Luz Adriana Barbosa Benavides
Ficha 2339142
Instructor Mauricio Castellanos
Repostería.

La masa danesa es una masa laminada; es decir, que es una masa que está elaborada en capas intercaladas con margarina, que es lo que le da una textura diferente al resto de los panes.

Actividad.

1.Asistir al encuentro sincrónico por Google Meet y ver la presentación de masa danesa y panes en pasteleria

2.Ver el siguiente video en you tuv
https://www.youtube.com/watch?v=pa6D6Zg6DL8

3. **Les viennoiseries (PART 2/2)**
https://www.youtube.com/watch?v=dLgi6kuX0B0
Les viennoiseries

4.Escribir los productos que se realizan con la masa danesa

-Con este tipo de masa se pueden hacer desde croissants, trenza danesa rellena, el clásico pan danés y muchas otras variaciones de pan que llevan rellenos de frutos rojos, queso crema, etc
NAPOLITANA DE CHOCOLATE



ROLLO DE CANELA /CARACOLAS /SCHNECKEN



CARACOLA CON PASAS



ENREJADO



TRENZA



SPANDAUER



5.Escribir los ingredientes para para realizar 1000 gramos de masa danesa

- 375 gr. de harina tipo 45 (harina de repostería)
- 25 gr. de azúcar blanco común
- 2 gr. de sal
- 15 gr. de leche en polvo
- 20 gr. de levadura fresca
- 1 huevo grande
- 115 gr. de agua
- 40 gr. de mantequilla ablandada
- + 250 gr. de mantequilla para el hojaldre

6. Escribe el paso a paso para realizar croisant.

INGREDIENTES:

Ingredientes para la masa madre:

- 100 grs. harina
- 60 ml. agua
- 2 gr. sal
- 2 gr. levadura instantánea de panadería (tipo Maizena)

Ingredientes para la masa de los croissants:

- 500 gr. harina
- 205 ml. de agua
- 70 ml. de leche normal
- 10 gr. sal
- 55 gr. azúcar
- 8 gr. levadura de panadería (tipo Maizena)
- 250 gr. mantequilla
- 1 yema de huevo

Ingredientes acabado:

- 20 ml. leche + 30 gr. azúcar glass
- Almíbar con mermelada de melocotón

PREPARACIÓN:

Pasos para preparar la masa madre:

En un bol alto pon todos los ingredientes de la masa madre: harina, levadura, sal y agua. Mezcla todos los ingredientes para que se conviertan en una masa homogénea, haz una bola, tapa el recipiente con papel film y deja que levede durante tres horas.



Pasos para preparar la masa de croissants:

En un recipiente pon la harina con la levadura, la sal, el azúcar y la masa madre. Echa la leche y parte del agua. Mezcla todos los ingredientes hasta que estén bien integrados, si ves que le hace falta un poco más de agua echa la que has reservado, pero ve poco a poco para que no quede aguada. Cuando la tengas, tápela y deja que levede una hora aproximadamente.



Pasado este tiempo vamos a hacer los siguientes pasos:



1. Extiende la masa hasta que consigas tener un rectángulo lo más similar posible.
2. Dobla por la mitad y deja que repose 30 minutos.
3. Extiende la masa de nuevo (grosor 0,5cm), cubre con parte de la mantequilla a temperatura ambiente.
4. Lleva cada una de las esquinas hasta la mitad y cubre de nuevo con mantequilla
5. Gira la masa 90º hacia la derecha y dobla otra vez llevando los lados hasta la mitad.
6. Envuelvela tal cual en papel film y métela en el congelador durante 30 minutos.

Pasado este tiempo, vuelve a extender la masa formando un rectángulo con un grosor de 4 mm. Con un cuchillo, un cortapizzas o si tienes un cortador de croissants, haces triángulos en la masa.

Coge un triángulo, le haces un corte en la base y enrollas cada una de las nuevas

bases hacia adelante, cierras el croissant con la punta. Después, puedes dejarlo así o puedes cerrarlo un poquito llevando las puntas hacia dentro.



Forra una bandeja de horno con papel vegetal y los vas colocando, dejas que fermenten durante una hora más o menos y después los pintas con una yema de huevo batida. Los introduces en el horno precalentado a una temperatura de 220º y, en la parte de abajo, colocas un recipiente con agua. En 10-15 minutos estarán hechos.



Cuando los tengas fuera, los pintas con el glaseado de leche y azúcar glass o bien, con un poco de almíbar de melocotón o ¡como gustes!



Los dejas enfriar un poquito y ¡preparados para darle el mordisco!

