



ESPECIAL  
NAVIDAD



# HARI NOTI CIAS

NOVIEMBRE 2022 NO.223

# CORONA SALADA

## Ingredientes:

	%	Onzas
Harina Dura el Sol o Virgen de Covadonga	100.00	32.00
Agua	40.00	12.80
Azúcar	10.00	3.20
Huevo	10.00	3.20
Margarina	10.00	3.20
Leche en polvo	3.00	0.96
Levadura Fresca	3.00	0.96
Sal	1.00	0.32
Margarina Hojaldre (empaste)	10.00	12.80

## Procedimiento para la Masa:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la amasadora o batidora sal, azúcar, agua, margarina, levadura y huevo, mezclar bien por 2 minutos a velocidad media.
3. Incorporar harina, leche en polvo y amasar hasta desarrollar el gluten de la masa.
4. Colocar la masa sobre la mesa y empastar con la margarina hojaldre.
5. Estirar la masa hasta un grosor de 1/2 cm. y realizar un doble simple. Dejar reposar la masa durante 15 minutos.
6. Estirar nuevamente la masa hasta el grosor y tamaño deseado.
7. Colocar sobre la masa estirada una capa de mostaza, luego jamón y queso mozzarella o quesillo y enrollar hasta formar un cilindro.
8. Colocar en una bandeja y darle forma de rosca, posteriormente hacer cortes con un cuchillo en toda la rosca.
9. Colocar en forma diagonal cada corte uno sobre otro, barnizar con huevo y decorar con ajonjolí (opcional).
10. Dejar fermentar durante 30 a 45 minutos.
11. Hornear a 170°C (338°F) durante 20 a 25 minutos dependiendo el tamaño de la rosca.
12. Ya horneada la rosca, decorar con perejil picado y queso parmesano rallado (opcional).

Redimiento: 2 Roscas de 35 onzas de masa cada una.

## INGREDIENTES:

### RECADO:

2 libras de tomate maduro  
2 chiles pimientos  
3 chiles guaques  
2 onzas de ajonjolí  
2 onzas de pepitoria (semilla de calabaza)  
1 raja pequeña de canela  
8 onza de manteca de cerdo  
achiote sal

### MASA:

1 1/2 libras de Harina de **Maíz Del Comal**  
6 onzas de arroz  
8 onzas de manteca de marrano  
Sal, hojas y adornos  
1 maleta de hojas de plátano  
2 maletas de hojas de maxán o de hoja de sal  
1 manojo de cibaque  
3 chiles pimientos para ser asados  
4 onzas de aceitunas  
4 onzas de alcaparras  
2 libras de carne de cerdo

## PREPARACIÓN

### Para la masa:

Mezclar la **Harina de Maíz Del Comal** con aproximadamente medio litro de agua, para poner a hervir en cuatro litros de agua y sin dejar de revolver esperar a que espese para agregar el arroz, previamente cocido y licuado, luego condimentar y dejar hervir.

Cuando esté cocido, se apaga el fuego y se agrega la manteca, revolviendo hasta que se incorpore bien la mezcla y quede una masa con brillo.

### Para el relleno:

Por aparte hervir los chiles y el tomate para poder retirarles la cáscara y licuarlos junto con el achiote, luego tamizar para obtener un mole suave.

Poner a dorar las semillas de canela y molerlas en la licuadora para formar un polvo que debe mezclarse con el mole de tomate y chile, poner a hervir por 20 minutos para agregar la manteca y condimentar.

### Armado de los tamales:

Cortar las hojas de plátano en forma rectangular, lavarlas y hervirlas por 10 minutos.

Las hojas de sal deben lavarse y secarse muy bien.

Luego asar los chiles, pelar, desvenar y retirar las semillas para cortarlas en tiritas.

Cortar la carne y el tocino en trozos, saltear en un sartén con manteca junto con los chiles.

Poner en una hoja de plátano sobre una hoja de sal en diagonal y colocar encima un poco de masa y una porción abundante de relleno, poner las aceitunas, alcaparras, pasas uvas y semillas con algunas tiras de chiles.

Doblar las hojas y hacer un paquetito atado con tiras de cibaque, ablandadas en agua.

Repetir con cada tamal.

### La cocción de los tamales:

En una olla onda colocar y acomodar las hojas sobrantes, agregar los tamales, luego llenar con un litro de agua (más o menos), tapar con más hojas y una manta que cubra hasta el borde de la olla, por último tapar.

Dejamos hervir aproximadamente por 1 hora a hora y media.



# BRIOCHE

*con  
Cítricos y Chocolate  
(método esponja)*

#### Procedimiento para la Esponja:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar todos los ingredientes en un bowl e integrar bien hasta formar una masa.
3. Tapar la esponja y dejar fermentar a temperatura ambiente durante 2 horas, luego llevar a refrigeración por 12 a 14 horas.

#### Procedimiento para la Masa:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la olla amasadora o batidora la harina, jugo de naranja, esponja, huevos, leche en polvo y levadura fresca, incorporar bien estos ingredientes.
3. Posteriormente sin dejar de mezclar agregar sal, azúcar, esencia de azahar y vainilla.
4. Desarrollar la masa hasta un 75% de gluten y sin dejar de mezclar ir agregando poco a poco la mantequilla.
5. Desarrollar al 100% el gluten de la masa, antes de terminar de desarrollarla agregar las ralladuras y las chispas de chocolate.
6. Dejar fermentar la masa durante 1 hora, en ese lapso de tiempo realizar pliegues para fortalecer el gluten.
7. Dividir la masa del peso deseado, bolear y figurar.
8. Fermentar hasta que triplique su tamaño.
9. Hornear a 170°C durante 30 a 35 minutos dependiendo el tamaño del pan.
10. Dejar enfriar completamente y decorar con naranja confitada (opcional) o barnizar con brillo para frutas.

Rendimiento: 13 panes de 14 onzas cada uno.

#### Ingredientes:

	%	Onzas
Harina Dura Sol o Virgen de Covadonga	100.00	80.00
Sal	2.00	1.60
Azúcar	23.00	18.40
Mantequilla	30.00	24.00
Huevos	30.00	24.00
Leche en Polvo	4.00	3.20
Ralladura de Limón	1.00	0.80
Ralladura de Naranja	1.00	0.80
Esencia de Azahar	0.10	0.08
Esencia de Vainilla	1.00	0.80
Chispas de Chocolate	20.00	16.00
Levadura Fresca	3.00	2.40
Jugo de Naranja Natural	20.00	16.00

#### Esponja:

	%	Onzas
Harina Dura 30%	100.00	24.00
Jugo de Naranja Natural	60.00	14.40
Levadura Fresca	1.00	0.24

Nota: Realizar primero la esponja y descontar el peso de cada uno de los ingredientes de la receta final.

Da click y visita  
Nuestras redes sociales



CEDECAP GUATEMALA



## Visítanos en Nuestras Tiendas



GUATEMALA

5<sup>a</sup>. Av. 13-06, zona 9

Local A y B

## TIENDA EXPRESS

QUETZALTENANGO

12 Av. 1-82, zona 3



HARINA DE TRIGO SUAVE®  
RENDIDORA

Inscríbase en cursos y capacitaciones al teléfono 2277-1616  
[servicioalcliente@somoscmi.com](mailto:servicioalcliente@somoscmi.com)

