

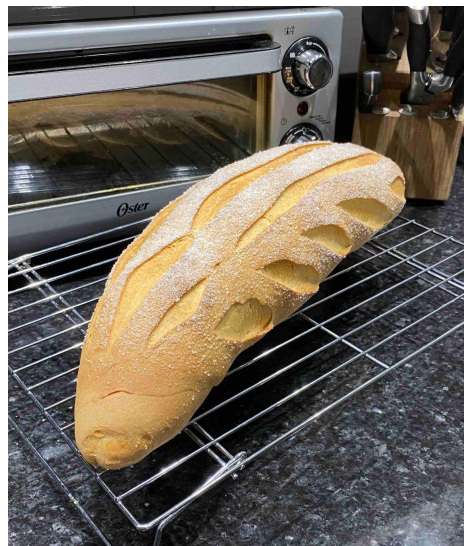
## RECETA, FÓRMULA y TÉCNICAS

# Pan Camaleón

- ☐ Una barra de aproximadamente 515 g de masa.

## Resultado esperado

Este es un pan emblema de la panadería Venezolana de miga suave y esponjosa debido a la combinación de leche, huevo y mantequilla y tiene un sabor dulce. La corteza es delgada y crocante por el azúcar. Esta masa se suele utilizar para hacer otros panes con distintos sabores o formas.



## Origen

<< Original del estado Táchira, este pan dulce parte de un fermento denominado "guarapo" o "talvina" (masa prefermentada), confeccionado con harina de trigo, panela y agua que, luego de mezclarse, se deja hasta el día siguiente.

Debe su nombre a la forma de un lagarto adornado con trenzas, como un camaleón, la cual se dibuja sobre el pan o se decora mientras está en el proceso de fermentación. De miga suave y esponjosa, costra delgada y ligeramente crujiente, rociado con azúcar.

"Cuando no lleva azúcar sino sal, se le llama pan aliñado con sal. Cuando se amasa con algo más de leche, pasa a llamarse pan de leche. Y pan de queso cuando la masa se rellena con queso blanco. La misma masa horneada dos veces se llama bizcocho o pan tostado y se acostumbra darlo a los ancianos y parturientas", escribe Miro Popic (2017) en El señor de los aliños. >> (1)

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

## Tips

- ☐ Este pan utiliza el quince (10%) por ciento de mantequilla en relación a la harina, es por ello que se incorpora después de mezclar todos los ingredientes y después de la sal.

- ☐ La harina panadera se caracteriza por la cantidad de proteínas que contiene. Te recomiendo que la harina que utilices contenga alrededor de doce (12%) por ciento de proteínas de calidad.
- ☐ Esta preparación sigue el método indirecto de la panadería, es decir, se hace una preparación previa, que en este caso es la Talvina y se utiliza como ingrediente.
- ☐ Sigue el paso a paso visual que está publicado en [la historia destacada de la cuenta @hazpanencasa](#).

Ahora vamos a ver los ingredientes para luego seguir el paso a paso del panadero.

## Masa

### Ingredientes para la masa

	Unidades	Peso por Unidad
Camaleón	1	515
<b>Ingrediente</b>	<b>Fórmula (%)</b>	<b>Peso (g)</b>
Harina panadera	100	238
Agua	38	91
Sal	1	2
Papelón	1	2
Huevos ligeramente batidos	5	12
Mantequilla sin sal	10	24
Azúcar	30	72
Miel	1	2
Leche en polvo	5	12
Talvina	25	60
Total	216	515

## Paso a paso del panadero

### Preparación de la masa

- ☐ Prepara la Talvina y úsala cuando esté activa (burbujeante y con fragancia).
- ☐ 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

#### Primer ciclo de amasado

- ☐ Para la mezcla inicial reserva la mantequilla y la sal.
- ☐ En un envase mezcla el agua con la Talvina, la leche en polvo, el huevo, la miel, el papelón y el azúcar hasta disolver.
- ☐ Crea un volcán con la harina y vierte los líquidos en el centro del volcán.
- ☐ Empieza a mezclar la harina con la mezcla líquida, busca hacer una papilla, poco a poco vas integrando toda la harina.
- ☐ Cuando ya no quede líquido suelto, integra los ingredientes hasta tener un amasijo. Amasa dos a tres minutos, forma una bola y deja reposar por diez (10) minutos.
- ☐ Amasa durante un (1) minuto, haz un hilo de sal e incorpórala amasando hasta que no sientas granos de sal en la masa, no más de dos (2) minutos. Forma una bola y colócala dentro de un envase cubierto durante diez (10) minutos.

#### Segundo ciclo de amasado

- ☐ Extiende la masa y coloca la mantequilla picada pomada en cuadritos sobre la masa. Envuelve la mantequilla con la masa y comienza a amasarla para incorporar el nuevo ingrediente. La masa se va a separar durante esta etapa, es normal que esto suceda. Sigue amasando hasta incorporar la mantequilla y se alcance una masa tersa y lisa. La mesa y tus manos deben quedar limpias luego del amasado.

- ☐ Forma una bola y deja reposar tapada con un envase durante diez (10) minutos.
- ☐ Ahora vamos a sobar la masa con el rodillo. Extiende la masa sobre la mesa, con una película de aceite, estira la masa con el rodillo sin rasgar y dobla la masa sobre sí misma, la volteas y continuas sobando con el rodillo.
- ☐ Haz tandas de 6-7 pliegues con el rodillo y descansos de 10 minutos hasta lograr que el gluten esté desarrollado.
- ☐ Realiza la prueba de la malla de gluten para verificar que ya se formó. Si todavía le falta, repite el ciclo de sobados de 6-7 pliegues y reposos de diez (10) minutos, hasta superar la prueba de la malla de gluten.

### **Preformado**

- ☐ Realiza un preformado redondo, la masa debe quedar lisa en la superficie.

### **Descanso en mesa**

- ☐ Deja la masa reposar por 10 minutos para que se relaje antes de realizar el formado.

### **Formado**

- ☐ Ayúdate con el rodillo para estirar la masa y formar un rectángulo con la longitud de tu bandeja, unos 35cm y forma una barra.
- ☐ Coloca la barra en una bandeja engrasada con manteca vegetal.

### **Fermentación final (maduración a temperatura ambiente)**

- ☐ Deja reposar la barra, sin tapar, aproximadamente por 16h a 18h hora en un lugar fresco, sin corrientes de aire, a una temperatura entre 24°C y 27°C o hasta que **supere la prueba de maduración con el dedo**.

### **Barnices, coberturas y cortes**

- ☐ Haz la prueba del dedo y si devuelve lento, aproximadamente de 16h a 18h, con un aspersor humedece la barra por todos lados y con un colador coloca azúcar al gusto.

## 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 en el medio del horno durante aproximadamente 25 minutos.
- ☐ Verifica el horno asegurándote que los panes se hornean de manera uniforme. Mueve la bandeja o dale vueltas si hace falta para lograr que se horneen uniformemente.
- ☐ Saca el Camaleón del horno cuando tengan un color dorado a tu gusto.

## Enfriamiento

- ☐ Al sacar la barra del horno, pásalos a una rejilla o tabla de madera, en un lugar cálido, queremos que se enfríe y evitar que se condense el vapor, sino se genera una miga húmeda y definitivamente daña el resultado.
- ☐ Deja reposar, por lo menos, veinte (20) minutos. ¡Mucha paciencia! Ya está casi listo. ¡Disfruta tu Pan Camaleón!

## Referencias y enlaces

- Para la concepción de este documento, hemos utilizado como referencia y fuente de inspiración, las fórmulas del [Instituto Europeo del PAN](#), el [Grupo Academico Panadero y Pastelero de Venezuela](#), [@saporidellacucina](#), [@taosbaker parte 1](#) y [parte 2](#) y [Chef Laszlo Gyomrey](#).
- Este procedimiento ha sido producido y revisado por:
  - Alexander Ramírez ([@hazpanencasa](#)) y Jesús Méndez ([@lpainalafois](#)).
- Pruebas de aseguramiento de calidad han sido realizadas en conjunto con:
  - Dunia Morales, Alba Cennerazzo y Claudia Raga

***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.***