alicorp
Recetario
PANES
Y PASTELES
con Fibra
ELABORADO POR ALICORP

CONTENIDO

01 PIZZETAS INTEGRALES AL OLIVO

Página 03

02 BAGUETTE INTEGRAL CON MANZANA

Página 06

03 ALFAJOR MULTIGRANO CON MIEL

Página 09

04 GALLETITAS DE AVENA Y PASAS

Página 11

05 KEKE MULTIGRANOS EXPERTA

Página 13

06 KEKITOS DE BETERRAGA, SEMILLAS Y ARÁNDANOS

Página 15

PIZZETAS INTEGRALES *al Olivo*

INGREDIENTES	Porcentaje	Kg
MASA		
Premezcla Experta Integral	100%	1.000
Agua	48%	0.480
Levadura Instantánea Nicolini	1.5%	0.015
RELLENO		
Tomate Picado	90%	0.900
Queso Fresco	19%	0.190
Orégano	8%	0.080
Aceite de Oliva	3%	0.030
Sal	0.2%	0.002

Rendimiento: 30 Unidades

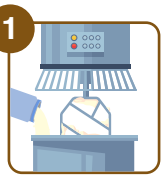
Equipos a usar Balanza calibrada, Bandejas, Bowl

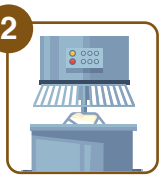
Volver al índice

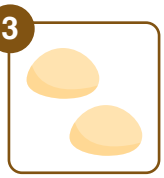
Procedimiento

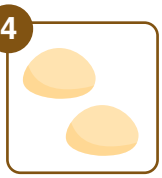
Pesar bien los ingredientes

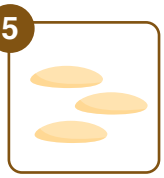
Procedimiento de Masa

1. 
Mezclar en primera velocidad la Premezcla Experta Integral, el agua y la levadura hasta lograr una masa uniforme (5 minutos aproximadamente).

2. 
Pasar a segunda velocidad y mezclar hasta lograr un punto semiliga (90% de formacion de gluten).

3. 
Dividir la masa en bolillos de 50 g, bolearlo y colocarlos en bandejas previamente engrasadas.

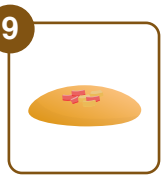
4. 
Reposar la masa de 15 a 20 minutos aproximadamente.

5. 
Pasado el tiempo de reposo, con la ayuda de las manos aplastamos (bajamos) las masas de manera uniforme con mucho cuidado dándole la forma circular.

6.
Fermentar las masas a temperatura ambiente (bien tapado) por un tiempo aprox de 90 minutos.

7.
Colocar el relleno (40 g de referencia) sobre las masas de pan y esparcirlas de manera unifome.

8.
Hornear las masas a una temperatura de 140 °C por un tiempo de 14 minutos. Tiempo y temperatura referenciales.

9. 
Enfriar y listo para la venta.

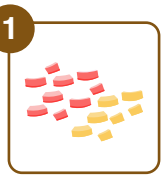
Nota: Recuerda cuidar las BPM en todo el proceso para asegurar el tiempo de vida útil.

Volver al índice

Procedimiento

Pesar bien los ingredientes

Elaboración de Relleno

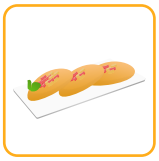
1. 
Lavar, despepitar y picar el tomate en cubitos pequeños. De igual manera el queso fresco.

2.
Colocar todos los ingredientes dentro de un bowl y mezclar.

3.
Reservar.

Presentación:

Porciones individuales para exhibir en vitrina.



Conservación:

Lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

Nota: Recuerda cuidar las BPM en todo el proceso para asegurar el tiempo de vida útil.

Volver al índice

BAGUETTE INTEGRAL *con Manzana*

INGREDIENTES	Porcentaje	Kg
MASA		
Premezcla Experta Integral	100%	1.000
Agua	49%	0.490
Levadura Instantánea Nicolini	1.5%	0.015
RELLENO		
Manzana picada en cuadros	50%	0.500
Azúcar granulada blanca	6.0%	0.060
Pasas negras	4.5%	0.045
Canela molida	0.2%	0.002
TOPPING		
Linasa		0.020
Ajonjolí		0.020
Chía		0.010
Quinua roja		0.010

Rendimiento:
3 Unidades

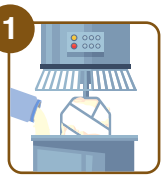
Equipos a usar
Balanza calibrada
Bandejas
Rodillo

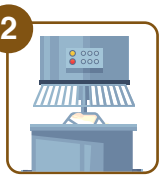
Volver al índice

Procedimiento

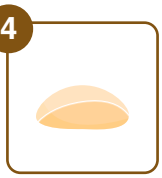
Pesar bien los ingredientes

Procedimiento de Masa

1. 
Mezclar en primera velocidad la Premezcla Experta Integral, el agua y la levadura hasta lograr una masa uniforme (5 minutos aproximadamente).

2. 
Pasar a segunda velocidad y mezclar hasta lograr un punto semiliga (90% de formacion de gluten).

3.
Pesar masas de 500 g y laminar.

4. 
Colocar 170 g del relleno y con mucho cuidado envolver la masa.

5.
Humectar la masa con un poco de agua y bañarlo con la mezcla de semillas (20 g aproximadamente).

6.
Colocar las masas en bandejas previamente engrasadas, realizar cortes diagonales, luego tapar los panes con poligrasa y dejar fermentar por un tiempo de 90 a 120 minutos aproximadamente.

7.
Precalentar el horno a una temperatura de 150 °C y hornear el pan 145 °C con 5 seg de vapor por un tiempode 16 minutos. Tiempo y temperatura referencial.

8.
Enfriar y listo para la venta.

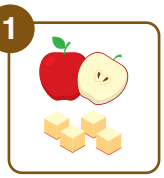
Nota: Recuerda cuidar las BPM en todo el proceso para asegurar el tiempo de vida útil.

Volver al índice

Procedimiento

Pesar bien los ingredientes

Elaboración de Relleno

1. 
Lavar, pelar y cortar la manzana en cubitos (2x2 cm aproximadamente)

2.
Colocar todos los ingredientes en una olla y llevarla a fuego lento para saltearla (5 minutos aproximadamente).

3.
Enfriar y reservar.

Presentación:
Porciones individuales para exhibir en vitrina.

Conservación:
Lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

Nota: Recuerda cuidar las BPM en todo el proceso para asegurar el tiempo de vida útil.

Volver al índice

ALFAJOR MULTIGRANO *con Miel*

INGREDIENTES	Porcentaje	Kg
MASA		
Harina Nicolini Pastelera	70%	0.980
Maicena	30%	0.420
Finita en Polvo	53%	0.742
Margarina Primavera Multiusos	30%	0.420
Manteca Famosa	30%	0.420
Salvado de trigo	10%	0.140
Yema de huevo	8%	0.112
TOPPING		
Chía	2%	0.028
Linasa	2%	0.028
Hojuelas de avena	2%	0.028
MIEL		
Azúcar		1.00
Agua		0.60
Zumo de Naranja		0.60
Glucosa		0.50

Rendimiento:
26 alfajores de diámetro 4 cm

Equipos a usar
Balanza calibrada
Batidora
Rodillo
Olla

Volver al índice

Procedimiento

Pesar bien los ingredientes

Procedimiento de Masa

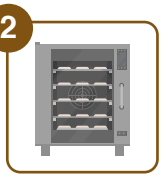
1.
Cremar la Margarina Primavera Multiusos y la Manteca Famosa hasta ablandarlas, luego agregar la finita en polvo y seguir mezclando por 2 minutos más hasta lograr una mezcla uniforme.

2.
Finalmente agregar la harina, el salvado y la yema de huevo y seguir mezclando a velocidad baja hasta lograr una masa homogénea (evitar dar mucho trabajo para no ligar la masa).

3.
Dejar reposar por 30 minutos de preferencia en refrigeración.

4.
Con ayuda de un rodillo estirar la masa en una mesa enharinada y antes de lograr el grosor deseado esparcimos las semillas y terminar de laminar para finalmente cortar con un aro diametro 4.

1.
Colocar los alfajores cortados en una bandeja limpia lista para hornear.

2. 
Llevar al horno por 14 minutos a 140 °C. Tiempo y temperatura referencial.

3.
Enfriar.

Elaboración de la Miel

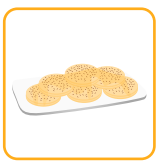
1.
Colocar en la olla el azucar, agua y zumo de naranja y llevarla a ebullición

2.
Adicionar la glucosa y mantener por 1 o 2 minutos más en hervor en este tiempo no dejar de mover con mucho cuidado para evitar que la miel se queme.

3.
Enfriar

Presentación:

Porciones individuales para exhibir en vitrina.



Conservación:

Conservar los alfajores en un lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

Nota: El tiempo de vida ultil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado, Enfriado y Armado del alfajor.

Volver al índice

GALLETITAS DE AVENA *y Pasas*

INGREDIENTES	Porcentaje	Kg
GALLETITAS DE AVENA Y PASAS		
Harina Nicolini Pastelera	100%	0.230
Margarina Primavera Multiusos	52%	0.120
Azúcar Granulada blanca	44%	0.100
Avena	22%	0.050
Pasas Negras	22%	0.050
Huevo	26%	0.060
Avena Integral	9%	0.020
Ajonjolí blanco	4%	0.010
Ralladura de Naranja	2%	0.005
Bicarbonato de Sodio	1%	0.002
Sal	1%	0.002
Canela en polvo	0.4%	0.001

Rendimiento:
18 Unidades de 35 g

Equipos a usar
- Balanza calibrada
- Batidora
- Rodillo
- Bandejas

Volver al índice

Procedimiento

Pesar bien los ingredientes

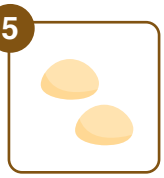
Procedimiento

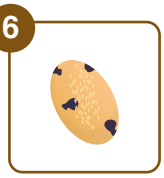
1.
En la batidora colocar la margarina primavera multiusos y el azúcar granulada blanca, batir hasta cremar con ayuda de la paleta.

2.
Agregar el huevo mezclar en velocidad media y agregar la ralladura de naranja.

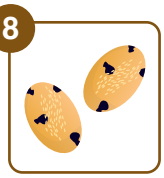
3.
Continuar agregando ahora los insumos secos: harina, avena, canela en polvo, bicarbonato y sal, seguir mezclando en velocidad media, añadir la miel y mezclar.

4.
Finalmente agregar pasas y mezclar por 2 minutos, colocar la masa en un papel film y refrigerar por 30 minutos.

5. 
Dividir la masa en piezas de 35 g, dar forma de bastoncitos y colocarlos en una bandeja previamente engrasada.

6. 
Como toping esparcir avena integral encima y presionar levemente con los dedos.

7.
Llevar al horno por 12 minutos a 135 °C. Tiempo y temperatura referencial.

8. 
Retirar del horno y dejar enfriar.

Presentación:
Porciones individuales para exhibir en vitrina.

Conservación:
Conservar los alfajores en un lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

Nota: El tiempo de vida ultil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de horneado, enfriado y conservación.

Volver al índice

KEKE MULTIGRANOS *Experta*

INGREDIENTES	Porcentaje	Kg
KEKE MULTIGRANOS EXPERTA		
Premezcla Experta base para keke	100%	0.750
Huevo	35%	0.263
Agua	20%	0.150
Aceita	20%	0.150
Canela en polvo	0.20%	0.002
Clavo de olor en polvo	0.10%	0.001
Linasa	6.5%	0.049
Avena Integral	3.5%	0.026
Semillas de Girasol	5.5%	0.041
Chía	2.5%	0.019
Quinua roja	2.5%	0.019
Ajonjolí negro	2.0%	0.015
Anís tostado	1.5%	0.011

Equipos a usar

- Balanza calibrada
- Batidora
- Molde para keke rectangular

Volver al índice

Procedimiento

Pesar bien los ingredientes

Procedimiento

1.

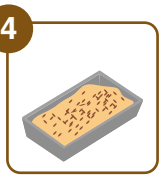
En la batidora colocar todos los insumos, premezcla base para keke, agua, huevo y aceite.

2.

Mezclar con paleta por 4 minutos aproximadamente, reservar 30 g del mix de semillas para el topping, agregar las semillas restantes junto con las especias en polvo. Batir por 2 minutos más a velocidad mínima y reservar.

3.

Colocar la mezcla en un molde de keke rectangular, previamente engrasado y enharinado.

4. 

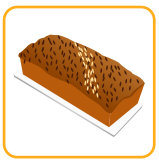
Agregar las semillas reservadas esparciandolas por encima.

5.

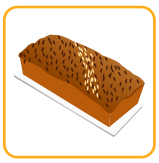
Llevar al horno moderado 130 °C por 40 minutos aproximadamente. Tiempo y temperatura referencial.

6.

Enfriar y desmoldar.



Presentación:
Porciones individuales para exhibir en vitrina o se puede vender entero.



Conservación:
Lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

Nota: El tiempo de vida ultil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de horneado, enfriado y conservación.

Volver al índice

KEKITOS DE BETERRAGA

Semillas y Arándanos

INGREDIENTES	Porcentaje	Kg
KEKITOS		
Premezcla Experta base para keke	100%	0.500
Huevo	35%	0.175
Zumo de Beterraga	20%	0.100
Aceite	20%	0.100
Arándano	20%	0.100
Avena Integral	10%	0.050
Chía	4%	0.020
Ajonjolí blanco	4%	0.020

Rendimiento:
14 kekitos

Equipos a usar
- Balanza calibrada
- Batidora
- Moldes de Kekito
- Pirotines

Volver al índice

Procedimiento

Pesar bien los ingredientes

Procedimiento

1.
En la batidora colocar todos los insumos: premezcla base para keke, zumo de betarraga, huevo y aceite.

2.
Mezclar con paleta por 4 minutos aproximadamente, agregar semillas, avena y arándanos partidos por la mitad. Mezclar por 2 minutos.

3.
Dosificar la mezcla en moldes con pirotines de kekitos #7.

4.
Como toping colocar algunos arándanos partidos por la mitad y avena integral.

5.
Llevar al horno moderado 130° C por 30 minutos aproximadamente. Tiempo y temperatura referencial.

6.
Enfriar y desmoldar.

Presentación:
Para exhibir en vitrina de forma individual.

Conservación:
Lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

Nota: El tiempo de vida ultil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de horneado, enfriado y conservación.

ALTO EN GRASAS SATURADAS

ALTO EN AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP