



Lo que
te mereces
en...

1, 2, 3

RECETAS DE AL PAN PAN
PARA SORPRENDER

VOLUMEN 1


3Castillos



ÍNDICE

Recetas para compartir y demostrar a los tuyos cuánto los quieres

CAKE DE ALMENDRAS Y VAINILLA	5
MUFFINS LES AMIS	7
TORTA SELVA NEGRA	8
LAS MEJORES PIZZAS INFANTILES	11
CROISSANT BICAPA ROJO	13
CORAZONES DE HOJALDRE DE CANELA	14
GALLETAS DE MANTEQUILLA	17
CUPCAKES DE VAINILLA	19
STRUDEL DE MANZANA	21
PAN DE CHOCOLATE CON CREMA DE AVELLANA Y PISTACHOS	22
PAN DE MAÍZ	25
PITA DE POLLO AL CURRY Y MANZANAS VERDES	27



CAKE DE ALMENDRAS Y VAINILLA



DIFICULTAD: Alta

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 8 unidades

INGREDIENTES

CRUMBLE

- 120 g de Harina Elite
- 120 g de mantequilla fría
- 120 g de azúcar morena
- 25 g de crema de leche

CAKE

- 185 g de Harina Ultraponqué
- 50 g de harina de almendras
- 165 g de mantequilla
- 150 g de huevos
- 145 g de azúcar pulverizada
- 3 g de polvo de hornear
- 1 g de sal
- 3 g de esencia de vainilla

CONFITURA PARA EL CENTRO

- 180 g de pulpa de moras
- 80 g de moras congeladas
- 140 g de azúcar
- 25 g de jugo de limón
- 2 g de pectina cítrica

PREPARACIÓN

CRUMBLE

1. Mezcla todo hasta formar una masa homogénea y reserva en el congelador hasta el momento de su uso.
2. Ralla la masa congelada. Para obtener un crumble parejo, rállala por el lado grueso del rallador.

CAKE

3. En una batidora, procesa la harina de almendras junto con el azúcar pulverizada. Agrega algunas gotas de agua con el fin de formar una pasta de almendras.
4. Continúa añadiendo los huevos de uno a uno, para evitar que la mezcla se separe, luego, agrega la esencia de vainilla y termina con la harina de trigo y el polvo de hornear previamente tamizados.
5. Llena una tercera parte del molde con el batido, rellena con la confitura en el centro del batido y terminar con más batido de vainilla y almendras hasta completar $\frac{3}{4}$ de la capacidad total del molde.
6. Espolvorear con el crumble y llevar a un horno precalentado a 150°C por 45 minutos a 1 hora.

CONFITURA PARA EL CENTRO

7. Mezcla muy bien la pectina con el azúcar.
8. Mezcla en frío junto con el puré de moras, las moras congeladas y el jugo de limón.
9. Lleva al fuego hasta llegar a 107°C, aproximadamente.
10. Volcar sobre una placa con papel film en la base y enfriar
11. Reservar en frío con papel film en contacto.



MUFFINS LES AMIS



DIFICULTAD: Media

PREPARACIÓN: 2 horas

PORCIONES: 16 unidades

INGREDIENTES

- 200 g de Harina Utraponqué
- 200 g de mantequilla blanda
- 200 g de azúcar
- 10 g de polvo de hornear
- 4 huevos (200 gr.)
- 5 g de esencia de vainilla
- 200 g de trozos de fruta, manzana o banano para saborizar al gusto.

PREPARACIÓN

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremosa y tome un color pálido. Agrégale la esencia de vainilla, y empieza a añadir uno a uno los huevos.
2. Continúa batiendo hasta que todo se integre. Por último, fuera de la batidora, agrega la harina previamente mezclada con el polvo de hornear.
3. Para saborizar estos muffins, podemos agregarles trozos de fruta, manzana o banano, y otros sabores que nos gusten.
4. Sirve la mezcla en capacillos individuales dentro de moldes para muffins, llenándolos hasta 3/4 partes del molde.
5. Hornéalos por 25 minutos o hasta que, al introducir un palito, este salga limpio.

TORTA SELVA NEGRA



DIFICULTAD: Media

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 16 porciones

INGREDIENTES

- 500 g de Harina Ultraponqué
- 12 huevos (600 gr.)
- 600 g de azúcar
- 15 g de polvo de hornear
- 30 g de cocoa
- 210 g de aceite
- 80 g de agua
- 5 g de esencia de vainilla
- Fresas encurtidas
- Cerezas
- Crema chantilly o crema vegetal para decorar

PREPARACIÓN

1. Separa las claras de las yemas y lleva las claras a punto de nieve* con 50% del azúcar; Al tener lista la nieve, añade las yemas y el restante del azúcar, continúa batiendo hasta incorporar bien. Finalmente añade el aceite, el agua y la esencia lentamente.
2. Mezcla los ingredientes secos.
3. Al batido esponjoso incorpora los ingredientes secos en forma envolvente de forma suave, hasta lograr una mezcla homogénea.
4. Vierte en un molde y lleva al horno precalentado a 160°C, de 35 a 40 minutos. (Recomendación: cuando saques del horno, desmolda o voltea sobre una rejilla, hasta enfriar)
5. Corta de manera horizontal en 3 capas y rellena de fresas encurtidas con azúcar y crema para decorar en cada una de las capas.

Fresas encurtidas: para 500 g de fresas, 400 g de azúcar y 3 gotas de colorante rojo para tener un color más firme. Llevar al fuego y cocinar hasta el hervor. Esas fresas se pueden reservar en la nevera hasta por un mes y seguir utilizándolas, con una consistencia y fresca sin necesidad de llevar nuevamente a cocción.

PARA LA DECORACIÓN

6. Aplica crema chantilly de manera uniforme alrededor de la torta y haz merengues en la parte superior. Coloca cerezas y hojas de chocolate para decorar al gusto.





LAS MEJORES PIZZAS INFANTILES



DIFICULTAD: Baja PREPARACIÓN: 2 horas PORCIONES: 15-17 pizzas personales

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 1000 g de Harina Pizzarina
- 20 g de azúcar
- 20 g de sal
- 100 g de aceite de oliva
- 40 g de levadura fresca
- 550 g de agua

PARA EL TOPPING DULCE

- 340 g de queso crema
- 160 g de mantequilla
- 250 g de azúcar pulverizada
- Vainilla al gusto
- Fresas, Kiwis, Duraznos

PARA EL TOPPING DE SAL

- 100 g de pasta de tomate
- 250 g de queso mozzarella
- Huevos de codorniz
- Aceitunas negras
- Pepperoni o salami
- Pimentones verdes

PREPARACIÓN

1. Con la harina y sal mezcladas, haz una especie de cráter y en el centro, agrega el resto de ingredientes junto con el agua. Mezcla de adentro hacia fuera hasta lograr una masa suave y manejable.
2. Separa la masa en bolas de 100 a 120 g y deja reposar al menos durante 1 hora, tapadas con una tela húmeda o bolsa plástica.
3. Arma los discos para la pizza presionando suavemente con los dedos hasta lograr el grosor deseado. Esparce la salsa o pasta de tomate, y añade el queso mozzarella y los sabores que desees.



CROISSANT BICAPA ROJO



DIFICULTAD: Alta

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 45 unidades

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 1000 g de Harina Elite
- 120 g de azúcar
- 100 g de margarina
- 22 g de sal común
- 30 g de levadura fresca
- 2 huevos (100 gr.)
- 30 g de leche en polvo
- 450 g de agua

PARA EL EMPASTE

- 600 g de margarina de empaste

PARA LA MASA DE COLOR

- 200 gr de masa roja

PREPARACIÓN

1. Alista y pesa todos los ingredientes antes de comenzar el proceso.
2. Adiciona todos los ingredientes en batidora o en mezcladora con gancho.
3. Mezcla durante 2 minutos en velocidad baja y después, de 4 a 5 minutos en velocidad media.
4. Retira 200 g de la masa y aplica color rojo al gusto. Con el resto de la masa, elabora masa semihojaldrada, con 3 vueltas sencillas. Extiende la masa roja sobre la masa hojaldrada, extiende y corta en triángulos de 50 g cada uno. Forma el croissant asegurándote de que la parte roja siempre esté hacia abajo.
5. Coloca en latas y deja fermentar hasta duplicar el tamaño.
6. Hornea a 170°C por 30 minutos aproximadamente.
7. Deja enfriar para aplicar brillo en toda la superficie.

OBSERVACIONES: Se puede rellenar con frutos rojos y crema pastelera.

CORAZONES DE HOJALDRE DE CANELA



DIFICULTAD: Alta

PREPARACIÓN: 2 horas

PORCIONES: 40-50 unidades

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 1000 g de Harina Elite
- 20 g de sal
- 50 g de azúcar
- 80 g de margarina
- 600 g de margarina de empaste
- 580 g de agua

PARA DECORAR:

- Fondant de chocolate
- Canela en polvo
- Azúcar pulverizada

PREPARACIÓN

1. Lleva la harina, la sal, el azúcar, la margarina y el agua a la batidora.
2. Mezcla durante 3 minutos, en velocidad baja y, luego, pasa a velocidad media durante 5 minutos más hasta lograr un punto de masa muy suave (punto de película). Deja reposar durante 2 minutos en una mesa enharinada.
3. Realiza el empaste con la margarina de empaste.
4. Realiza dos vueltas sencillas y dos vueltas dobles iniciando con una sencilla y terminando con una doble. Deja reposar durante 10 minutos.
5. Extiende la pasta hojaldrada con un espesor de 3 milímetros.
6. Adiciona abundante azúcar en toda la superficie de la pasta. (Opcional: puede aplicar azúcar morena o azúcar con canela en polvo).
7. Dobla a lo largo hacia el centro desde ambos lados y refrigera durante 1 hora cubierta para que las corrientes de frío no deterioren la corteza de la masa.
8. Porciona en láminas de 1 cm. de ancho.
9. Coloca los corazones en las latas, previamente alistadas con desmoldante, y hornee a 170°C, durante 30 minutos aproximadamente.





GALLETAS DE MANTEQUILLA



DIFICULTAD: Baja

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 30 unidades

INGREDIENTES

- 350 g de Harina Elite
- 300 g de mantequilla
- 2 huevos grandes (100 gr.)
- 250 g de azúcar pulverizada
- 5 g de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal

PREPARACIÓN

1. En un recipiente coloca la mantequilla a temperatura ambiente junto con la azúcar pulverizada y la sal, mezcle hasta blanquear, agrega la esencia de vainilla. Incorpora los huevos, mezcla nuevamente y añade la harina en 2 tandas mientras mezclas hasta obtener una masa lisa y sin grumos. Termina de unir con las manos, luego, cubre con papel film y deja reposar en el refrigerador durante 1 hora.
2. Transcurrida la hora de reposo, saca la masa del refrigerador y trabájala unos minutos con las manos, luego, espolvorea la mesada con harina y con la ayuda de un rodillo estira la masa no muy fina.
3. Corta con moldes de diferentes figuras.
4. Acomoda las galletas en una bandeja con papel siliconado y mételas al horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 15 minutos.
5. Terminada la cocción, retira las galletas y decóralas.



CUPCAKES DE VAINILLA



DIFICULTAD: Baja

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 8 unidades

INGREDIENTES

- 100 g de Harina Elite
- 2 g de polvo de hornear
- 100 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 2 huevos (100 gr.)
- 20 g de leche
- 5 g de esencia de vainilla
- Fondant o buttercream para decorar

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Prepara el molde de cupcakes con 8 capacillos número 4.
3. Bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremosa.
4. Añade los huevos uno en uno con la esencia de vainilla y a continuación la harina mezclada con el polvo de hornear.
5. Añade la leche.
6. Reparte la mezcla entre los capacillos para cupcakes y hornéalos entre 18 y 20 minutos, o hasta que, al pincharlos con un palillo, este salga limpio.
7. Deja enfriar por 5 minutos sin sacarlos del molde y después ponlos en una rejilla.
8. Una vez fríos, decora con buttercream o fondant.



STRUDEL DE MANZANA



DIFICULTAD: Media

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 10 porciones

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 500 g de Harina Elite
- 10 g de sal
- 40 g de azúcar
- 40 g de margarina
- 1 huevo (50 gr.)
- 275 g de agua
- 250 g de margarina de empaste

PARA EL RELLENO

- 600 g de manzanas verdes cortadas en julianas
- 400 g de uvas pasas
- 3 g de canela en polvo
- 3 g de nuez moscada en polvo
- 150 g de miga de pan

PREPARACIÓN

1. Mezcla los ingredientes de la masa en la batidora en velocidad baja por 2 minutos. Luego, amasa en velocidad media por 5 minutos más.
2. Con la margarina y la masa elabora un hojaldre con 3 vueltas sencillas. Lamina la masa hojaldrada hasta un espesor de 2 milímetros.
3. Con la ayuda de una brocha, barniza toda la superficie de la masa con mantequilla fundida (debe estar a temperatura ambiente).
4. Rellena con las manzanas previamente escaldadas (pasadas por agua caliente por 5 minutos).
5. Continúa con el relleno colocando uvas pasas.
6. Adereza con la canela en polvo y la nuez moscada.
7. Por último, agrega la miga de pan extendiendo uniformemente.
8. Enrolla la masa sin apretar.
9. Brilla con huevo batido y pica con ayuda de un tenedor.
10. Hornea a 165°C por 30 a 40 minutos.
11. Decora con azúcar en polvo.
12. Corta en forma de rombos y a disfrutar.

PAN DE CHOCOLATE CON CREMA DE AVELLANA Y PISTACHOS



DIFICULTAD: Media

PREPARACIÓN: 3 horas

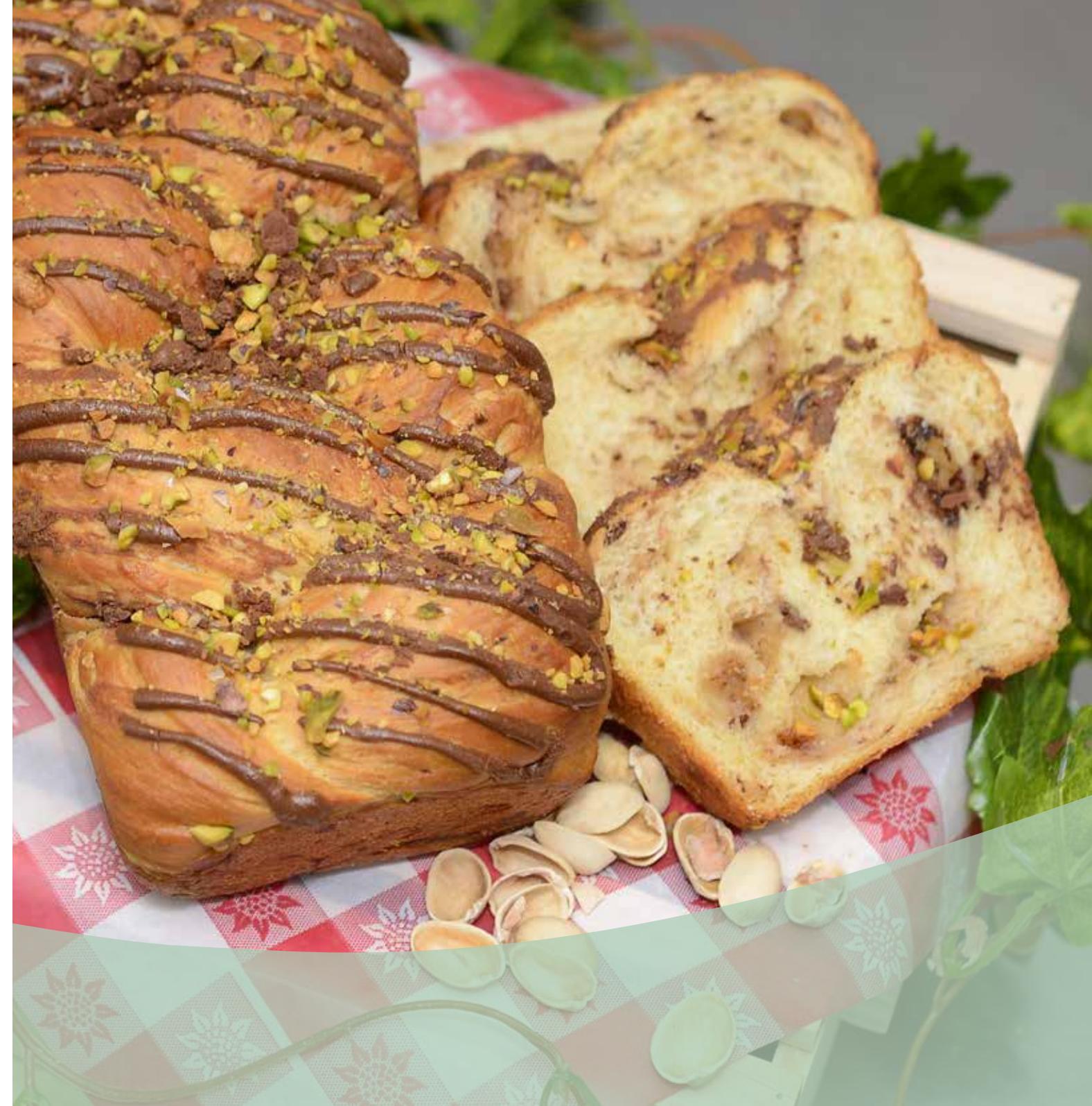
PORCIONES: 4 unidades

INGREDIENTES

- 1000 g de Harina 3 Castillos
- 20 g de sal
- 150 g de azúcar
- 250 g de mantequilla
- 20 g de levadura
- 4 huevos (200 gr.)
- 340 g de masa fermentada
- 150 g de chocolate negro
- 150 g de chocolate blanco
- 3 g de extracto de malta
- 340 g de agua
- 100 g de leche en polvo
- 30 g de pistachos

PREPARACIÓN

1. Elabora el pre fermento con 12 horas de anterioridad. Destina de la fórmula 200 g de harina, 140 g de agua y 1 g de levadura.
2. Elabora la masa hasta homogenizar, dale 30 minutos de reposo. Posteriormente añade el pre fermento en velocidad baja y luego en velocidad media, por 5 minutos aproximadamente, hasta obtener punto de elasticidad.
3. Agrega los chocolates en trozos pequeños hasta que se incorporen (no más de 1 minuto).
4. Porciona de 500 g y dale la forma deseada. En el caso de nuestra preparación, estilo trenza de 3.
5. Lleva a fermentación hasta llenar el molde completamente.
6. Decora con crema de avellanas y pistachos.
7. Hornea a 150° durante 35 minutos.





PAN DE MAÍZ



DIFICULTAD: Media

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 70 porciones

INGREDIENTES

- 2250 g de Harina 3 Castillos
- 750 g de Harina de maíz amarillo Campesina.
- 10 huevos (500 gr.)
- 625 g de azúcar
- 375 g de margarina
- 50 g de polvo de hornear
- 125 g de levadura fresca
- 500 g de queso costeño
- 20 g de extracto de mantequilla
- 700 g de leche líquida

PREPARACIÓN

1. Mezcla la harina de maíz y la harina de trigo junto con el polvo de hornear
2. Agrega los demás ingredientes poco a poco hasta lograr una masa homogénea y manejable.
3. Moldea en forma de curuba o mogolla de 70 g
4. y cúbrelos con harina de maíz amarilla
5. Lleva a fermentación a 3/4 de crecimiento
6. Lleva a horno a una temperatura de 170°C por 15 a 20 minutos.



PITA DE POLLO AL CURRY Y MANZANAS VERDES



DIFICULTAD: Baja

PREPARACIÓN: 3 horas

PORCIONES: 20 unidades

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 1000 g de Harina Elite
- 40 g de azúcar
- 20 g de sal
- 80 g de aceite de canola
- 40 g de levadura fresca
- 550 g de agua

PARA EL RELLENO

- Pechuga de pollo adobada y desmechada al curry
- Manzanas verdes en brunoise al gusto
- Apio y cebolla blanca en brunoise al gusto
- Crema de leche al gusto
- Mayonesa al gusto

PREPARACIÓN

MASA

1. Mezcla el azúcar, el aceite de canola, la levadura fresca y el agua.
2. Luego adiciona la harina Elite con la sal y mezcla durante 2 minutos. Deja en reposo durante 2 horas hasta que doble su volumen.
3. Enharina la mesa y procede a estirlarla hasta lograr un grosor de 0.5 centímetros.
4. Cortan en forma redonda y coloca los círculos en bandejas con una separación de un centímetro entre un círculo y otro.
5. Lleva al horno a una temperatura de 250 grados durante 2 a 3 minutos. Deja enfriar para proceder a rellenar.

RELLENO

6. Marina el pollo con curry y finas hierbas.
7. Coloca a hervir hasta que el pollo adquiera una textura completamente suave. Deja reposar de 20 a 30 minutos.
8. Desmecha el pollo y mézclalo con las manzanas, el apio y la cebolla blanca. Luego agrega una pizca de pimienta, la mayonesa y la crema de leche con una cucharada de azúcar.
9. Mezcla todos los ingredientes y procede a rellenar la pita.




3 Castillos