CURSO DE PANADERIA

INSTRUCTOR
JOSE GILBERTO JURADO

ESTE CURSO ESTA ELABORADO CON EL PROPOSITO DE INCENTIVAR LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE EXCELENTE CALIDAD, LA BUENA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE NUESTRAS FAMILIAS CAUCANAS

POPAYÁN 2022

HUGO AGUDELO SILVA

PANADERIA

1. MATERIAS PRIMAS

HARINA:

El trigo se utiliza para realizar un producto o productos específicos, la harina tiene la particularidad de estar floja o fuerte es decir con alta o poca proteína de un 8 a 12 % en estos casos se debe adicionar almidón de maíz o fécula en un 10 %

Ejemplo:

Harina	90%
Fécula o almidón	10%
Total	100%

MARGARINA:

Es una mezcla de aceite vegetal o animal con función de emulsificación, tiene agua o leche.

CONTENIDO GRASO:

Margarina de calidad	80 % + leche	Se utiliza para especialidades
Margarina multipropósito	75% + agua	Se utiliza para todo uso de panadería
Grasa pan	55% + agua	Es la margarina popular
Pastel pan o vitinas	75% + leche	Viene saborizada y se utiliza para hojaldres y masas especiales

PORCENTAJE:

Por cada kilo de aplicación son 800 gramos y así sucesivamente. La temperatura de fusión para hacer los cremados debe ser menor a 25 grados centígrados.

AZÚCAR:

El azúcar cumpla la función de emulsificar y dar sabor dulce y existen varios tipos de azúcar como son el azúcar corriente, morena, pulverizada y micro pulverizada.

HUEVOS:

Para la producción en algunos casos el huevo debe ser completo clara y yema y además bien fresco. una de las funciones es la de dar volumen al producto, el huevo debe ser pesado para la realización de los productos y así dar un mejor resultado a los productos elaborados.

POLVO DE HORNEAR:

Es un leudante o ayudador de volumen en otras palabras es una levadura química, tiene la doble función de aportar humedad y calor al producto.

Su manera de aplicación es a **mayor altura menor polvo** y a **menor altura mayor polvo.**

LEVADURA:

Es un ser vivo se produce por gemación o asexual, la levadura se mantiene viva en una temperatura no mayor a 26° C., se alimenta del azúcar y muere a una temperatura de horneo de 60°c., es llamado común mente hongo de azúcar.

ESENCIAS:

Sirven para dar sabor y olor al producto, su forma de aplicación o utilización es del 1$ o 2% sobre la formula.

SAL:

Esta se utiliza para reforzar el sabor de los productos en elaboración y a su vez controla la fermentación se debe trabajar entre el 1% y el 3%.

MEJORADORES:

Refuerzan los enlaces del gluten para soportar mas volumen, también ayudan a soportar una sobre fermentación.

2. MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS

Dentro del trabajo de la panadería tenemos las materias primas y existen dos tipos de materias primas, las básicas y secundarias.

Básicas: **harina, sal, levadura, azúcar y agua con esto ya podemos elaborar un pan**

Secundarias: **margarina, huevos, mejoradores, polvo de hornear y etc.**

Dentro de la elaboración del pan tenemos los procesos tales como:

- Formulación
- Pesado de ingredientes
- Mezcla o moje
- Amasado y cilindrado
- Corte de masa
- Moldeado y formación del pan
- Reposo o fermentación
- Decoración final y brillo de pan
- Horneado
- Enfriamiento y
- Empacado del pan después de 3 horas de elaborado el pan

3. EQUIVALENCIAS

ARROBA	= 25 LIBRAS
KILO	= 1.000 GRAMOS
LIBRA	= 500 GRAMOS
ONZA	= 30 GRAMOS
LITRO	= 1.000 CENTIMETROS CUBICOS O GRAMOS
LIBRA	= 16 ONZAS
ARROBA	= 12.500 GRAMOS

4. **ORDEN DE MEZCLA**



Cada tipo de pan para su fermentación o leudamiento tiene las siguientes características de reposo

TIEMPOS DE REPOSO:

Pan francés	30 a 40 minutos
Pan blandito o otros tipos de pan de sal	15 a 20 minutos
(pan cacho o seda)	40 a 50 minutos
Pan dulce	40 a 60 minutos
Hojaldre	No tiene reposo
Mezclas con polvo de hornear	No tiene reposo

5. **FORMULACIÓN**

PAN FRANCES			
INGREDIENTES	**MINIMO**	**MAXIMO**	**STANDAR**
Harina	100%	100%	100%
Sal	1.5%	1.5%	2%
Azúcar		3%	2%
Margarina		3%	2%
Levadura	4%	8%	6%
Toupan	1%	2%	1%
Agua	55%	65%	60%

PAN BLANDITO			
INGREDIENTES	**MINIMO**	**MAXIMO**	**STANDAR**
Harina	100%	100%	100%
Sal	1.5%	2.5%	2%
Azúcar	8%	12%	12%
Margarina	8%	12%	12%
Levadura	4%	7%	6%
Mejorador S500	1%	2%	1%
Agua	45%	55%	50%
Esencia de mantequilla	1%	2%	2%
Color amarillo	AL GUSTO	AL GUSTO	AL GUSTO

PAN DULCE			
INGREDIENTES	**MINIMO**	**MAXIMO**	**STANDAR**
Harina	100%	100%	100%
Sal	0.5%	1.5%	1%
Azúcar	16%	25%	20%
Margarina	8%	12%	16%

Levadura	5%	8%	5%
Mejorador S500	1%	2%	1%
Agua	35%	45%	50%
Esencia de vainilla	1%	2%	1%
Color amarillo	AL GUSTO	AL GUSTO	AL GUSTO

PAN COCO	
INGREDIENTES	**ESTÁNDAR**
Harina	100%
Sal	1%
Azúcar	20%
Margarina	10%
levadura	3%
polvo de hornear	3%
Agua	45%
Esencia de coco	1%
Color amarillo	AL GUSTO

PAN INTEGRAL	
INGREDIENTES	**ESTÁNDAR**
Harina	75%
Harina multicereal	25%
Levadura	6%
Agua	60%

PAN EXTRAFINO	
INGREDIENTES	**ESTÁNDAR**
Harina	100%
Sal	2%
Azúcar	10%
Margarina	16%
levadura	4%
huevos	10%
Agua	40%
Esencia de mantequilla	2%
Color amarillo	AL GUSTO

PAN DE AHUYAMA	
INGREDIENTES	**ESTÁNDAR**
Harina	100%
Azúcar	20%
Margarina	10%
levadura	3%
Ahuyama	50%

6. FORMULAS DE PAN PARA CILINDRAR

PAN BARRA		
INGREDIENTES	**CANTIDAD MAXIMA**	**CANTIDAD MINIMA**
Harina	6 LIBRAS	3 LIBRAS
Sal	2 ONZAS	1 ONZA
Azúcar	½ LIBRA	¼ LIBRA
Margarina	1 LIBRA	½ LIBRA
Levadura	¼ LIBRA	2 ONZAS
Huevos	6 unidades	3 unidades
Esencia de mantequilla	20 gramos	10 gramos
Color amarillo	AL GUSTO	AL GUSTO

PAN COCO		
INGREDIENTES	**CANTIDAD MAXIMA**	**CANTIDAD MINIMA**
Harina	6 LIBRAS	3 LIBRAS
Fécula	3/4 LIBRA	190 GRAMOS
Azúcar	1 ½ LIBRA	375 GRAMOS
Margarina	1 LIBRA	½ LIBRA
Levadura	¼ LIBRA	2 ONZAS
Polvo de hornear	40 GRAMOS	20 GRAMOS
Esencia de coco	20 gramos	10 gramos
Color amarillo	AL GUSTO	AL GUSTO

PAN MIGA		
INGREDIENTES	**CANTIDAD MAXIMA**	**CANTIDAD MINIMA**
Harina	6 LIBRAS	3 LIBRAS
Sal	2 ONZAS	1 ONZA
Azúcar	½ LIBRA	¼ LIBRA
Margarina	1 LIBRA	½ LIBRA
Huevos	6 unidades	3 unidades
Levadura	¼ LIBRA	2 ONZAS
Fécula	3/4 LIBRA	190 GRAMOS
Esencia de queso	20 gramos	10 gramos
Color amarillo	AL GUSTO	AL GUSTO

PAN BOGOTANO		
INGREDIENTES	**CANTIDAD MAXIMA**	**CANTIDAD MINIMA**
Harina	6 LIBRAS	3 LIBRAS
Sal	2 ONZAS	1 ONZA
Azúcar	½ LIBRA	¼ LIBRA
Margarina	1 LIBRA	½ LIBRA
Levadura	¼ LIBRA	2 ONZAS
Huevos	6 unidades	3 unidades
Esencia de queso	20 gramos	10 gramos
Color amarillo	AL GUSTO	AL GUSTO

PAN CACHO		
INGREDIENTES	**CANTIDAD MAXIMA**	**CANTIDAD MINIMA**
Harina	6 LIBRAS	3 LIBRAS
Sal	2 ONZAS	1 ONZA
Azúcar	½ LIBRA	¼ LIBRA
Margarina	1/2 LIBRA	¼ LIBRA
Levadura	¼ LIBRA	2 ONZAS
Fécula	3/4 LIBRA	190 GRAMOS
Color amarillo	AL GUSTO	AL GUSTO
Esencia de mantequilla	20 GRAMOS	10 GRAMOS
Vitina Croissant	1 ½ LIBRA	¾ LIBRA

PAN ROSQUILLAS Y HOJALDRAS		
INGREDIENTES	**CANTIDAD MAXIMA**	**CANTIDAD MINIMA**
Harina	6 LIBRAS	3 LIBRAS
Sal	2 ONZAS	1 ONZA
Azúcar	½ LIBRA	¼ LIBRA
Margarina	1 LIBRA	½ LIBRA
Levadura	2 ONZAS	1 ONZA
Huevos	6 unidades	3 unidades
Esencia de mantequilla	20 gramos	10 gramos
Polvo de hornear	2 ONZAS	1 ONZA
Color amarillo	AL GUSTO	AL GUSTO

TOSTADAS		
INGREDIENTES	**CANTIDAD MAXIMA**	**CANTIDAD MINIMA**
Harina	6 LIBRAS	3 LIBRAS
Sal	2 ONZAS	1 ONZA
Azúcar	¾ LIBRA	180 GRAMOS
Margarina	¾ LIBRA	½ LIBRA
Levadura	¼ LIBRA	2 ONZAS
Esencia de Mantequilla	2 ONZAS	1 ONZA

PAN MOLDE		
INGREDIENTES	**CANTIDAD MAXIMA**	**CANTIDAD MINIMA**
Harina	6 LIBRAS	3 LIBRAS
Sal	2 ONZAS	1 ONZA
Azúcar	3/4 LIBRA	180 GRAMOS
Margarina	1/2 LIBRA	1/4 LIBRA
Levadura	¼ LIBRA	2 ONZAS
Huevos	4 unidades	2 unidades
Esencia de mantequilla	20 gramos	10 gramos
Fécula	125 GRAMOS	2 ONZAS
ANTIMOHO	10 GRAMOS	5 GRAMOS
Color amarillo	AL GUSTO	AL GUSTO

PAN MOLLETE	
HARINA	100%
SAL	1,5%
Azúcar	25%
MARGARINA	14%
ESENCIA HINOJO	2%
HUEVOS	10%
AGUA	38%
MOGOLLA	10%
LEVADURA	8%
COLOR	AL GUSTO

7. MASAS Y MEZCLAS SIN CILINDRADORA

PANDEBONO 1	
INGREDIENTES	**CANTIDAD**
Almidón	1 libra
Cuajada o queso costeño	1 libra
Polvo de hornear	10 gramos
Margarina	60 gramos
Sal	Si es con queso costeño no se le coloca
Huevos	2 unidades
Azúcar	20 gramos
Leche	125 mililitros o gramos

PANDEBONO 2	
INGREDIENTES	**CANTIDAD**
Maíz trillado	1 libra de masa molida
Cuajada o queso costeño	1 libra
Almidón	1 libra
Polvo de hornear	15 gramos
Margarina	40 gramos
Sal	30 gramos con cuajada
Huevos	1 unidad
Azúcar	40 gramos
Color	Al gusto
Leche	125 mililitros o gramos

ALMOJÁBANA CACERA	
INGREDIENTES	**CANTIDAD**
Maíz trillado	200 gramos de masa molida
Cuajada o queso costeño	800 gramos
Almidón	500 gramos o 1 libra
Polvo de hornear	15 gramos
Margarina	40 gramos
Sal	30 gramos con cuajada
Huevos	200 gramos 4 unidad
Azúcar	I onza
Color	Al gusto
Leche	125 mililitros o gramos

BUÑUELOS	
INGREDIENTES	**CANTIDAD**
Maíz trillado	50 gramos de masa molida
Cuajada o queso costeño	500 gramos
Almidón	250 gramos
Colmáis	500 gramos
Polvo de hornear	15 gramos
Margarina o esencia	10 gramos
Sal	15 a 20 gramos con cuajada
Huevos	100 gramos 2 unidad
Azúcar	30 gramos
Color	Al gusto o mejor no utilizar

PAN CAMPESINO		
INGREDIENTES	**CANTIDAD MAXIMA**	**CANTIDAD MINIMA**
Harina	6 libras	3 libras
Sal	2 onzas	1 onza
Azúcar	¾ libra	¼ libra
Margarina	1 libre	½ libra
Levadura	¼ libra	2 onzas
Harina de maíz o promasa	½ libra	¼ libra
Queso costeño o cuajada	1 ½ LIBRA	375 gramos
Polvo de hornear	40 gramos	20 gramos
Color amarillo	Al gusto	Al gusto