

PAN DE MUERTO

MANTEQUILLA Y CHOCOLATE



PAN DE MUERTO

DESCRIPCIÓN

Priorizando una de nuestras más añejas tradiciones; el Pan de Muerto, mismo que acompaña al espíritu en su camino al mundo de los difuntos, es sin duda una tradición que rinde culto a la muerte y le da un "sabor diferente quitándole lo amargo a este proceso de la vida".

- Sabor tradicional a mantequilla,(naranja y azahar.)
- Desarrollo óptimo.
- Conserva fresca hasta 7 días.
- Ideal para personalizar según gustos (grasa y sabor)

RECETA

INGREDIENTES	Por 1 kg	Por 5 kg	Por 20 kg
Pan de Muerto	1,00	5,00	20,00
Agua	0,17	0,85	3,40
Huevo	0,30	1,50	6,00
Mantequilla	0,08	0,40	1,60
Levadura	0,04	0,20	0,80
TOTAL	1,59	7,95	31,80

PROCEDIMIENTO

1. Pesar todos los ingredientes
2. Mezclar todos los ingredientes , a excepción de la mantequilla, en una batidora con gancho o paleta, 1 minuto en 1ra velocidad y 8-12 min en segunda velocidad.
3. Adicionar la mantequilla y continuar mezclando hasta obtener una masa elástica que forme una malla entre los dos dedos sin romperse.
4. Reposar la masa, en charola engrasada, 15 minutos a temperatura ambiente.
5. Tornear la masa y reposar 15 minutos mas.
6. Proporcionar la masa con el peso deseado y bolear.
7. Dar tamaño a las piezas y colocar canillas.
8. Fermentar las piezas a temperatura ambiente hasta que estas dupliquen su tamaño.
9. Hornear: Piezas 100 g 160 °C por 18-20 min.



PAN DE MUERTO MANTEQUILLA

RECETAS ALTERNATIVAS

INGREDIENTES	RECETA ECONÓMICA	RECETA ESTANDAR	RECETA GOURMET
Mix Pan de Muerto	20,00	20,00	20,00
Agua	3,40	3,40	
Huevo fresco	6,00	4,00	9,00
Mantequilla / Margarina	1,60	4,00	8,00
Levadura	0,80	0,80	0,80

*Se puede incluso una mezcla de ambas 50/50

Estas recetas son por 20 kg

PROCEDIMIENTO

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Pesarse todos los ingredientes. 2. Mezclar todos los ingredientes, a excepción de la mantequilla, en una batidora con gancho o paleta, 1 min en 1a velocidad y 8-12 min en 2a velocidad. 3. Adicionar la mantequilla y continuar mezclando hasta obtener una masa elástica que forme una malla entre los dos dedos sin romperse. 4. Reposar la masa, en charola engrasada, 15 min a temperatura ambiente. 5. Tornear la masa y reposar 15 min más. 6. Porcionar la masa con el peso deseado y bolear. 7. Dar tamaño a las piezas y colocar canillas. 8. Fermentar las piezas a temperatura ambiente hasta que estas dupliquen su tamaño. 9. Hornear: Piezas 100 g 160°C por 18-20 min.
Piezas 500 g 150°C por 30 min.
Piezas 1 kg 150°C por 35-45 min. 10. Dejar enfriar. 11. Barnizar con mantequilla clarificada y espolvorear con azúcar. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pesarse todos los ingredientes. 2. Mezclar todos los ingredientes en batidora con gancho o paleta, 1 minuto en 1ra velocidad y 12 - 20 min en 3a velocidad. 3.** Reposar la masa, en charola engrasada, 15 min a temperatura ambiente. 4. Tornear la masa y reposar 15 min más. 5. Porcionar la masa con el peso deseado y bolear. 6. Colocar canillas. 7. Fermentar las piezas a temperatura ambiente hasta que éstas dupliquen su tamaño. 8. Hornear: Piezas 100 g 160°C por 18-20 min.
Piezas 500 g 150°C por 30 min.
Piezas 1 kg 150°C por 35-45 min. 9. Dejar enfriar. 10. Barnizar con mantequilla clarificada y espolvorear con azúcar. <p>** En masas elaboradas con 100% mantequilla, se recomienda previo al paso 4; refrigerar 40 min la masa para mejorar el manejo.</p> |
|---|--|

PAN DE MUERTO CHOCOLATE

RECETA

INGREDIENTES	Por 1 kg	Por 5 kg	Por 20 kg
Pan de Muerto Chocolate	1,00	5,00	20,00
Agua	0,17	0,85	3,40
Huevo	0,30	1,50	6,00
Mantequilla	0,08	0,40	1,60
Levadura	0,04	0,20	0,80
TOTAL	1,59	7,95	31,80

PROCEDIMIENTO

1. Pesarse todos los ingredientes
2. Mezclar todos los ingredientes, a excepción de la mantequilla, en una batidora con gancho o paleta, 1 minuto en 1ra velocidad y 8-12 min en segunda velocidad.
3. Adicionar la mantequilla y continuar mezclando hasta obtener una masa elástica que forme una malla entre los dos dedos sin romperse.
4. Reposar la masa, en charola engrasada, 15 minutos a temperatura ambiente.
5. Tornear la masa y reposar 15 minutos más.
6. Porcionar la masa con el peso deseado y bolear.
7. Dar tamaño a las piezas y colocar canillas.
8. Fermentar en cámara a 35°C con 80% de HR hasta que éstas dupliquen su tamaño.
9. Hornear: Piezas 60 g 160 °C por 14 min.
Piezas 910 g 150 °C por 45 min.
10. Dejar enfriar
11. Barnizar con mantequilla clarificada y espolvorear con azúcar.

AJUSTES DE ALTURA

Pan de Muerto Mantequilla 20kg

4004	0-500	501-1000	1001-1500	1501-2000
Levadura Fresca Líquidos	+ 10 g - 24 mL	+ 8 g - 20 mL	+ 8 g - 14 mL	+ 6 g - 9 mL

Pan de Muerto Chocolate 20kg

4004	0-500	501-1000	1001-1500	1501-2000
Levadura Fresca Líquidos	+ 10 g - 24 mL	+ 8 g - 20 mL	+ 8 g - 14 mL	+ 6 g - 9 mL

