



70 años

BIENESTAR PARA UN
MUNDO MEJOR

**Recetas
Deleitarse 2024
Panadería**



Ciabatta

Ingrediente	GR
harina de trigo	100
agua fria	80
masa madre(granomix)	11
sal	1,6
mejorador panes de corteza	1
levadura fresca levapan	2
	0
	0
	0
	0
TOTAL	195,6

Deleitar²⁰²⁴se

Procedimiento

1. Alistar todos los ingredientes, confirmando su peso.
2. Llevar todos los ingredientes secos a la mojadora.
3. Adicionar las 3/4 partes del agua de espinacas y mezclar en velocidad uno por 5 minutos y luego adicionamos el resto del agua y mezclamos en velocidad dos por 6 minutos y/o hasta desarrollar el gluten.
4. Retiramos y dejamos reposar en bloque por 30 minutos tapada la masa.
5. Realizamos doblez doble y dejamos reposar otros 30 minutos, en un contenedor con la masa tapada, este proceso lo realizamos dos veces más. Y dejamos reposar 3 horas
6. Retirará del contenedor y vaciar encima de la mesa enharinada para evitar que se pegue, y con la ayuda de un cortador metálico, proporcionamos según tamaño, disponemos el relleno.
7. Llevamos a fermentación por 15 minutos a una temperatura de 30 °C y HR 80%.
8. Horneamos 8 minutos a temperatura 240 °C Y 15 seg de vapor, bajamos temperatura y seguimos horneando por 20 minutos a 185° C.

Ciabatta Negra

Deleitar^{se} 2024

Procedimiento

Ingrediente	GR
harina de trigo	100
agua fria	80
masa madre(granomix)	11
sal	1,6
mejorador panes de corteza	1
levadura fresca Levapan	2
carbón activo	0,5
	0
	0
	0
TOTAL	196,1

1. Alistar todos los ingredientes, confirmando su peso.
2. Llevar todos los ingredientes secos a la mojadora.
3. Adicionar las 3/4 partes del agua de espinacas y mezclar en velocidad uno por 5 minutos y luegoa adicionamos el resto del agua y mezclamos en velocidad dos por 6 minutos y/o hasta desarrollar el gluten.
4. Retiramos y dejamos reposar en bloque por 30 minutos tapada la masa.
5. Realizamos doblez doble y dejamos reposar otros 30 minutos, en un contenedor con la masa tapada, este proceso lo realizamos dos veces más. Y dejamos reposar 3 horas
6. Retirlarla del contenedor y vaciar encima de la mesa enharinada para evitar que se pegue, y con la ayuda de un cortador metálico, proporcionamos según tamaño, disponemos el relleno.
7. Llevamos a fermentación por 15 minutos a una temperatura de 30 °C y HR 80%. ° horneamos 8 minutos a temperatura 240 °C Y 15 seg de vapor, bajamos temperatura y seguimos horneando por 20 minutos a 185° C.

Focaccia

Ingrediente	GR
harina de trigo	100
agua fria	70
masa madre(granomix)	11
sal	1,6
mejorador panes de corteza	1
levadura fresca Levapan	1,5
	0
	0
	0
	0
TOTAL	185,1

2024
Deleitarse

Procedimiento

1. Alistar todos los ingredientes, confirmando su peso.
2. Llevar todos los ingredientes secos a la mojadora.
3. Adicionar las 3/4 partes del agua de espinacas y mezclar en velocidad uno por 5 minutos y luego adicionamos el resto del agua y mezclamos en velocidad dos por 6 minutos y/o hasta desarrollar el gluten.
4. Retiramos de la mojadora y dividimos según molde.
5. Dejamos reposar y luego con aceite de oliva y ayuda de las manos extendemos y desgasificamos. este paso lo realizamos tres veces cada hora.
6. Disponemos los rellenos.
7. Llevamos a fermentación por 15 minutos a una temperatura de 30 °C y HR 80%.
8. Horneamos 8 minutos a temperatura 240 °C Y 15 seg de vapor, bajamos temperatura y seguimos horneando por 20 minutos a 185° C.

Focaccia

Ingrediente	GR
Harina Panaderia	1000
azucar	100
sal	20
Levadura fresca	25
miel	15
Leche 4°C	200
Agua 4°C	280
astra	250
vitina croissant	400
	0
TOTAL	2290

Brillo

Ingrediente	GR
Agua	500
azucar	650
TOTAL	1150

Para el brillo se debe llevar a ebullición y realizar un jarabe.

Procedimiento

1. Alistar todos los ingredientes, confirmando su peso.
2. Llevar todos los ingredientes secos a la mojadora.
3. Adicionar las 3/4 partes del agua de espinacas y mezclar en velocidad uno por 5 minutos y luego adicionamos el resto del agua y mezclamos en velocidad dos por 6 minutos y/o hasta desarrollar el gluten.
4. Retiramos de la mojadora y dividimos según molde.
5. Dejamos reposar y luego con aceite de oliva y ayuda de las manos extendemos y desgasificamos. este paso lo realizamos tres veces cada hora.
6. Disponemos los rellenos.
7. Llevamos a fermentación por 15 minutos a una temperatura de 30 °C y HR 80%.
8. Horneamos 8 minutos a temperatura 240 °C Y 15 seg de vapor, bajamos temperatura y seguimos horneando por 20 minutos a 185° C.

Pate Feuilletée

Ingrediente	GR
Harina Panaderia	1000
azucar	100
sal	20
Levadura fresca Levapan	25
Astra	160
Leche en polvo	30
Agua	500
Vitina	500
	0
TOTAL	2335

Relleno Pistacho

Ingrediente	GR
Crema pastelera Levapan	62
Leche	166
Panacrema de Pistacho	27
TOTAL	255

Disolver la panacrema de pistacho en la leche tibia y agregar la crema pastelera Levapan y mezclar energicamente.

Procedimiento

1. Realizar mise en Place y dar punto a la masa.
2. Poner el plastón de la Vitina en todo el centro de la masa, sin cerrar los bordes y empastar una vuelta sencilla y una vuelta doble.
3. Estirar masa de 3 mm de espesor.
4. Cortar tiras de 60 cm de largo por 3 cm de ancho y Enrollar la tira.
5. Poner en moldes de 11,5 cm de diámetros, sobre un tapete microperforado.
6. Fermentar 50 min a 1,5h Aprox.
7. Tapar con un tapete microperforado y una lata encima y hornear 25 min a 175°C aprox.

Relleno Yogurt

Ingrediente	GR
Crema de leche gloria	150
Chocolate Callebaut 811	120
Café instantaneo	10
Maestro Pastelero	25
TOTAL	305

Calentar crema de leche y agregar el café instantáneo y verter sobre el chocolate y mixear. Agregar la Maestro Pastelero para dar textura cremosa y mixear.

2024
Deleitarse

Relleno Yogurt

Ingrediente	GR
Crema pastelera Levapan	41
Yogurt	166
Fresas picadas	30
TOTAL	237

Mezclar el yogurt natural Y la crema pastelera y batir por 1 minuto, dejar reposar 2 minutos y nuevamente batir para una correcta homogenización. cortar las fresas en trozos pequeños y mezclar con la crema pastelera, reservar

Pan de papa

Procedimiento

Ingrediente	GR
harina de trigo	100
hojuelas de papa(puré)	8
masa madre(granomix)	11
sal	1,6
mejorador panes de corteza	1
levadura fresca levapan	3
agua fria	80
miel de abejas	3
TOTAL	207,6

Hojuelas de papas para rebosar

Ingrediente	GR
Hojuelas de papa	100
TOTAL	100

Alistar para el rebosado

1. Alistar todos los ingredientes, confirmando su peso.
2. Llevar todos los ingredientes secos a la mojadora.
3. Adicionar las 3/4 partes del agua y mezclar en velocidad uno por 5 minutos y luego adicionamos el resto del agua y mezclamos en velocidad dos por 6 minutos y/o hasta desarrollar el gluten.
4. Retiramos y dejamos reposar en bloque por 30 minutos tapada la masa.
5. Porcionamos según tamaño y reposamos otros 20 minutos.
6. Formamos los panes de forma curuba, reposamos y luego formamos, rebosamos con las hojuelas de papa.
7. Llevamos a fermentación a una temperatura de 30°C y HR de 80%, hasta un crecimiento de la 3 parte de su tamaño.
8. Horneamos 8 minutos a temperatura 240 °C Y 15 seg de vapor, bajamos temperatura y seguimos horneando por 20 minutos a 185° C.

Pan Artesano

Deleitar^{se} 2024

Procedimiento

Ingrediente	GR
harina de trigo	100
agua fria	65
masa madre(granomix)	11
sal	1,6
mejorador panes de corteza Levapan	1
levadura fresca levapan	2
	0
	0
	0
	0
TOTAL	180,6

1. Alistar todos los ingredientes, confirmando su peso.
2. Llevar todos los ingredientes secos a la mojadora.
3. Adicionar las 3/4 partes del agua de espinacas y mezclar en velocidad uno por 5 minutos y luego adicionamos el resto del agua y mezclamos en velocidad dos por 6 minutos y/o hasta desarrollar el gluten.
4. Retiramos y dejamos reposar en bloque por 30 minutos tapada la masa.
5. Porcionamos según tamaño y reposamos otros 20 minutos.
6. Formamos los panes según figuras deseadas.
7. Llevamos a fermentación a una temperatura de 30°C y HR 80 % , hasta que crezca la tercera parte. retiramos del cuarto y realizamos cortes diagonales Horneamos 8 minutos a temperatura 240 °C Y 15 seg de vapor, bajamos temperatura y seguimos horneando por 20 minutos a 185° C.

Pan Camote

Ingrediente	GR
harina de trigo	90
harina de centeno	10
masa madre(granomix)	11
sal	1,6
mejorador panes de corteza Levapan	1
levadura fresca Levapan	0,5
agua de camote fria	80
canela en polvo	1
clavo en polvo	0,5
TOTAL	195,6

2024
Deleitarse

Procedimiento

1. Alistar todos los ingredientes, confirmando su peso.
2. Llevar todos los ingredientes secos a la mojadora.
3. Adicionar las 3/4 partes del agua de camote y mezclar en velocidad uno por 5 minutos y luego adicionamos el resto del agua y mezclamos en velocidad dos por 6 minutos y/o hasta desarrollar el gluten.
4. Retiramos y dejamos reposar en bloque por 30 minutos tapada la masa.
5. Porcionamos según tamaño y reposamos otros 20 minutos.
6. Formamos los panes de forma redonda, reposamos y luego formamos un aro realizando un orificio en el pan y empezar a estirar la masa hasta formar lo, tapamos y llevamos a nevera a temperatura de refrigeración por 24 horas.
7. Sacamos de la nevera, adicionamos harina con la ayuda de un colador, realizamos cortes.
8. Horneamos 8 minutos a temperatura 240 °C Y 15 seg de vapor, bajamos temperatura y seguimos horneando por 20 minutos a 185° C.

Pan de Chocolate

Procedimiento

Ingrediente	GR
harina de trigo	70
harina integral	30
masa madre(granomix)	11
sal	1,6
mejorador panes de corteza Levapan	1
levadura fresca Levapan	3
agua fria	65
café instantaneo	0,5
cocoa Barry Plein Arome	3
chip de chocolate Sicao	35
TOTAL	220,1

1. Alistar todo los ingredientes, confirmando su peso.
2. Llevar todos los ingredientes secos a la mojadora.
3. Adicionar las 3/4 partes del agua de espinacas y mezclar en velocidad uno por 5 minutos y luego adicionamos el resto del agua y mezclamos en velocidad dos por 6 minutos y/o hasta desarrollar el gluten. adicionamos el chocolate y mezclamos por un minuto en velocidad uno hasta incorporar.
4. Retiramos y dejamos reposar en bloque por 30 minutos tapada la masa.
5. Porcionamos según tamaño y reposamos otros 20 minutos.
6. Formamos los panes de forma alargada y disponemos en latas de baguette Llevamos a fermentación a una temperatura de 30°C y HR 80 % , hasta que crezca la tercera parte. retiramos del cuarto y realizamos cortes diagonales Horneamos 8 minutos a temperatura 240 °C Y 15 seg de vapor, bajamos temperatura y seguimos horneando por 20 minutos a 185° C.

Pan Espinaca

Ingrediente	GR
harina de trigo	80
harina integral	20
masa madre(granomix)	11
sal	1,6
mejorador panes de corteza Levapan	1
Levadura fresca Levapan	0,5
agua de espinacas fria	80
semilla de ajonjoli negro	8
ajonjoli descortezado	8
TOTAL	210,1

Agua de espinacas

Ingrediente	GR
agua	100
camote	30
TOTAL	130

Procedimiento

1. Alistar todo los ingredientes, confirmando su peso.
2. Llevar todos los ingredientes secos a la mojadora.
3. Adicionar las 3/4 partes del agua de espinacas y mezclar en velocidad uno por 5 minutos y luego adicionamos el resto del agua y mezclamos en velocidad dos por 6 minutos y/o hasta desarrollar el gluten.
4. Retiramos y dejamos reposar en bloque por 30 minutos tapada la masa.
° Porcionamos según tamaño y reposamos otros 20 minutos.
5. Formamos los panes de forma curuba, reposamos y luego formamos, rebosamos con la mezcla de las semillas. tapamos y llevamos a nevera a temperatura de refrigeración por 24 horas.
6. Sacamos de la nevera, adicionamos harina con la ayuda de un colador, realizamos cortes.
7. Horneamos 8 minutos a temperatura 240 °C Y 15 seg de vapor, bajamos temperatura y seguimos horneando por 20 minutos a 185° C.

poner hervir agua, lavar las espinacas, una vez hervida el agua adicionamos las espinacas por espacio de 2 minutos, retiramos y llevamos a baño de maria inverso(frio), y licuamos .

Pan Integral de semillas

2024
Deleitarse

Ingrediente	GR
harina de trigo	80
harina integral	20
masa madre(granomix)	11
sal	1,6
mejorador panes de corteza Levapan	1
levadura fresca Levapan	3
agua fria	80
semilla de ajonjoli negro	10
semilla de girasol	15
avena en hojuelas	15
TOTAL	236,6

Mix de semillas para rebosar

Ingrediente	GR
semilla de girasol	15
avena en hojuelas	15
ajonjoli negro	15
TOTAL	45

Mezclar todas las semillas y reservar para rebosar los panes

Procedimiento

1. Alistar todo los ingredientes, confirmando su peso y llevar todos los ingredientes secos a la mojadora.
2. Adicionar las 3/4 partes del agua de espinacas y mezclar en velocidad uno por 5 minutos y luego adicionamos el resto del agua y mezclamos en velocidad dos por 6 minutos y/o hasta desarrollar el gluten. adicionamos las semillas y mezclamos por un minuto en velocidad uno hasta incorporar. Retiramos y dejamos reposar en bloque por 30 minutos tapada la masa.
3. Porcionamos según tamaño y reposamos otros 20 minutos.
4. Formamos los panes de forma curuba, reposamos y luego formamos, rebosamos con la mezcla de las semillas y llevamos a fermentación a una temperatura de 30°C y HR 80 % , hasta que crezca la tercera parte.
5. Horneamos 8 minutos a temperatura 240 °C Y 15 seg de vapor, bajamos temperatura y seguimos horneando por 20 minutos a 185° C.

Pan de Remolacha y Girasol

2024
Deleitarse

Ingrediente	GR
harina de trigo	95
semola de trigo	5
masa madre(granomix)	11
sal	1,6
mejorador panes de corteza Levapan	1
levadura fresca Levapan	0,5
agua de remolacha fria	80
semillas de girasol	30
TOTAL	224,1

Agua de remolacha

Ingrediente	GR
agua	100
remolacha	20
TOTAL	120

Lavar las remolachas retirar las raíces, llevar con el agua a la olla y cocinar hasta ablandar, pelar las remolachas y licuar.

Procedimiento

1. Alistar todos los ingredientes, confirmando su peso y llevar todos los ingredientes secos a la mojadora, menos la semillas.
2. Adicionar las 3/4 partes del agua de remolacha y mezclar en velocidad uno por 5 minutos y luego adicionamos el resto del agua y mezclamos en velocidad dos por 6 minutos y/o hasta desarrollar el gluten una vez pase esto adicionamos las semillas y mezclamos por un minuto en velocidad uno.
3. Retiramos y dejamos reposar en bloque por 30 minutos tapada la masa y porcionamos según tamaño y reposamos otros 20 minutos.
4. Formamos los panes de forma redonda, y llevamos a moldes tapados a nevera temperatura de refrigeración por 24 horas.
5. Sacamos de la nevera, adicionamos harina con la ayuda de un colador, realizamos cortes.
6. Horneamos 8 minutos a temperatura 240 °C Y 15 seg de vapor, bajamos temperatura y seguimos horneando por 20 minutos a 185° C.

Pate Feuilletée

Ingrediente	GR
Harina Panaderia	1000
azucar	100
sal	20
Levadura fresca Levapan	25
Margarina Astra	160
Leche en polvo	30
Agua	500
Margarina Vitina	500
	0
TOTAL	2335

Mazapan de pistacho

Ingrediente	GR
Harina de almendras	180
Azucar Micropulverizada	110
Agua	125
Pistachos en trozos	60
TOTAL	475

Mezclar todos los ingredientes y al final el pistacho en trozos.

Procedimiento

1. Realizar mise en Place y dar punto a la masa.
2. Poner el plastón de la Vitina en todo el centro de la masa, sin cerrar los bordes.
3. Empastar una vuelta sencilla y una vuelta doble.
4. Estirar masa de 3 mm de espesor.
5. Cortar tiras de 60 cm de largo por 3 cm de ancho y Enrollar la tira.
6. Poner en moldes de 11,5 cm de diámetros, sobre un tapete microperforado.
7. Fermentar 50 min a 1,5h Aprox.
8. Tapar con un tapete microperforado y una lata encima
9. Hornear 25 min a 175°C aprox.

Sausage Feulletée

Ingrediente	GR
Harina Panaderia	1000
azucar	100
sal	20
Levadura fresca Levapan	25
Astra	160
Leche en polvo	30
Agua	500
Vitina	500
TOTAL	2335

Relleno

Ingrediente	GR
Salsa con ajo San Jorge	200
Salchicha vienna	20
Cilantro	20
Cebolla Morada	150
TOTAL	390

Cortar Salchichas, caramelizar la cebolla y rellenar Rectángulos.

2024
Deleitarse

Procedimiento

1. Realizar mise en Place y Dar punto a la masa.
2. Poner el plastón de la Vitina en todo el centro de la masa, sin cerrar los bordes.
3. Empastar una vuelta sencilla y una vuelta doble y estirar masa de 3 mm de espesor y Cortar tiras de 60 cm de largo por 3 cm de ancho y Enrollar la tira.
4. Poner en moldes de 11,5 cm de diámetros, sobre un tapete microperforado.
5. Fermentar 50 min a 1,5h Aproximadamente y tapar con un tapete microperforado y una lata encima
6. Hornear 25 min a 175°C aprox.