EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DULCERIA Y CONFITERIA ARTESANAL

Instructor

Bernardo Grisales r

Centro : Centro de tecnologías agroindustriales

NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN HUILENSE

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El pan se originó hace ocho mil años en los lagos suizos donde se le horneaba fermentado, hecho simplemente con cebada molida y agua. Con el paso del tiempo las técnicas de la panadería evolucionaron y panaderos egipcios descubrieron que su producto mejoraba si se le añadía levadura antes de hornearlo. Fueron ellos los que elevaron la panadería a la categoría de arte. Para los tiempos bíblicos, hebreos, egipcios y fenicios preparaban y consumían pan integral, debido a que el blanco fue un invento del siglo XIX.

Este pan se caracteriza por su alto contenido de materia grasa en su formulación ya que en este departamento los productos son ricos en queso, materia grasa , una característica también de este producto es la textura crocante.

NTC 1663 PAN

FORMULA

MATERIA PRIMA	GRAMOS	PORCENTAJE %
HARINA DE FUERZA	1000	100
POLVO DE HORNEAR	20	2
SAL	25	2.5
AZUCAR	140	14
HUEVOS	4Unidades 200gramos	20
AGUA	300	30
MARGARINA	250	25
LEVADURA	20	20
MANTEQUILLA	100	10
LECHE EN POVO	50	5
FECULA DE MAIZ	50	5

QUESO COSTEÑO	**50**	**5**

.

PROCEDIMIENTO

1-Limpiar y desinfectar equipos y utensilios

2- Pesar los ingredientes por separado y verificar.

3- Realizar una corona con harina de trigo, leche en polvo, sal , polvo de hornear, fécula de maíz , en el centro del corona agua, levadura,azúcar, margarina y huevos

4-Disolver lo del centro de la corona y mezclar poco a poco los ingredientes del borde de la corona y amasar (este producto no necesita un amasado prolongado) mas o menos 5 minutos

5-Porcionar masas de 40 gramos

6- Armar los panes en forma cilíndrica manualmente y untar el queso costeño molido ,haciendo presión sobre este.

6- Enlatar las latas limpias y engrasadas

7-Dar reposo hasta que la masa doble su tamaño inicial

8-Hornear a temperatura 180°c por 15 a 18 minutos aproximadamente.

9- Enfriar y Distribuir

NOTA: Si lo van a realizar solo con harina integral es necesario realizar el poolish con un día de anterioridad Y respetar los tiempos de fermentación

Remojar las pasas el dia anterior usando el mismo peso del agua del peso de las pasas y si van a decorar con semillas o frutos secos tostar primero

EQUIPOS Y UTENCILIOS

EQUIPOS	***UTENCILIOS***
Horno	Gramera

Mesa	Recipientes
	Cuchillos
	latas
	Rallador