

Golfeado

Resultado esperado

Es una masa dulce enriquecida, con mantequilla, huevo y leche, con anís en grano y formada en rollo relleno y a veces con cobertura. El relleno y cobertura es una combinación de queso, papelón, azúcar, canela, anís y se barniza con un melao de papelón. Hemos notado que en Caracas se preparan sin cobertura y barnizados con un melao de papelón que puede ser especiado. En el Junquito hemos notado que el rollo tiene menos relleno y cobertura con los mismos ingredientes del relleno. Vamos a describir nuestra versión de ambas preparaciones. El golfeado debe ser de miga cerrada, suave y húmedo tanto en su superficie como en su base.



Origen

“Es una pieza de bollería con masa esponjosa y suave, humedecida con melao de papelón, aromatizada con anís y complementada con queso blanco rayado. “No hay consenso para identificar al inventor de los golfeados (...). Se trata de una producto regional surgido originalmente en el estado Miranda a orillas del río Guaire”, escribe Miro Popic (2017). Detalla este autor que el verdadero nombre del golfiao se origina en un tipo de semilla de café que tiene forma de caracol a la que los campesinos denominan así, golfiao: “Hasta mediados del siglo pasado en muchas zonas de Caracas todavía se cultivaba café y posiblemente unos de los trabajadores de la hacienda El Hoyo de Las Tapias, que quedaba cerca de Petare, cuando vio los dulces en una venta pidió ‘dame unos de esos que parecen golfeados’. El local era la panadería Central, ubicada cerca de la estación del tren Petare-Santa Lucía, regentada por una familia de origen canario, los hermanos María Duarte y Gregorio Vicente Duarte.” (1) Les dejamos una foto del corte transversal de la cereza de un grano de café. La semilla interna es lo que hemos conseguido que se parece a la forma enrollada del Golfeado.



(1) Soy Panadero, un homenaje a los artesanos del pan en Venezuela

Golfeado

Al estilo Caraqueño

Tips

- ☐ Al armar el rollo no le des mucha tensión para que no se razgue o se rompa la masa durante el leudado o en el horno.
- ☐ Antes de introducir la bandeja en el horno se le puede colocar un poquito de agua, sin exagerar, para que la base de los Golfeados sea melosa y blanda.
- ☐ El queso del relleno preferimos pasarlo por un procesador para que quede en bolitas pequeñas.
- ☐ Al introducir la bandeja en el horno se tapa con una bandeja o papel aluminio para mantener la superficie húmeda.
- ☐ Para lograr un color oscuro se coloca una barniz de melao de papelón y durante el horneado se puede volver a colocar melado de papelón dos o tres veces cada 10 minutos.
- ☐ En algunas preparaciones se hace un melao de papelón especiado con pimienta guayabita, canela en rama, anís en grano o estrellado y clavos de olor. Se agrega el papelón y un poco de agua además de las especies. Se espuma y se reduce hasta obtener un melao de papelón más espeso y perfumado, cuando esté listo se pasa por un colador y se reserva.
- ☐ En un horno casero a gas o eléctrico, sin convección inducida, puedes usar vapor para mantener la cámara húmeda y evitar que se resequen los golfeados en la superficie. Si esto te ocurre, también puedes bajar la temperatura del horno.

Masa (6 unidades de 100g)

Ingrediente	Fórmula (%)	Peso
Harina panadera	100	316g
Agua	25	80g
Levadura instantánea	1	3g
Sal	1	3g
Huevos ligeramente batidos	20	63g
Mantequilla sin sal	20	63g
Azúcar	15	47g
Leche en polvo	5	16g
Miel	1	3g
Vainilla	1	3g
Anís en grano	1	3g
Total	190%	600g

Relleno

Ingrediente	Fórmula (%)	Peso
Queso	100	80g
Papelón	100	80g
Azúcar	100	80g
Anís molido	1	1g
Canela	1	1g
Total	302%	242g

Melao

Ingrediente	Fórmula (%)	Peso
Papelón	100	200g
Agua	50	100g
Especias (Opcional)	5	10g
Total	155%	310g

Paso a paso del panadero

Preparación del relleno

- ☐ Si es posible, pasa el queso por un procesador para que quede bien granulado, en bolitas.
- ☐ Al queso agrega el papelón cernido y el azúcar.
- ☐ Mezcla y reserva.

Preparación del melao

- ☐ En una olla a fuego medio a bajo, agrega el papelón y el agua. Deja que se disuelva. Si vas a agregar especias, sigue el tip que dejamos previamente.

Preparación de la masa

- ☐ Pesa todos los ingredientes y colocarlos en envases separados.
- ☐ Asegúrate de que cada ingrediente está bien pesado de acuerdo a la fórmula. Una falla en las medidas afecta significativamente el resultado.
- ☐ Coloca los utensilios que vas a utilizar durante el proceso al alcance de tu mano.

Mezcla y amasado

- ☐ Para la mezcla inicial reserva la mitad de la mantequilla, sal y anís en grano.
- ☐ En un envase mezcla la harina, levadura instantánea, azúcar, leche en polvo,
- ☐ En otro envase mezcla el agua, huevo, miel y vainilla hasta disolver.
- ☐ Cree un volcán con la mezcla de ingredientes secos y coloca los líquidos y la mitad de la mantequilla en el centro del volcán y la sal alrededor del volcán.
- ☐ Integra los ingredientes hasta tener un amasijo. Amasa dos minutos hasta formar una bola. Deja reposar por diez (10) minutos.
- ☐ Amasa la mezcla durante un (1) minuto y agrega la mantequilla restante. Amasa hasta que la masa se sienta uniforme. Forma una bola y colócala dentro de un envase cubierto durante diez (10) minutos.
- ☐ Amasa utilizando el rodillo haciendo pliegues, unos 5 a 7 y agrega el anís en grano. Forma una bola y colócala dentro de un envase cubierto durante diez (10) minutos.

Formado

- ☐ **Con el rodillo extiende** la masa en un rectángulo.
- ☐ Extiende el relleno dejando la parte del cierre sin relleno y enrolla sin generar tensión.
- ☐ Corta en 6 piezas y colócalo en un recipiente o bandeja.

Fermentación final (maduración)

- ☐ A una temperatura entre 24°C y 27°C deja reposar los pastones en el recipiente o bandeja tapada durante noventa (90) minutos o hasta que pase la prueba del dedo.

Horneado

- ☐ Enciende el horno media hora antes de hornear a una temperatura de 180°C - 355°F. Si tiene un medidor de temperatura en el horno es mejor para conocer la temperatura real del horno.
- ☐ Coloca la bandeja tapada con otra bandeja o papel aluminio en el medio del horno durante 10 minutos. Cada diez (10) minutos puedes colocar más melao de papelón para que tengan un color más acaramelado.
- ☐ Coloca melao de papelón sobre cada masa, sin exagerar, al gusto.
- ☐ Dejalos en el horno entre veinticinco (25) a treinta (30) minutos.

Enfriamiento

- ☐ Al sacar los Golfeados del horno, pásalos a una rejilla o bandeja, en un lugar cálido, queremos que se enfríen un poco.
- ☐ Deja reposar, por lo menos, veinte (20) minutos. ¡Mucha paciencia! Los Golfeados se comen tibios.

Golfeado

Al estilo del Junquito (nuestra interpretación)

Tips

- ☐ Los Golfeados del Junquito suelen ser más pequeños y el rollo debe ser de al menos tres vueltas.
- ☐ Esta versión tiene relleno y cobertura de manera que se siente una textura grumosa, dulce y melosa en la superficie.
- ☐ Al armar el rollo no le des mucha tensión para que no se razgue o se rompa la masa durante el leudado o en el horno.
- ☐ Antes de introducir la bandeja en el horno se le puede colocar un poquito de agua, sin exagerar, para que la base de los Golfeados sea melosa y blanda.
- ☐ El queso del relleno preferimos pasarlo por un procesador para que quede en bolitas pequeñas.
- ☐ Si no te gusta conseguirte con el anís en grano en la masa, puedes utilizar anís molido en la misma cantidad.
- ☐ Al introducir la bandeja en el horno se tapa con una bandeja o papel aluminio para mantener la superficie húmeda.
- ☐ Para lograr un color oscuro se coloca una barniz de melao de papelón y durante el horneado se puede volver a colocar melado de papelón dos o tres veces cada 10 minutos.
- ☐ En algunas preparaciones se hace un melao de papelón especiado con pimienta guayabita, canela en rama, anís en grano o estrellado y clavos de olor. Se agrega el papelón y un poco de agua además de las especias. Se espuma y se reduce hasta obtener un melao de papelón más espeso y perfumado, cuando esté listo se pasa por un colador y se reserva.
- ☐ En un horno casero a gas o eléctrico, sin convección inducida, puedes usar vapor para mantener la cámara húmeda y evitar que se resequen los

golfeados en la superficie. Si esto te ocurre, también puedes bajar la temperatura del horno.

Masa (6 unidades de 80g)

Ingrediente	Fórmula (%)	Peso
Harina panadera	100	267g
Agua	30	80g
Levadura instantánea	1	3g
Sal	1	3g
Huevos ligeramente batidos	10	27g
Mantequilla sin sal	15	40g
Azúcar	15	40g
Leche en polvo	5	13g
Miel	1	3g
Vainilla	1	3g
Anís en grano	1	3g
Total	180%	482g

Relleno y cobertura

Ingrediente	Fórmula (%)	Peso
Queso	100	61g
Papelón	100	61g
Azúcar	75	46
Anís molido	1	1
Total	276%	169g
Relleno	60%	101g
Cobertura	40%	68g

Melao

Ingrediente	Fórmula (%)	Peso
Papelón	100	200g
Agua	50	100g
Especias (Opcional)	5	10g
Total	155%	310g

Paso a paso del panadero

Preparación del relleno

- ☐ Si es posible, pasa el queso por un procesador para que quede bien granulado, en bolitas.
- ☐ Al queso agrega el papelón cernido y el azúcar.
- ☐ Mezcla, pesa y divide lo que va a ser relleno y cobertura, reserva.

Preparación del melao

- ☐ En una olla a fuego medio a bajo agrega el papelón y el agua. Deja que se disuelva. Si vas a agregar especias, sigue el tip que dejamos previamente.

Preparación de la masa

- ☐ Pesa todos los ingredientes y colocarlos en envases separados.
- ☐ Asegúrate de que cada ingrediente está bien pesado de acuerdo a la fórmula. Una falla en las medidas afecta significativamente el resultado.
- ☐ Coloca los utensilios que vas a utilizar durante el proceso al alcance de tu mano.

Mezcla y amasado

- ☐ Para la mezcla inicial reserva la mitad de la mantequilla, sal y anís en grano.
- ☐ En un envase mezcla la harina, levadura instantánea, azúcar, leche en polvo,
- ☐ En otro envase mezcla el agua, huevo, miel y vainilla hasta disolver.
- ☐ Cree un volcán con la mezcla de ingredientes secos y coloca los líquidos y la mitad de la mantequilla en el centro del volcán y la sal alrededor del volcán.

- ☐ Integra los ingredientes hasta tener un amasijo. Amasa dos minutos hasta formar una bola. Deja reposar por diez (10) minutos.
- ☐ Amasa la mezcla durante un (1) minuto y agrega la mantequilla restante. Amasa hasta que la masa se sienta uniforme. Forma una bola y colócala dentro de un envase cubierto durante diez (10) minutos.
- ☐ Amasa utilizando el rodillo haciendo pliegues, unos 5 a 7 y agrega el anís en grano. Forma una bola y colócala dentro de un envase cubierto durante diez (10) minutos.

Formado

- ☐ **Con el rodillo extiende** la masa en un rectángulo.
- ☐ Extiende el relleno dejando la parte del cierre sin relleno y enrolla sin generar tensión.
- ☐ Corta en 6 piezas y colócalo en un recipiente o bandeja.

Fermentación final (maduración)

- ☐ A una temperatura entre 24°C y 27°C deja reposar los pastones en el recipiente o bandeja tapada durante noventa (90) minutos o hasta que pase la prueba del dedo.

Barnices, coberturas y cortes

- ☐ Después de una (1) hora de maduración coloca la cobertura (la mezcla del relleno sobrante) sobre las masas.

Horneado

- ☐ Enciende el horno media hora antes de hornear a una temperatura de 180°C - 355°F. Si tiene un medidor de temperatura en el horno es mejor para conocer la temperatura real del horno.
- ☐ Coloca la bandeja tapada con otra bandeja o papel aluminio en el medio del horno durante 10 minutos. Cada diez (10) minutos puedes colocar más melao de papelón para que tengan un color más acaramelado.
- ☐ Coloca melao de papelón sobre cada masa, sin exagerar, al gusto.
- ☐ Dejalos en el horno entre veinticinco (25) a treinta (30) minutos.

Enfriamiento

- ☐ Al sacar los Golfeados del horno, pásalos a una rejilla o bandeja, en un lugar cálido, queremos que se enfríen un poco.
- ☐ Deja reposar, por lo menos, veinte (20) minutos. ¡Mucha paciencia! Los Golfeados se comen tibios.

Referencias y enlaces

- Para la concepción de los Golfeados, hemos utilizado como fuente de inspiración, las fórmulas del [Instituto Europeo del PAN](#), el [Grupo Academico Panadero y Pastelero de Venezuela](#), [@panadero artesanal](#), [@pochove](#), [Chef Laszlo Gyomrey](#), [@panbelis](#), [@elgatogolosoblog](#), [@andrescooking](#) y el libro rojo de Scannone.
- Es particularmente interesante el video de [@pana_dero](#).
- Este procedimiento ha sido escrito, validado y ajustado a 4 manos por: Alexander Ramírez ([@hazpanencasa](#)) y Jesús Méndez([@lpainalafois](#)).
- Pruebas de aseguramiento de calidad han sido realizadas en conjunto con: Dunia Morales [@dunitasbakery](#), Alba Cennerazzo [@farinaelievito](#) y Claudia Raga [@algosevaacocinar](#)

¿Te gustó esta receta? Corre la voz y comparte esta receta en tus redes sociales con la etiqueta #mapadepanesvenezolanos y etiqueta a @lpainalafois y @hazpanencasa.

***Advertencia:* Toda esta información se comparte con la ilusión de dar a conocer nuestras preparaciones con un enfoque casero. Este trabajo está en progreso y sabremos agradecer cualquier colaboración para mejorar, completar y/o complementar la información que aquí se presenta.**

Versión 1.0 (22/06/2022)