polvo para hornear. Intégralos a lo anterior.
5. **Bate** las claras a punto de turrón e incorpóralas.
6. **Finalmente** vierte la leche y mezcla perfectamente.
7. **Vacia** al molde y hornea a 180°C por 30 minutos o hasta que esté firme. Desmolda y deja enfriar.
8. **Para** la salsa, integra perfectamente la leche con el chocolate.
9. **Corta** el pan en 2 capas, unta la primera con mermelada.
10. **Coloca** la siguiente y úntala con salsa de chocolate. Refrigerar durante una hora y corta 8 rebanadas de 11 x 7.5 cm. Colócalas en capacillos y espolvoréalas granillo de chocolate



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

Grados para hornear

Centígrados Fahrenheit

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

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

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.