



La mantequilla como ingrediente clave en el horneado

Recetario elaborado por:

Chef Irving Quiroz



BUSQUE EL SELLO.
California Milk Advisory Board



BUSQUE EL SELLO.
California Milk Advisory Board

Conchas de mantequilla

Ingredientes:

Para la masa

Harina	1 kg
Sal	15 gr.
Levadura en polvo	20 gr.
Azúcar	220 gr.
Extracto de vainilla	20 ml.
Mantequilla	220 gr.
Huevo	250 gr.
Leche	480 ml.

Masa para tapar conchas:

Harina	200 gr.
Mantequilla	200 gr.
Azúcar glass	200 gr.
Cocoa	30 gr.
Extracto de vainilla	15 ml.

Preparar masa para tapar conchas:

- En un tazón cernir juntas azúcar glass y harina. Agregar la mantequilla cortada en cubos pequeños, con la ayuda de las manos ir mezclando los polvos con la mantequilla hasta que se incorpore por completo, cuando no existan rastros de la mantequilla seguir trabajando la masa hasta que quede con la textura de una plastilina.
- Dividir la masa en dos y a la primera mitad incorporar a mano la cocoa en polvo y reservar tapada con plástico, a la segunda mitad, saborizarla con el extracto de vainilla y reservar tapada con plástico.



BUSQUE EL SELLO.
California Milk Advisory Board

Preparar la masa:

- Preparar una fuente con la harina y la sal por fuera. Colocar en el centro la levadura e hidratarla con un poco de leche, agregar azúcar e ir incorporando la leche de poco en poco, agregar huevos de uno por uno y seguir incorporando un poco de harina de la fuente a la vez para ir formando una masa homogénea.
- Agregar la mantequilla cortada en cuadros pequeños y de preferencia que se encuentre suavizada, continuar amasando de poco en poco, agregar la manteca de cerdo y continuar con el amasado. Es muy importante verificar la consistencia de la masa, si la masa se encuentra demasiado seca habrá que agregar un poco mas de líquido y si por el contrario la masa se presenta muy aguada será necesario agregar un poco de harina.
- Amasar hasta que la masa se despegue de la superficie de trabajo y forme una masa lisa y elástica.
Colocar la masa en un bowl ligeramente engrasado y permitir una fermentación completa
- Sacar la masa del tazón y poncharla, dividir en piezas de 70 gr. cada una, permitir un reposo de las masas de diez minutos y bolear con las manos.
- Colocar cada pieza sobre charolas con papel para hornear cuidando de que no queden muy juntas para evitar que se peguen durante el horneado.
- Aplastar ligeramente cada bollo con las palmas de las manos, acremar un poco de manteca vegetal entre las manos hasta que quede suave y untar sobre cada uno de los panes.
- Trabajar la masa para tapar conchas sobre la mesa espolvoreada de harina, cortar porciones del tamaño de una pelota de ping pong.
- Espolvorear las manos de harina e ir aplanando cada bolita de masa para tapar conchas, como si se tratase de una tortilla bien plana y redonda, el tamaño debe ser suficiente para tapar el bollo de masa.
- Colocarlos sobre cada pan y presionarlo con las manos para que quede bien tapado.
Presionar cada pan con el marcador de conchas para crear un diseño parecido al de una concha de mar.
- Dejar reposar los panes hasta que doblen su tamaño y hornear a 170° C. durante 18 minutos aproximadamente, revisar que la parte sin tapar de la concha se encuentre bien dorada. Retirar del horno y dejar enfriar por completo.



BUSQUE EL SELLO.
California Milk Advisory Board

Chocolate chip cookie

Ingredientes:

Harina	500 gr.
Sal de grano	10 gr.
Bicarbonato	7 gr.
Mantequilla	300 gr.
Azúcar refinada	200 gr.
Azúcar mascabado	150 gr.
Huevo	120 gr.
Vainilla	10 gr.
Polvo para hornear	5 gr.
Chocolate en trozo	200 gr.

Procedimiento:

- En la batidora con aditamento de pala acemar mantequilla con azúcares hasta que se integren las azúcares por completo a la mantequilla.
- Mezclar huevo y vainilla e integrar a la primera masa en dos tiempos.
- Añadir la mezcla de los polvos restantes y con la ayuda de una miserable bajar la mezcla para que quede uniforme.
- Añadir el chocolate y mezclar por un minuto más.
- Pesar en porciones de 80 gr. y formar bolitas y congelar.
- Hornear a 160° C. durante 16/18 minutos y dejar enfriar en charola.



BUSQUE EL SELLO.
California Milk Advisory Board

Kouign Amann

Ingredientes:

65 gr. Agua tibia	260 gr. Mantequilla para el empaste
10 gr. Levadura en polvo	70 gr. Azúcar para el empaste
500 gr. Harina de alta proteína	20 gr. Harina
50 gr. Mantequilla	6 gr. Sal
200 gr. Agua fría	
40 gr. Azúcar	

Procedimiento:

- Activar la levadura mezclando en un vaso el agua tibia y la levadura. Hacer un volcán con la harina, colocar al centro un poco de agua e ir agregando de poco conforme la masa lo vaya pidiendo, agregar mantequilla en trozos y el total de la mezcla de levadura. Comenzar a amasar hasta obtener una masa elástica y resistente.
- Colocar la masa en un tazón ligeramente engrasado, tapar con papel plástico y refrigerar por una hora.
- Colocar en el tazón de la batidora con aditamento de pala la mantequilla cortada en cubos, azúcar, harina y sal y mezclar a velocidad baja hasta suavizar.
- Colocarla en un pliego de papel encerado y darle la forma de rectángulo con una espátula, con el papel formar un sobre para delinear perfectamente el rectángulo y pasarle un rodillo por encima para que la mantequilla alcance todas las esquinas. Refrigerar hasta endurecer.
- Enharinar ligeramente la mesa de trabajo y colocar la masa reposada en refrigeración, con la ayuda de un rodillo formar un rectángulo, cuidando que la masa quede de 1 cm. de altura.
- Sacar la mantequilla del refrigerador, y colocar el rectángulo de mantequilla sobre el rectángulo de masa el cual debe de ser 1/3 mas grande.



BUSQUE EL SELLO.
California Milk Advisory Board

- El lado que queda libre de masa doblarlo por encima de la mantequilla hasta la mitad y pasar la otra parte de masa que tiene mantequilla sobre estos dobleces.
- Estirar ligeramente la masa hacia un solo lado para estirla y lograr una masa de 1 cm de alto.
- Doblar la masa en tres y regresar al refrigerador tapada de plástico durante dos horas mas. Estirar nuevamente la masa sobre mesa enharinada y permitir un segundo dobles.
- Estirar la masa nuevamente y permitir un tercer dobles de inmediato y refrigerar por una hora mas.
- Espolvorear la mesa con suficiente azúcar con una pizca de sal y colocar por encima la masa laminada, colocar por encima mas azúcar y pasar el rodillo para adelgazar la masa a 5mm. de altura, cada vez que se adelgaza con el rodillo colocar azúcar por debajo y encima de la masa para lograr que se incruste a la masa.
- Una vez adelgazada la masa cortar en cuadros de 9 cm.
- En mantequillar moldes de muffin y agregar suficiente azúcar a los moldes, voltearlos para retirar el exceso.
- Doblar cada esquina de los cuadros al centro y colocar dentro de los moldes azucarados. Espolvorear un poco mas de azúcar por encima.
- Hornear a 190° C por 8 minutos y bajar la temperatura a 160° durante 14 minutos mas un horno en covección.
- Desmoldar aun calientes y enfriar sobre rejilla.

Para conocer más acerca de los
productos de Real California Milk:



www.lechedecalifornia.com



@realcaliforniamilkmexico



RCMMexico



BUSQUE EL SELLO.

California Milk Advisory Board

