Productos de hojaldre.

Características:

Productos
- **Volumen:** crecen hacia arriba.
- **Regado:** crecen a lo ancho.

- **Volumen:** pastel de pollo, pastel gloria, voul a vent, pasabocas, tiples, milhoja, hélice.
- **Regado:** hay que colocarlos separados uno del otro. Corazones, corbatines, mariposas, abanicos, mariposas, palitos de queso.

CORAZONES Y PASABOCAS		
INGREDIENTES	**PORCENTAJE**	**GRAMOS**
Harina de trigo	100%	10000 g
Sal	0,5%	50g
Azúcar	6%	600g
Margarina	4%	400g
Grasa de empaste	70%	7000g
Bocadillo	15%	1500g
Cobertura	15%	1500g

PASTA DE HOJALDRE PARA PASABOCAS		
INGREDIENTES	**PORCENTAJE**	**GRAMOS**
Harina de trigo	100%	
Sal	0,5%	
Azúcar	6%	
Margarina	4%	
Grasa de empaste	70%	
Agua	60%	

Proceso:

1. Balanceamiento de formula.
2. Pesaje y medición de ingredientes.
3. Elaborar moje, acondicionar.
4. Empastar.
5. Dar una vuelta doble
6. Dar una vuelta sencilla.
7. Reposo en la nevera 10 minutos aproximadamente.
8. Dar una vuelta doble.
9. Dar una vuelta sencilla.
10. Reposo en la nevera 10 minutos aproximadamente.
11. Laminar la masa.
12. Cortar según moldeo.

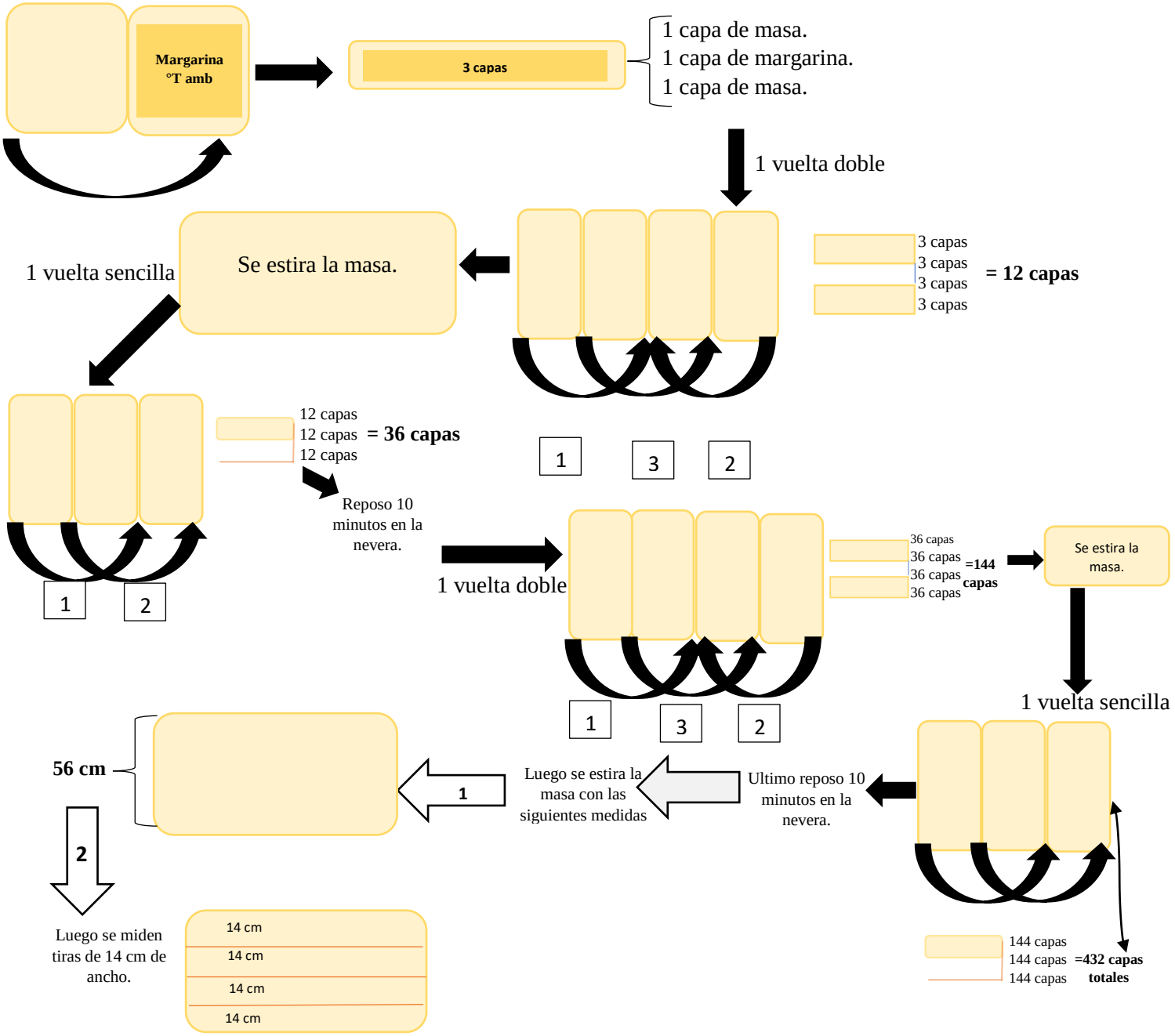
Nota: no se le quita el porcentaje de agua a la materia prima cuando se va a realizar el balance de agua, debido a que se requiere que el moje tenga exceso de humedad, por lo tanto, el agua líquida a calcular es del 60%.

Procedimiento dobleces.

Nota: según literatura de panadería se recomienda que en una masa hojaldre haya mínimo 430 capas, para que el producto adquiera características propias de estos productos hojaldrados. Para lograr estas capas, se pueden realizar en la masa vueltas simples y vueltas dobles como se observa a continuación:

Capas:

Masa extendida



3. Hacer 4 tiras de bocadillo de 100 gramos cada una y se coloca en el centro de cada tira de masa.



4. El punto **A** unirlo con el punto **B**, haciendo una leve presión con las manos sin utilizar tenedor, pero antes se debe poner en la orilla del punto **B** huevo para que pegue.

5. Cortar los pasabocas cada **7** cm y hacer dos cortes en **A** y **B**. (los cortes deben ser leves y se realizan de la mitad hacia afuera)



6. Se debe pintar los pasabocas en su superficie con huevo y se adiciona azúcar., posteriormente se ponen en bandejas o latas y se dejan reposar por 30 minutos para que la masa se relaje y crezca. (poner 20 unidades por lata)

7. Hornear 180 a 188° Celsius durante 20 a 25 minutos aproximadamente.

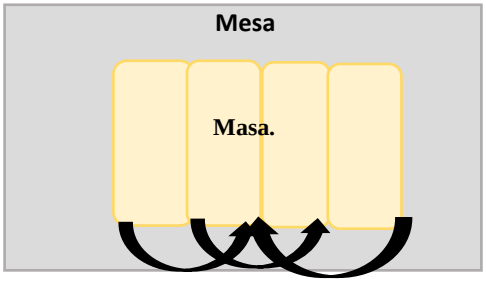
PASTA HOJALDRES PARA CORAZONES.		
INGREDIENTES	**PORCENTAJE**	**GRAMOS**
Harina de trigo	100%	
Agua fría	60%	
Sal	1%	
Azúcar	6%	
Margarina	4%	
Grasa de empaste	70%	

Para realizar los dobleces se sigue el mismo procedimiento anterior.

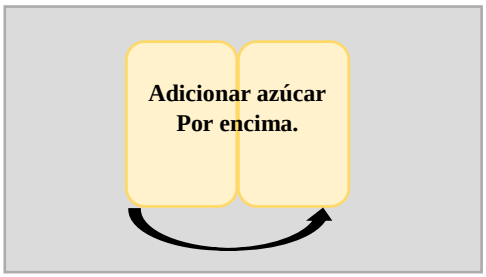
Proceso:

1. Balanceamiento de formula.
2. Pesaje y medición de ingredientes.
3. Elaborar moje, acondicionar.
4. Empastar.
5. Dar una vuelta doble
6. Dar una vuelta sencilla.
7. Reposo en la nevera 10 minutos aproximadamente.
8. Dar una vuelta doble.
9. Dar una vuelta sencilla.
10. Reposo en la nevera 10 minutos aproximadamente.
11. Laminar la masa.
12. Adicionar azúcar.
13. Moldear.
14. Corte.

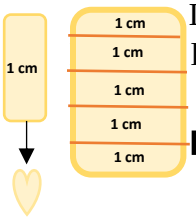
- Se estira la masa hasta lograr un grosor de 3 a 4 mm. (**Nota:** cuando se estire la masa, por un lado, se debe voltear la masa de tal manera que el área en contacto con el rodillo quede tocando la mesa, espolvorear harina en forma de flor en cada vuelta de la masa).
- Hacer el moldeo como si se fuera a dar una vuelta.



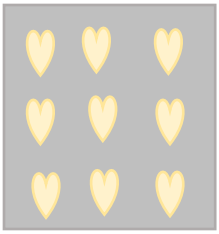
La mesa se le debe poner azúcar (una cama), luego se pone la masa estirada y encima de la masa agregar más azúcar.



Cada capa debe llevar azúcar por encima.



Luego se cortan de 1 cm o 1,5 cm y se acomodan en la bandeja.



Se acomodan en la bandeja 3 X 3, se debe dejar reposar de 30 minutos a 1 hora.

Luego se ponen en el horno de 20 a 30 minutos a 188° Celsius.

PASTA HOJALDRES PARA PASTEL DE POLLO.		
INGREDIENTES	**PORCENTAJE**	**GRAMOS**
Harina	100%	5000 g
Agua 2°c	60%	3000 g
Sal	2%	100 g
Azúcar	6%	300 g
Margarina	4%	200 g
Grasa de empaste	70%	3500 g

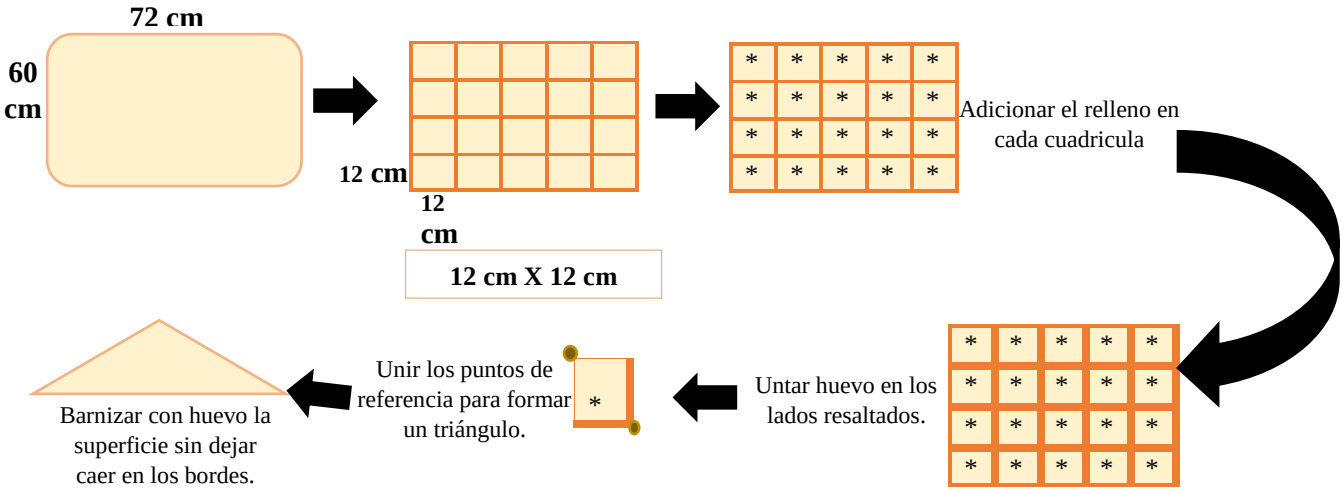
Proceso:

1. Balanceamiento de formula.
2. Pesaje y medición de ingredientes.
3. Elaboración, acondicionamiento.
4. Empastar.
5. Dar una vuelta doble
6. Dar una vuelta sencilla.
7. Reposo en la nevera 10 minutos aproximadamente.
8. Dar una vuelta doble.
9. Dar una vuelta sencilla.
10. Reposo en la nevera 10 minutos aproximadamente.
11. Laminar la masa de 72 X 60 cm
12. Cortar (rectangular).
13. Cortar 12 X 12 cm.
14. Adicionar huevo.
15. Rellenar.
16. Moldear.
17. Reposo 30 minutos, temperatura ambiente (refrigeración)o que la temperatura ambiente no esté tan caliente.
18. Hornear 200° Celsius, de 30 a 35 minutos.

Relleno:

1. Cocinar y desmechar la pechuga.
2. Preparar salsa bechamel (leche, roux (mantequilla, harina), sal, hierbas aromáticas, cebolla etc.)
3. Hacer sofrito cebolla larga y ajos.
4. Mezclar el pollo, la salsa bechamel y el sofrito (la salsa no debe quedar muy mojada).

RELLENO PASTEL DE POLLO.	
INGREDIENTES	**CANTIDAD**
Pechuga	4 libras
Leche	1 litro
Roux	Harina de trigo (30 o 50 gramos), mantequilla (30 o 50 gramos).
Sal, pimienta, especias	A gusto
Cebolla cabezona o larga	250 gramos
Ajos	8 gramos



PANDEBONOS	
INGREDIENTES	**PORCENTAJE**
Queso costeño	100%
Almidón agrio	80%
Margarina	10%
Huevo	20%
Azúcar	6%
Sal (dependiendo el queso)	1%
Leche liquida	100%
Harina de maíz	40%

Proceso:

1. Moler el queso.
2. Moler o pulverizar el almidón.
3. Agregar almidón y amasar.
4. Adicionar margarina, azúcar, huevo y sal (solo si es necesario).
5. Tamizar la harina, continuar amasando.
6. Incorporar leche y amasar hasta que desprenda de la mano y la mesa.
7. Moldear 60 gramos.
8. Hornear a 500° Fahrenheit de 12 a 15 minutos.