

Lo que
te mereces
en...

1,2,3

RECETAS DE AL PAN PAN
PARA CELEBRAR




3Castillos



ÍNDICE

Encuentra recetas para Halloween, Navidad y ocasiones especiales

DECORACIÓN REPOSTERA	5
SAN HONORATO	6
PANETTONE O PAN DE NAVIDAD	9
GALLETAS DE MANTEQUILLA	10
PAN DE JAMÓN	13
CUPCAKES DE VAINILLA	15
GALLETAS DE TEMPORADA	17
BROWNIES TENEBROSOS	18
TRONCO NAVIDEÑO	21
PANOCHA CURRAMBERA	23
PAN MATRIMONIO CURRAMBERO	25



DECORACIÓN REPOSTERA



DIFICULTAD: Media

PREPARACIÓN: 1:30 horas

INGREDIENTES

- 1000 g de Fondant Maestro Mix blanco (fondant listo para usar)
- 300 g de arequipe suave para decoración
- Anilinas roja, verde y café También colores variados
- Azúcar pulverizada o fécula para espolvorear

Previamente, debes elaborar la base del ponqué con la Harina Ultraponqué de 3 Castillos, en un molde en forma de árbol de Navidad, Alista y limpia la superficie del ponqué debidamente horneado y luego, sigue los siguientes pasos:

PREPARACIÓN

1. Cubre el ponqué con una capa fina de arequipe para decorar, definiendo muy bien sus bordes.
2. Antes de cubrir y decorar el ponqué, amasa el Fondant Maestro Mix Blanco incorporando unas gotas de color verde hasta alcanzar el tono deseado.
3. Extiende la masa con un rodillo hasta lograr un grosor de 3 a 4 milímetros. Al laminar espolvorea fécula o azúcar pulverizada sobre el mesón para evitar que la cubierta se pegue.
4. Extiende la lámina de Fondant Maestro Mix Verde sobre el ponqué, empareja con la palma de las manos y con movimientos circulares desde la superficie del ponqué hacia los laterales.
5. Con la ayuda de un alisador, alisa la superficie retirando el aire debajo de la cubierta. Retira cualquier exceso de fécula o azúcar pulverizada.
6. Recorta los excesos de fondant en la base del ponqué con un cortador.
7. Para el tronco del árbol, amasa Fondant Maestro Mix Blanco incorporando unas gotas de color café.
8. Extiende la masa con un rodillo hasta lograr el grosor deseado. Con la ayuda de un rodillo texturizado, dale la apariencia al tronco. Extiéndelo en el extremo inferior del ponqué.
9. Con Fondant Maestro Mix Blanco elabora varias tiras cilíndricas y colócalas en cada arista del árbol.
10. Forma esferas de diferentes colores y tamaños y coloca por todo el árbol de Navidad pegándolos con un poco de agua.
11. Decora el árbol con 5 galletas de Navidad, decoradas al gusto.
12. Para dar terminación al árbol, forma un cordón trenzado con Fondant Maestro Mix Blanco y Rojo, el cual se pegará con ayuda de agua en la base del ponqué.

Nota: El Fondant Maestro Mix es un fondant preparado que distribuye la empresa Sigrá.

SAN HONORATO



DIFICULTAD: Alto

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 25 repollas

INGREDIENTES

PARA LA PASTA CHOUX

- 320 g de Harina Elite
- 200 g de margarina
- 450 g de agua
- 10 g de azúcar
- 5 g de sal
- 6 huevos

PARA EL RELLENO

- 300 g de crema chantilly batida
- 200 g queso crema
- 300 g de crema pastelera
- 100 g de cerezas
- 40 g de miel de maple

PREPARACIÓN

PARA LA PASTA CHOUX

1. Coloca a fuego alto el agua, la margarina, la sal y el azúcar, hasta que hierva. Adiciona la harina Elite en un solo paso y mezcla hasta formar una masa homogénea y que despegue de los bordes. Sigue cocinando sin dejar de mezclar durante 3 minutos a fuego medio-bajo.
2. Deja enfriar durante 5 minutos, adiciona los huevos a la pasta gradualmente, incorporándolos uno a uno.
3. Coloca la pasta en una manga pastelera y forma las repollas.
4. Hornea a 165°C durante 15 a 20 minutos. Deja enfriar para rellenar.

PARA MONTAR EL POSTRE

5. Mezcla la crema pastelera y el queso crema para elaborar una crema de relleno homogénea.
6. Coloca en una manga pastelera y rellena las repollas.
7. Monta las repollas rellenas en forma circular y coloca crema chantilly entre cada una.
8. Por último, baña el postre con hilos caramelo (preparado con 400 g de azúcar y 100 g de agua llevados a fuego medio-bajo, moviendo cada poco tiempo, hasta formar el caramelo).
9. Refrigerar durante 1 hora y sívelo.





PANETTONE O PAN DE NAVIDAD



DIFICULTAD: Media

PREPARACIÓN: 8 horas

PORCIONES: 3-4 unidades

INGREDIENTES

PARA LA ESPONJA

- 200 g de Harina 3 Castillos
- 120 g de agua (pesada)
- 2 g de levadura fresca

PARA EL PAN

- 800 g de Harina 3 Castillos
- 40 g de levadura fresca
- 18 g de sal
- 200 g de azúcar
- 250 g de margarina
- 80 g de yemas de huevo (3 a 4 yemas)
- 0,5 g de canela en polvo
- 30 g de leche en polvo
- 150 g de uvas pasas
- 150 g de frutas cristalizadas
- 100 g de cerezas rojas
- 150 g de vino tinto
- 2 g de esencia de naranja
- 270 g de agua

PREPARACIÓN

PARA LA ESPONJA

1. Mezcla la harina con los 2 g de levadura y el agua hasta formar una masa homogénea. Deja reposar durante 3 o 4 horas en un tazón tapado con un lienzo húmedo.

PARA EL PAN

2. Hidrata las uvas pasas, la fruta cristalizada y las cerezas en un tazón con el vino tinto, durante el tiempo de fermentación de la esponja.
3. Para elaborar el pan, mezcla los ingredientes con toda el agua de la fórmula durante 3 minutos, en primera velocidad. Adiciona la esponja y amasa en segunda velocidad durante 5 a 10 minutos más, hasta obtener una masa suave y elástica (punto de masa panadera). Después de alcanzar este punto, incorpora a la masa la fruta escurrida en primera velocidad.
4. Para el moldeo, divide en porciones de 650 g y lleva a fermentación en un molde para Panettone, hasta que la masa llene el molde totalmente.
5. Hornea a 155°C durante 50 minutos, deja enfriar y decora a tu gusto.

GALLETAS DE MANTEQUILLA



DIFICULTAD: Baja

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 20-25 unidades

INGREDIENTES

PARA LAS GALLETAS

- 320 g de Harina Elite
- 250 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 3 huevos (150 gr.)
- 2 g de esencia de vainilla
- 1 g de polvo de hornear

PARA EL GLASEADO

- 160 g de claras de huevo
- 1000 g de azúcar pulverizada
- 5 g de jugo de limón

PREPARACIÓN

1. Para iniciar, toma un recipiente y bate los huevos con el azúcar. Precalienta el horno a 170°C.
2. Agrega la mantequilla y la esencia de vainilla y sigue batiendo. Cuando se hayan integrado todos los ingredientes, añade poco a poco la harina, que debe estar tamizada junto con el polvo de hornear. Termina de incorporar los ingredientes de forma manual.
3. Cuando la masa esté lista, extiéndela sobre la superficie de trabajo con la ayuda de un rodillo. Recuerda que debes espolvorear un poco de harina antes de estirla para evitar que se pegue.
4. Corta las galletas con la forma que quieras.
5. Coloca las galletas sobre una bandeja de horno forrada con papel parafinado y hornéalas durante 15 minutos o hasta que su base esté dorada. Las galletas de mantequilla se hornean muy rápido, por lo que deberás vigilar el horno por si requieren de menos tiempo.
6. Cuando estén listas, saca la bandeja del horno; notarás que las galletas parecen un poco blandas, pero cuando se enfrían se tornan crujientes.
7. En cuanto se enfríen, puedes disfrutarlas directamente o decorarlas con glaseado.

PARA EL GLASEADO:

8. Lleva todos los ingredientes a la batidora y bate en velocidad media hasta tener la consistencia apropiada.
9. Puedes utilizar colores para el glaseado y personalizarla.





INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 1000 g de Harina 3 Castillos
- 160 g de margarina
- 160 g de azúcar
- 20 g de sal
- 2 huevos (100 gr.)
- 40 g de levadura fresca
- 450 g de agua

PARA EL RELLENO:

- 1000 g de jamón ahumado
- 250 g de tocineta ahumada
- 150 g de aceitunas rellenas
- 180 g de uvas pasas

PAN DE JAMÓN



DIFICULTAD: Baja

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 2 unidades

PREPARACIÓN

1. Coloca la harina de trigo 3 Castillos en la mesa y haz la forma de un volcán. En el centro del volcán pon el huevo, la margarina, el azúcar, la levadura diluida. La sal va por fuera del volcán inicialmente.
2. Incorpora gradualmente el agua medida hasta formar la masa. Deja reposar por una hora.
3. Mientras la masa reposa, corta las aceitunas a la mitad e hidrata las uvas pasas en un envase con un poco de agua.
4. Coloca las lonjas de jamón en una bandeja y las lonjas de tocineta en otra para tener listo el relleno al momento del armado.
5. Después del tiempo de reposo de la masa, procede a separarla en 2 porciones. Estira cada porción con el rodillo hasta obtener una forma de rectángulo con un grosor de $\frac{1}{2}$ cm. aproximadamente. Empareja los bordes y reserva un poco de masa para decorar.
6. Sobre el rectángulo coloca el jamón en lonchas, la tocineta, las uvas pasas y las aceitunas. Deja 1 cm de masa libre para pegar luego de enrollar.
7. Enrolla el rectángulo y vierte un poco de agua en el borde libre para pegar el cierre, cierra las puntas para que no se salga el relleno y deja reposar el pan armado cubierto con plástico durante una 1 hora como mínimo antes de llevarlo al horno.
8. Antes de introducir el pan al horno, píntalo con huevo batido para darle una corteza brillante y con color. Para pintar el pan, bata un huevo y adicione un poco de agua, luego, aplíquelo con un pañito o una brocha de cocina.
9. Precalienta el horno a 150°C y hornea por 45 min aproximadamente.



CUPCAKES DE VAINILLA



DIFICULTAD: Media

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 18 unidades

INGREDIENTES

- 315 g de Harina Elite
- 250 g de azúcar
- 4 g de polvo de hornear
- 250 g de margarina de repostería
- 100 g de leche líquida
- 4 huevos (200 gr.)
- 5 g de esencia de vainilla negra

PREPARACIÓN

1. Crema el azúcar y la margarina durante 5 a 7 minutos hasta que blanquee y doble su tamaño.
2. Mezcla bien la harina y el polvo de hornear.
3. Adiciona los huevos uno a uno alternando con la harina y bate en velocidad baja hasta incorporar todos los ingredientes. Después incorpora la leche líquida y la esencia gradualmente.
4. Prepara 1 molde para 18 cupcakes con capacillos, sirve 50 a 60 g por capacillo y hornea a 170°C, de 18 a 20 minutos.



GALLETAS DE TEMPORADA



DIFICULTAD: Baja

PREPARACIÓN: 2 horas

PORCIONES: 15 unidades

INGREDIENTES

- 375 g de Harina Elite
- 250 g de margarina
- 125 g de azúcar en pulverizada
- 1,5 g de esencia de vainilla

PREPARACIÓN

1. Mezcla todo hasta obtener una masa homogénea.
2. Deja reposar la masa media hora en la nevera.
3. Posteriormente, extiende en una mesa levemente enharinada, para proceder a hacer las galletas con la forma deseada.
4. La masa utilizada es una masa base, por lo que puedes utilizarla en la elaboración de cualquier tipo de galletas.

NOTA ADICIONAL: El polvo de hornear se debe emplear teniendo en cuenta la altura sobre el nivel del mar, por ejemplo: Por encima de 1000 metros sobre el nivel del mar el porcentaje a usar oscila entre el 0,5 y el 1.5% (Bogotá, Medellín, etc.) mientras que, en las ciudades a nivel del mar, como Cartagena y Barranquilla, oscila entre el 2 y el 3%.

BROWNIES TENEBROSOS



DIFICULTAD: Media

PREPARACIÓN: 2 horas

PORCIONES: 15 unidades

INGREDIENTES

- 200 g de Harina Ultraponqué
- 200 g de chocolate 65%
- 150 g de mantequilla
- 3 huevos (150 gr.)
- 350 g de azúcar
- 1,5 g de sal
- 30 g de cocoa
- 30 g de glicerina
- 5 g de esencia de vainilla

PREPARACIÓN

1. Funde la mantequilla con el chocolate.
2. Agrega la glicerina, el azúcar, los huevos, la sal y la esencia de vainilla.
3. Integra los ingredientes secos (la harina y la cocoa) tamizados en forma envolvente.
4. Cocina en placa con papel parafinado a 180°C durante 30 minutos.
5. Deja enfriar 2 horas
6. Para el acabado tenebroso, corta los brownies con moldes de galletas o espolvorea azúcar pulverizada utilizando siluetas de murciélagos de cartón.





TRONCO NAVIDEÑO

DIFICULTAD: Alta

PREPARACIÓN: 2 horas

PORCIONES: 10 porciones

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 90 g de Harina Elite
- 6 huevos (300 gr.)
- 120 g de azúcar
- 30 g de cocoa
- 4 g de esencia de vainilla
- 15 g de miel

PARA LA COBERTURA

- 400 g de chocolate al 53%
- 400 g de crema de leche

PARA EL RELLENO

- 400 g de crema de leche
- 80 g de azúcar pulverizada
- 5 g de esencia de vainilla

PREPARACIÓN

1. En la batidora bate los huevos, el azúcar, la miel y monte a punto letra. Incorpora la esencia.
2. Incorpora la harina de trigo y la cocoa tamizados en dos partes, con movimientos envolventes.
3. Vuelca sobre una placa con papel parafinado engrasada y hornea a 190°C-200°C por 5 a 10 minutos. Deja enfriar.
4. Bate una crema chantilly y utiliza como relleno. Enrolla la plancha.
5. Calienta la crema de leche y viértela sobre el chocolate finamente picado, emulsiona batiendo continuamente y utiliza como cobertura sobre el rollo.
6. Usa un tenedor para dar la textura de tronco.



PANOCHA CURRAMBERA



DIFICULTAD: Media

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 4 unidades

INGREDIENTES

PARA EL PAN

- 500 g de Harina 3 Castillos
- 10 g de sal
- 100 g de azúcar
- 160 g de margarina
- 1 huevo
- 20 g de levadura fresca
- 180 g de agua
- 2.5 g de esencia de vainilla
- 15 g de leche en polvo

PARA EL RELLENO

- 60 g de queso costeño
- 80 g de azúcar
- Por cada porción de 250 g de masa, 40 g de queso y 20 de azúcar

PREPARACIÓN

1. Incorpora todos los ingredientes hasta tener una masa manejable.
2. Deja reposar por 15 minutos.
3. Continúa con el amasado llevando la masa a una amasadora, batidora o cilindro, hasta desarrollar bien la masa.
4. Pesa de a 250 gr., formas bolas y luego arma las panochas rellenas con queso y azúcar y cerrando en forma de empanada; deja leudar por 1 hora y media al ambiente aproximadamente.
5. Decora embolando con huevo y espolvoreando azúcar y coco deshidratado dulce.
6. Lleva al horno por 15 a 20 minutos a 165°C.





PAN MATRIMONIO CURRAMBERO



DIFICULTAD: Media

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 56 porciones

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 3000 g de Harina 3 Castillos
- 3 huevos (150 gr.)
- 360 g de margarina
- 60 g de sal
- 120 g de levadura fresca
- 500 g de azúcar
- 1500 g de agua
- 10 g de esencia de mantequilla

PARA LOS RELLENOS:

De jamón:

- 500 g de jamón picado
- 500 g de queso

De bocadillo y queso:

- 210 g de bocadillo
- 120 g de queso

De arequipe, queso y coco:

- 180 g de arequipe
- 120 g de queso
- 120 g de coco rallado

De jamón, queso y piña:

- 500 g de jamón
- 500 g de queso
- 250 g de piña

PREPARACIÓN

PARA LA MASA

1. Mezcla todos los ingredientes en batidora por 2 minutos en primera velocidad. Incorpora un poco más de agua si es necesario. Amasa en batidora o en cilindro hasta desarrollar la elasticidad necesaria para el pan. Deja reposar la masa por 5 minutos.

PARA LOS RELLENOS

2. Corta y pesa porciones de 1500 g Extiende cada porción, a mano o en cilindro, en tiras de masa largas de unos 4 mm de grosor y 15 cm de ancho, para rellenar cada tira con un relleno diferente.
3. Esparce el relleno deseado en el centro a lo largo de la tira de masa. Después de cubrir el relleno doblando la masa, voltea para que el remate quede por debajo, corta las porciones del tamaño deseado y termina cada porción con azúcar o coco rallado por encima.
4. Rellena cada tira de masa de acuerdo a las indicaciones y dobla la masa de manera que quede cubierto el relleno.
5. Después de cortar y decorar, dejar en crecimiento en bandejas por una hora mínimo.
6. Lleva al horno por 30 minutos a una temperatura de 150°C.



3 Castillos