
Bienvenidos

Formación:

Elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería

Este curso esta elaborado con el propósito de incentivar la elaboración de productos de excelente calidad, la buena alimentación saludable y mejorar la calidad de vida de nuestras familias caucanas

Recordemos :

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













Primarias o 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 y para llegar al producto final debemos tener en cuenta los siguientes procesos





- **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**

Es muy importante conocer las equivalencias y pesajes en la formulación en el arte de la panificación o común mente llamada panadería



La unidad mínima en panadería es
1 onza y la máxima 1 arroba,
miremos esos valores :

1 onza = 30 gramos
1 libra = 500 gramos
1 kilo = 1.000 gramos
1 litro equivale a 1.000 ml o gramos
1 arroba 25 libras





¿Preguntas?

¿Cuantos gramos tiene una onza ?
¿Cuantas onzas tiene una libra ?
¿Cuántos gramos tiene una arroba ?
¿Cuantos gramos tiene cuatro libras?





Como se pudieron dar cuenta todo toca pasarlo a gramos.

La formulación en panificación se da en gramos y exactos

Respuestas :

¿Cuantos gramos tiene una onza ?
30 gramos
¿Cuantas onzas tiene una libra ?
16 onzas
¿Cuántos gramos tiene una arroba?
12.500 gramos
¿Cuantos gramos tiene cuatro libras?
2.000 gramos

¡ Si acertaste felicitaciones !





Otro aspecto importante son los tiempos de reposo o fermentación de los diferentes panes ya sean de dulce, sal, mixtos o de masa húmeda y que tengan polvo de hornear.



TIEMPOS DE REPOSO

Panes de masa dulce
40 a 60 minutos
Pan francés o de corteza dura
30 a 45 minutos
Pan blandito o masa mixta
15 a 20 minutos
Hojaldre de sal
15 a 20 minutos
Hojaldre de dulce
No lleva reposo
Masas húmedas y con polvo de hornear
No lleva reposo

PAN BLANDITO	
INGREDIENTES	STANDAR
Harina	100%
Sal	2%
Azúcar	12%
Margarina	12%
Levadura	6%
Mejorador S500	1%
Agua	50%
Esencia de mantequilla	2%
Color amarillo	AL GUSTO

¿pregunta?

¿Si vez estas dos formulas o recetas puedes elaborar el pan que dicen estas recetas?

PAN FRANCES	
INGREDIENTES	STANDAR
Harina	100%
Sal	2%
Azúcar	2%
Margarina	2%
Levadura	6%
Toupan	1%
Agua	60%



¡Gracias¡

Elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería

Documento elaborado por
Instructor:
HUGO AGUDELO SILVA
Popayán
2020