MATERIAL DE APOYO - TALLER

PRODUCTOS BÁSICOS DE PANADERÍA

Una vez adquiridos los conocimientos en formulación de masas panificables y con el fin de simular posibles situaciones donde se puedan alterar las variables del proceso y generar posibles problemas, los aprendices deberán realizar los cálculos de los ingredientes necesarios de acuerdo a las situaciones presentadas y presentar sus conclusiones como aprendizaje significativo:

1. **Panes de sal**

Se dividen los aprendices en 4 grupos, el primer y tercer grupo probará una variación hacia la baja de ingredientes como agua, azúcar y sal, el segundo y cuarto grupo probará una variación hacia la alza de agua azúcar y grasa.

Pan básico de sal					
Ingrediente	(%) grupo 1	(g) grupo 1	(%) grupo 2	(g) grupo 2	Formulación Base (%)
Harina					100
Agua	60		70		65
Azúcar	7		10		9
Grasa	4		6		5
Sal	2		3		3
Levadura	3		3		3

Objetivo: Los aprendices deberán en primer lugar hacer los cálculos de cada formulación, pesar los ingredientes y realizar el proceso de panificación y al final dar su juicio respecto a procesos de mezclado, amasado y horneo.

Tiempo de amasado		**Tiempo de fermentación**		**Tiempo de horneo**	
H. Inicio	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**
Total Tiempo		**Total Tiempo**		**Total Tiempo**	

GRUPO _____
Conclusiones del ejercicio

Pan mantequilla					
Ingrediente	(%) grupo 1	(g) grupo 1	(%) grupo 2	(g) grupo 2	Formulación Base (%)
Harina					100
Agua	60		70		65
Azúcar	7		10		9
Grasa	20		25		25
Sal	2		3		3
Levadura	3		3		3
Esencia de mantequilla	2		2		2
GRUPO _____					

Objetivo: Los aprendices deberán en primer lugar hacer los cálculos de cada formulación, pesar los ingredientes y realizar el proceso de panificación y al final dar su juicio respecto a procesos de mezclado, amasado y horneo.

Tiempo de amasado		**Tiempo de fermentación**		**Tiempo de horneo**	
H. Inicio	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**
Total Tiempo		**Total Tiempo**		**Total Tiempo**	

GRUPO _____
Conclusiones del ejercicio

Pan huevo					
Ingrediente	(%) grupo 1	(g) grupo 1	(%) grupo 2	(g) grupo 2	Formulación Base (%)
Harina					100
Agua	30		40		35

Leche	20		20		20
Azúcar	7		10		9
Grasa	10		15		10
Huevos	2 unidades (por 500g de harina)		2 huevos (por 500g de harina)		2 huevos (por 500g de harina)
Yemas	1 unidades (por 500g de harina)		1 unidad (por 500g de harina)		1 unidad (por 500g de harina)
Sal	2		3		3
Esencia de mantequilla	1		1		1
Levadura	3		3		3

Objetivo: Los aprendices deberán en primer lugar hacer los cálculos de cada formulación, pesar los ingredientes y realizar el proceso de panificación y al final dar su juicio respecto a procesos de mezclado, amasado y horneo.

Tiempo de amasado		**Tiempo de fermentación**		**Tiempo de horneo**	
H. Inicio	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**
Total Tiempo		**Total Tiempo**		**Total Tiempo**	

GRUPO _____
Conclusiones del ejercicio

Pan Royal					
Ingrediente	(%) grupo 1	(g) grupo 1	(%) grupo 2	(g) grupo 2	Formulación Base (%)
Harina					100
Agua	50		60		60
Azúcar	7		10		9
Grasa	15		20		20

Huevos	2 unidades (por 500g de harina)		2 unidades (por 500g de harina)		2 unidades (por 500g de harina)
Sal	2		3		3
Esencia de mantequilla	1		1		1
Levadura	3		3		3
Polvo de hornear	1		1		1
GRUPO _____					

Objetivo: Los aprendices deberán en primer lugar hacer los cálculos de cada formulación, pesar los ingredientes y realizar el proceso de panificación y al final dar su juicio respecto a procesos de mezclado, amasado y horneo.

Tiempo de amasado		**Tiempo de fermentación**		**Tiempo de horneo**	
H. Inicio	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**
Total Tiempo		**Total Tiempo**		**Total Tiempo**	

GRUPO _____
Conclusiones del ejercicio

2. Pan de dulce

Se dividen los aprendices en 2 grupos, el primer grupo probara una variación hacia la baja de ingredientes como grasa, el segundo probará una variación hacia la alza de azúcar.

Pan dulce					
Ingrediente	(%) grupo 1	(g) grupo 1	(%) grupo 2	(g) grupo 2	Formulación Base (%)
Harina					100
Agua	65		65		65
Azúcar	12		15		12

Pan dulce					
Ingrediente	(%) grupo 1	(g) grupo 1	(%) grupo 2	(g) grupo 2	Formulación Base (%)
Leche en polvo	20		20		20
Grasa	12		15		15
Sal	2		2		2
Levadura	3		3		3

Objetivo: Los aprendices deberán en primer lugar hacer los cálculos de cada formulación, pesar los ingredientes y realizar el proceso de panificación y al final dar su juicio respecto a procesos de mezclado, amasado y horneo.

Tiempo de amasado		**Tiempo de fermentación**		**Tiempo de horneo**	
H. Inicio	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**
Total Tiempo		**Total Tiempo**		**Total Tiempo**	

GRUPO _____
Conclusiones del ejercicio

Pan de coco					
Ingrediente	(%) grupo 1	(g) grupo 1	(%) grupo 2	(g) grupo 2	Formulación Base (%)
Harina					100
Agua	65		65		65
Azúcar	12		15		12
Leche en polvo	20		20		20
Grasa	12		15		15
Sal	2		2		2
Levadura	3		3		3
Esencia de coco	2		2		2

Pan de coco					
Ingrediente	(%) grupo 1	(g) grupo 1	(%) grupo 2	(g) grupo 2	Formulación Base (%)
Coco rayado decoración					

Objetivo: Los aprendices deberán en primer lugar hacer los cálculos de cada formulación, pesar los ingredientes y realizar el proceso de panificación y al final dar su juicio respecto a procesos de mezclado, amasado y horneo.

Tiempo de amasado		**Tiempo de fermentación**		**Tiempo de horneo**	
H. Inicio	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**
Total Tiempo		**Total Tiempo**		**Total Tiempo**	

GRUPO _____
Conclusiones del ejercicio

Pan bocadillo					
Ingrediente	(%) grupo 1	(g) grupo 1	(%) grupo 2	(g) grupo 2	Formulación Base (%)
Harina					100
Agua	65		65		65
Azúcar	12		15		12
Leche en polvo	20		20		20
Grasa	12		15		15
Sal	2		2		2
Levadura	3		3		3
Esencia de vainilla	2		2		2
Bocadillo decoración					

Objetivo: Los aprendices deberán en primer lugar hacer los cálculos de cada formulación, pesar los ingredientes y realizar el proceso de panificación y al final dar su juicio respecto a procesos de mezclado, amasado y horneo.

Tiempo de amasado		Tiempo de fermentación		Tiempo de horneo	
H. Inicio	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**	**H. Inicio**	**H. Fin**
Total Tiempo		**Total Tiempo**		**Total Tiempo**	

GRUPO _____
Conclusiones del ejercicio

Canelón					
Ingrediente	(%) grupo 1	(g) grupo 1	(%) grupo 2	(g) grupo 2	Formulación Base (%)
Harina					100
Agua	65		65		65
Azúcar	12		15		12
Leche en polvo	20		20		20
Grasa	12		15		15
Sal	2		2		2
Levadura	3		3		3
Esencia de canela	2		2		2
Canela de decoración					

Objetivo: Los aprendices deberán en primer lugar hacer los cálculos de cada formulación, pesar los ingredientes y realizar el proceso de panificación y al final dar su juicio respecto a procesos de mezclado, amasado y horneo.

Tiempo de amasado	Tiempo de fermentación	Tiempo de horneo

H. Inicio	H. Fin	H. Inicio	H. Fin	H. Inicio	H. Fin
Total Tiempo		Total Tiempo		Total Tiempo	

GRUPO _____
Conclusiones del ejercicio