

*Panes Navideños
del Mundo*



La mesa de navidad

En mi casa habia dos mesas para comer: La mesa pequeña donde cenábamos y almorzábamos todos los días y LA MESA, la mesa grande, gigante, como las que se ven en las películas que era solo para navidad. Solo se usaba para la cena familiar de navidad y fin de año, así de especial era esa mesa. Dormía casi 12 meses esperando que de nuevo haya festejos y mucha comida servida sobre ella.

Yo no veo la Navidad como una fecha festiva, sino como toda una época del año. Para mí va desde Noviembre hasta los últimos días de Diciembre.

No importa de qué religión seas, en realidad, la navidad debe ser una excusa, un pretexto para conectarte con la excitación y los anhelos de fin de año.

Que si estás en Otoño entonces vas a sentir el confort del fresquito, de la comida horneada, de la chimenea prendida y de todos los seres vivos buscando cerrar el año con festejos y con la abundancia que dejó el verano.

Si estás, como yo, entrando en la primavera entonces estás conectado con la esperanza y las ganas de una nueva temporada llena de flores, un jardín con frutos, lluvias de verano y mesas laaaaaaaargas largas con toda tu familia reunida para despedir el año y, a la vez, comenzar una época llena de movimiento, salidas, sol y calidez.

No me importa que me haga calor, yo prendo el horno igual, porque si, porque quiero hornear cosas si o si en navidad!

Hoy vivo lejos de mi familia grande, y somos poquitos en mi familia actual, solo Nel y yo (y mis perritos, claro!) Y sin embargo, como si todavía sirviera comida como para una mesa de 15 personas, yo antes de la cena de navidad despejo muy bien mi freezer, dejo espacio en la heladera y cocino como si fuéramos a comer un pelotón, lo que quede se comerá día tras día hasta el 31

Este curso se pensó como una guía para que tengas las mejores recetas de panes navideños sin aromatizantes artificiales, sin jarabes de alta fructosa, sin colorantes, sin cosas raras y además muy tradicionales. Algunas recetas incluso son muy antiguas, de libros de nuestras abuelas.

La masa madre disminuye una parte de los azúcares de las harinas ya que los consume, pero igual son panes que no buscan ser light sino ponernos una sonrisa de felicidad en la cara.

Las fermentaciones tan largas de los panes enriquecidos sumados al agregado de huevos y mantequilla los hacen muy digeribles, así que vas a notar que estos panes te caen incluso más livianos que un pan de otro tipo.

Disfruta mucho de estas recetas, con Nel disfrutamos mucho haciéndolas y perfeccionándolas para vos.

Fundamentos de la Masa Madre

Hemos usado la fermentación salvaje y natural desde hace siglos para levar nuestros panes y volver más digeribles nuestros cereales.

Hacer masa madre es un proceso natural e intuitivo, no necesitas balanza para comenzarla, simplemente guiarte por medio de las texturas. Hace un par de años cuando las balanzas domésticas no existían hacíamos masa madre y todo tipo de fermentos sin necesidad de pesos exactos.

Para hacer las recetas si te recomiendo tener una balanza ya que no salen bien usando solo medidores volumétricos a menos que la preparación los pida.

La masa madre dulce

Esta formada por dos tipos de microorganismos:

Levaduras: de muchas variedades, con una proporción levemente mayor de aquellas mas tolerantes al azúcar y panes menos hidratados.

Bacterias: principalmente ácido lácticas, que son muy benéficas tanto para la panaderia en si, como para nuestra digestión.

Las levaduras tienen la capacidad de gasificar nuestro pan consumiendo parte del azúcar de la harina. Lo que sucede es que éstas producen alcohol y CO₂, el alcohol se evapora en la cocción y no lo saboreamos y el CO₂ queda secuestrado en forma de gas dentro de nuestro pan.

Las Bacterias ácidas también consumen parte del azúcar de la harina y a cambio producen ácidos orgánicos (ácido láctico, acético y otros) éstos compuestos tienen la capacidad de cambiar la composición nutricional del pan disminuyendo anti nutrientes, rompiendo el gluten y mejorando su digestibilidad.

Beneficios de la masa madre dulce en panes brioche dulces:

- Disminuye la acción de bacterias ácidas y protege mejor la malla glutinosa de nuestros panes debido a eso.
- Genera una mejor reproducción de aquellas levaduras más osmoresistentes ,es decir, aquellas que tienen mejor resistencia a medios azucarados y cargados con ingredientes.
- Está lista más rápido y es más eficiente para leudar masas pesadas que las masas madres comunes
- Se puede usar para todo tipo de panes, no solo para panes dulces. Luego de éste curso puedes seguirla usando para hacer todo tipo de preparaciones con masa madre

Masa Madre Dulce

Día 1: Rallamos dos manzanas pequeñas o una grande. Tapamos el resultante en un bowl y dejamos que fermente por 24hs.

Día 2: Filtramos el jugo de la manzana con un colador o bolsita de filtrado y lo llevamos a un frasco de vidrio. Alimentamos con harina hasta que la textura sea amasable y dejamos reposar tapado por 24hs. La tapa que usamos es la del frasco.

Día 3: Quizás ya comencemos a ver algo de actividad, si no hay nada de burbujas todavía no hay problema, cuando hace calor se activa más rápido
Volvemos a alimentar nuestro cultivo del mismo modo, puede que tengamos que descartar para hacer espacio en el frasco y dar lugar a una nueva reproducción.

Día 4: Probablemente ya veamos burbujas, pero si no es así, podemos esperar unos días más. Volvemos a alimentar la masa madre con harina y agua dejando siempre una textura espesa y en éste día haremos una marca o señalización en el frasco para ver si ya duplica su tamaño.

Día 5 al día 10: Seguramente la masa madre ya este duplicando luego de unas horas cada vez que la alimentamos. A partir de éste día ya podemos comenzar a hacer pan.
Cada vez que refresquemos descartaremos un 80% de su contenido para tener siempre la máxima frescura dentro del frasco.
Alimentaremos diariamente dejándola a temperatura ambiente.

Importante: Para poder hacer pan la masa madre dulce tiene que duplicar su tamaño en un maximo de 6hs en las estaciones cálidas o 7hs como máximo en pleno invierno. Si la madre tarda más que eso en crecer todavía no está lista. Incluso lo mejor es que sea lo mas rapida posible.

En invierno (solo si la casa está fría y no hay calefacción) podemos poner el frasco dentro de un bowl con agua tibia para que lo mantenga más cálido y leude más rápido.

Día 10 en adelante: Si no hacemos pan seguido podemos llevar la madre al frío para distanciar los refrescos con harina y asi no gastar en alimentarla todos los días.
En ese caso para usarla seguiremos los pasos del curso para despertarla de manera efectiva

¿Cómo despertar la masa madre dulce cuando estuvo en la heladera?

- 1) Para despertarla tenemos que sacar el frasco del frío 24hs o si es antes mejor
- 2) Descartamos el 80% del contenido del frasco.
- 3) Opcional: le damos jugo de manzana (producto de haberla rallado y exprimido como cuando la iniciamos) Si no tenes manzanas no hay problema, si le das agua tambien despertara bien.
- 4) Le damos harina. Debemos alimentarla en lo posible 3 veces antes de usarla así está activa a la hora de hacer pan.

Ejemplo: Quiero hacer el sabado y mi masa madre esta en la heladera. El viernes a la mañana la saco de la heladera, inmediatamente despues le doy de comer. Apenas ha crecido vuelvo a alimentarla por segunda vez ese dia. Y en lo posible, en la noche antes de acostarme, le doy de comer por ultima vez. De esa manera el sabado cuando necesite comenzar mi pan tendré una masa madre activa y burbujeante

Importante: No en todos los casos se la puede usar despues de haberla alimentado la noche anterior, segui las instrucciones de la receta para ver si necesitas alimentarla en la mañana del sabado para poder usarla. Depende de la temperatura de tu zona y cuanto tarda en crecer tu madre.

LA MASA MADRE SE HACE UNA SOLA VEZ Y DESPUÉS DURA PARA SIEMPRE!

¿Qué pasa si mi masa madre nunca se logra?

Si tu masa madre nunca alcanza la actividad necesaria para duplicar hay que:

- Elegí mejor las peras o manzanas que usamos. Las que se ven más lindas y de supermercado son las menos útiles. Una fruta orgánica, bastante madura e imperfecta es mejor.
- Disminuí la hidratación para que nos quede más seca.
- Escribime directamente y juntas/os arreglaremos la masa madre



SOMOSALVAJES



Errores frecuentes

Pueden haber pasado varios días desde que tenes tu masa madre lista, pero de un momento al otro comenzó a tener olor muy fuerte, a ponerse muy líquida unas horas después de alimentarla o dejó de leudar rapido y ahora tanto ella como tus panes tardan muchísimo tiempo en gasificar.

No te preocupes, todo tiene explicación y casi siempre arreglo.

Tu masa madre esta enferma (Shame on you) y las razones pueden ser:

Sobrehidratación

Estás alimentando a tu masa madre con demasiada cantidad de agua. Cuando la masa madre está sobre hidratada a veces se separa en dos fases, dejando los sólidos abajo y un charco de agua amarillenta por arriba. Este error puede traer consecuencias fatales para tu masa madre en el futuro así que tenemos que remediarlo rápido. Para curar a la masa madre de la hidratación excesiva simplemente:

- descartamos gran parte del contenido del frasco para renovar el cultivo y volver a estabilizarlo
- Alimentamos con un porcentaje bajo de hidratación contando varios segundos hasta que la masa madre caiga, si quieres medir exactamente esto, te recomiendo una hidratación del 60/65%.
- Repetimos el proceso una o dos veces hasta que la masa madre este muy activa y duplique rápidamente, si no se repone la descartamos y comenzamos una nueva
- Las masas madres dulces necesitan estar muy espesas y con poca agua

Olor demasiado ácido o alcohólico

Sucede porque la masa madre no tiene suficiente alimento, estamos dándole menos cantidad de harina de lo que ella necesita. Puede pasar que además nos deje los panes muy muy ácidos y con un sabor un tanto desagradable.

Sucede cuando no descartamos lo suficiente antes de volver a alimentar y los microorganismos se desequilibran por la falta de alimento.

Para curar a la masa madre tenemos que:

- descartamos casi todo el contenido del frasco para quedarnos solo con un poquito, una cucharada de té es suficiente.
- Alimentamos con un porcentaje bajo de hidratación contando varios segundos hasta que la masa madre caiga o seamos capaces de amasarla.
- Repetimos el proceso una o dos veces hasta que la masa madre este muy activa y duplique rápidamente, si no se repone la descartamos y comenzamos una nueva

Mi madre ya no leuda ni gasifica como antes

Sucede porque hay un desequilibrio entre el numero de levaduras y de bacterias ácidas, que por falta de alimento han dejado morir a las levaduras acidificando el medio paulatinamente hasta diezmar las colonias de microorganismos no resistentes a ese entorno.

En cristiano, mataste de hambre a tu masa madre por muchos días seguidos.

Te recomiendo comenzar una nueva, más allá que se puede recuperar siguiendo los pasos de las enfermedades anteriores, no es muy recomendable ya que corremos el riesgo de no volver a tener una colonia estable y efectiva.

¿Cómo preservarla ?

Temperatura ambiente

Deberemos alimentarla todos los días al menos una vez. Las masas madres integrales a veces necesitan comer dos veces al día cuando hace calor, así que yo siempre la mantengo blanca y cuando quiero usar masa madre integral simplemente alimento mi masa madre de siempre con la harina que necesito para “integralizarla”.

En la nevera/heladera

La masa madre comienza a hibernar cuando el ambiente está demasiado frío, aletargando los microorganismos y haciendo que consuman el alimento mucho más lentamente. Podemos alimentar a la masa madre cada 1 o dos semanas o incluso más si la dejamos con un porcentaje de hidratación más bajo.

Para despertarla vemos el paso a paso del capítulo correspondiente del curso ya que lo mejor para las masas madres dulces es dejarla solida antes de llevarla al frio.

Masa madre sólida

(para panettone y pandoro)

Refresco largo (se hace durante la noche)

1. En un bowl mezclamos 80gr de masa madre dulce, 80 de harina y 35 o 40ml de agua.
2. Unimos bien y laminamos hasta que nos quede lisa
3. Enrollamos y cubrimos con film como se ve en el capitulo del curso
4. Cubrimos de nuevo con un paño de cocina muy bien atado para generar presión
5. Fermentamos por 12 a 16hs, estará lista a la mañana siguiente para poder empezar con los refrescos cortos.

Refrescos cortos (se comienzan temprano en el dia para hacer las masas de tarde o de noche)

Ejemplo: 8am, primer refresco

1. En un bowl mezclamos 50g de refresco largo, 50gr de harina y 25ml de agua
2. Unimos muy bien y laminamos hasta que la masa quede lisa
3. Enrollamos y formamos una esfera como se ve en el capitulo del curso
4. Fermentamos en un bowl, tapado delicadamente con tela para que respire
5. En 3 hs o 4hs tiene que haber duplicado su volumen

11.30hs segundo refresco

1. En un bowl mezclamos 80gr del primer refresco ya fermentado, 80gr de harina y 40 ml de agua.
2. Seguimos los mismos pasos que en el refresco anterior

15hs, tercer y ultimo refresco

1. Volver a repetir los pasos del segundo refresco. Si necesitamos masa madre para varios panes aumentaremos los gramos, incluso podemos usar toda la masa resultante del segundo refresco. Todo dependerá de cuanta masa madre necesitemos hacer segun la receta y cantidad de panes. Los gramos aqui dados son pequeños ya que en casa hacemos solo de a dos panes por vez.



Vanochka Checa

La Vanochka es un pan de europa del éste que las abuelas enseñan a las mujeres más jóvenes de las familias todos los años. Cada receta es el orgullo de esa familia y se pasa de generación en generación y de mujer en mujer.

Es un pan trenzado endulzado con miel y que tambien lleva crema de leche para hacer la miga mas cremosa.

Arriba tiene almendras fileteadas y como la masa no es muy dulce arriba lleva espolvoreado azúcar impalpable o glass.



Vanochka Checa

Ingredientes

- 500gr de harina de pan (no necesita ser de gran fuerza)
- 100gr de masa madre dulce
- 5gr de sal
- 75gr de miel
- Ralladura de 1 limón
- 50gr de mantequilla
- 2 yemas
- 65gr de almendras partidas
- 100ml de leche
- 100ml de crema (nata)
- 80/100 ml de agua
- Para decorar:
- Almendras fileteadas c/n
- Azúcar impalpable c/n

Procedimiento

1. En un bowl diluir la masa madre en la leche y el agua
2. Agregar el resto de los ingredientes de la receta con excepción a la mantequilla. Unir para formar una masa
3. Reposar la preparación por 10 o 20 minutos para que se hidrate la harina y sea más fácil amasar después.
4. Amasar sobre mesada por al menos 10 minutos hasta que la masa esté desarrollada
5. Agregar la mantequilla en 3 o 4 partes, amasando al menos 3 a 5 minutos entre agregado. No hay que seguir incorporando materia grasa hasta que toda esté tomada
6. Reposar la masa en un bowl para hacer la primera fermentación. No debe duplicar su tamaño, solo gasificarse muy levemente. El tiempo que recomiendo es de 4 a 5hs en verano y 6hs a 7hs en invierno.
7. Formar la vanochka haciendo dos trenzas. Dividiremos la masa en dos partes, una será el 30% del peso de la masa y la otra el 70% restante. Ambas partes se dividirán en tres bolitas de igual peso para formar dos trenzas, una grande que será la base y otra más fina que irá por encima.
8. Hacer las trenzas estirando lentamente los cabellos y dejándolos reposar para no desgarrar la masa.

Nota:

En verano comienzo este pan a la mañana.

A las 10am alimento la masa madre y a las 14hs o 15hs ,cuando creció,comienzo el pan.

Hasta las 20hs masomenos dejo que haga su primera fermentación pequeña y armo la Vanochka antes de irme a dormir. Dejo leudar toda la noche y al otro dia me levanto bien temprano para hornearla, tipo 7 am.

Si hace frio, los tiempos son muy parecidos solo que al otro dia no tengo que levantarme tan temprano.

8. Formar la Vanochka como lo muestra el video y fermentar a temperatura ambiente hasta que duplique su tamaño. Puede tardar más o menos dependiendo la temperatura del ambiente

9. Pincelar con glaseado de yema y decorar con almendras fileteadas que agregaremos justo antes de llevar al horno.

10. Se hornea a 170/ 180 grados hasta que el pan quede bien dorado y luminoso.

Nota: Para amasar en máquina son los mismos pasos, en velocidad media. Se desarrolla la masa por unos minutos y se agrega la manteca en tandas.

Glaseado de yema

Ingredientes

- 1 yema
- 1 cucharada de leche
- ½ cucharada de azúcar
- 1 pizca de sal

Procedimiento

1. Batir en un cuento todos los ingredientes con un tenedor para desligar bien la yema. Glasear los panes brioche con la mezcla.
2. Si hacemos panes a gran escala nos conviene preparar en un frasco de vidrio el glaseado por las mañanas y reservarlo en la heladera hasta la hora de usarlo y luego volverlo a llevar al frío. Dura refrigerado 4 días.

Cramique Belga

Éste es uno de los panes mas blanditos y tiernos del mundo. La masa está llena de huevos, naranja y leche. Es típica de Bélgica y el norte de Francia y se usa también como centro de mesa en las festividades familiares.

Las naranjas confitadas van de relleno y deben ser caseras, sin ningun producto comercial para que queden mas ricas!

En el exterior lleva una costra crocante de azúcar que le da casi todo su dulzor ya que la miga es muy neutra.



Cramique Belga de Naranjas

Ingredientes

- 500gr de harina (manitoba, pan dulcera, de brioche o pizzera)
- 70ml de agua
- 300gr de masa madre dulce
- 150 gr de azucar
- 330gr de huevo
- 200gr de mantequilla
- 9 gr de sal
- 300/350 gr de naranjas confitadas cubeteadas

Nota:

A éste pan lo comienzo siempre de noche, tarda aproximadamente 2 horas en estar lista la masa entre que amaso, reposo, etc.

Alimento la masa madre a la siesta y tipo 20hs comienzo la masa de la cramique.

La termino antes de cenar a las 22hs y la horneo temprano al día siguiente tipo 7am u 8 am.

Si estoy en invierno la horneo normalmente a la tarde del día siguiente ya que tarda mucho en estar lista por el frío.

Si, en Argentina cenamos muy tarde! Si tus horarios son otros podes adaptarlos a tus tiempos.

Procedimiento

1. En una taza unir el agua y el azúcar.
2. En el bowl amasador mezclar la masa madre, la mezcla de agua y azúcar, nuestra harina y la mitad de los huevos, que habremos batido en una jarra previamente para desligarlos.
3. Amasamos en velocidad baja hasta formar una masa y la dejamos reposar por media hora.
4. Amasar en velocidad media mientras agregamos el huevo de a poquito (muy de a poquito, como se muestra en el curso)
5. Podemos reposar en el medio la masa por 10 minutos para relajarla.
6. Cuando la masa ya está hidratada con el huevo y bien desarrollada (puede tardar hasta 40 minutos) agregaremos la sal.
7. Agregaremos la mantequilla también en tandas de una cucharada (ver método en el video del curso)
8. Mientras la masa está desarrollándose en la amasadora cortaremos en cubitos las naranjas confitadas que agregaremos casi de golpe cuando la masa esté lista.
9. Formamos la cramique haciendo una bolita, tensionando lo más posible la masa
10. Fermentamos a temperatura ambiente por 8 a 10 hs en verano y por 12 a 18hs en invierno. Las horas son solo una guía deberemos ver como trabaja nuestra masa madre
11. Decoramos con glaseado de yemas y azúcar mojada.
12. Horneamos a 160 grados por 1 hora o hasta que esté dorada y gigante!

Canditi (cítricos confitados)

Ésta receta se usa para el panettone, para la cramique, para el stollen, para budines y solo lleva azúcar , naranjas y/o limones.

Nada más, la receta lleva paciencia y cáscara de cítricos.

Hay gente que las usa de regalo de navidad bañándolas en chocolate o poniéndolas en un frasco de vidrio adornado!

El almibar resultante se puede guardar por hasta 3 meses refrigerado y usarse para panes de torta, masas dulces, mermeladas, etc.



Cítricos confitados

Ingredientes

- Agua c/n
- 1,5kg de azúcar blanca (cada 3,5 litros de agua)
- Cáscaras de naranja que quedan de hacer jugo

Procedimiento

1. Hacemos jugo con las naranjas y reservamos las cáscaras para nuestra receta, tienen que ser naranjas de piel gruesa, si son muy finas no salen.
2. Podemos congelarlas a medida que las vamos usando en el año sin problemas. Yo hago jugo y voy poniendo en el congelador en una bolsita hermética
3. En una olla ponemos el agua y las naranjas, las hervimos a fuego bajo por 1 hora y las retiramos.
4. Descartamos el agua resultante, éste método es para sacarles el amargor.
5. Llenar la olla con agua (la mía es de aproximadamente 3 litros y medio) y agregar el azúcar y las naranjas.
6. Cocinar a fuego bajo hasta que se evapore $\frac{1}{4}$ del nivel del liquido. Apagar el fuego, tapar y reposar hasta el día siguiente.
7. Prender el fuego y cocinar a baja temperatura hasta que se evapore otro $\frac{1}{4}$ del liquido. Apagar el fuego, tapar y reposar.
8. Al día siguiente repetir el proceso por última vez. Dejando como resultado solo $\frac{1}{4}$ del liquido en el fondo, que será un almíbar muy útil para todo tipo de preparaciones.
9. En una parrilla ponemos a escurrir nuestras naranjas, deben secarse por uno o dos días antes de ser guardadas en nuestros frascos O puedes guardarlas algo húmedas en la heladera por hasta 6 meses.



Frutas escurridas caseras

Hay quienes aman la fruta escurrida o escarchada y están quienes no pueden verla dentro de un pan. No importa de que grupo seas ya que provablemente nunca has probado éste tipo de fruta hecha de manera antigua, natural y sin quimicos ni colorantes.

¿No quieres usarla en los panes? No te preocupes, hacela igual porque solas tienen gusto a una gomita deliciosa y son un regalo sin igual.

En un frasco hermético duran hasta dos años si están bien hechas!

Se llaman escurridas si no las cubrimos de azúcar al final y son escarchadas si las rebozamos en azúcar antes de guardarlas

Ingredientes

- Frutas como ananá, piña, frutillas, cerezas, papaya, kiwi, duraznos, caqui, etc.
- Azúcar cantidad necesaria

Procedimiento

1. En un recipiente preferentemente de vidrio combinar las frutas cortadas en tiras gruesas o en mitades con el azúcar blanco.
2. Tapar muy bien y reposar hasta el día siguiente.
3. Al otro día retirar el líquido que soltaron las frutas y volver a repetir del proceso agregando azúcar a las frutas que cada vez estarán mas deshidratadas.
4. Repetir éste proceso varias veces como se ve en el curso, hasta alcanzar una deshidratación evidente.
5. En una parrilla o rejilla colocar las frutas para que se sequen por 24hs o 48hs, podemos cubrirlas para asegurarnos que no esten en contacto con mosquitas. También se puede hacer éste proceso al sol para que sea mas rápido o incluso, se me ocurre, que podría ser en un deshidratador, pero ésto último es solo una idea ya que yo no tengo uno y nunca lo he intentado.
6. Opcionalmente podemos rebozar las frutas en azúcar cuando estan listas
7. Preservar en un frasco de vidrio hermético con un sello seguro para que se preserven mucho tiempo. Duran hasta dos años, puede que su color se oscurezca con el paso del tiempo, pero no es mas que la oxidación natural de la fruta

Stollen antiguo

Ésta es una receta del 1900, la trajo una abuela que escapó de la guerra y se vino a vivir a Villa General Belgrano hace muchísimo. Ya falleció, pero vendía Stollen DELICIOSO en la villa.

Todo lo hacía casero y de manera muy rústica.

El stollen lleva pasas de uvas, muuucho frutos secos, almendras tostadas para dar aroma, manteca derretida y en el centro un corazón de mazapán que también se puede hacer casero desde cero.

Como se cubre con manteca, ron y azúcar dura meses en la alacena sin ponerse feo!



Stollen tradicional antiguo

Ingredientes

- 450gr de harina (de pan, no es necesario que sea de gran fuerza)
- 100gr de masa madre dulce
- 90gr de azúcar
- 125 gr de almendras tostadas y molidas
- 1 pizca de sal
- 125gr de leche
- Ralladura de 1 naranja y medio limón
- 150gr de mantequilla (levemente blanda)
- 75gr de grasa de cerdo
- Azúcar impalpable c/n
- Almendras, pasas, naranjas confitadas y fruta escarchada casera.
- Mantequilla extra para después del horneado
- Ron c/n
- Opcional: Marzipan casero para el centro

Nota: Para hacer el Stollen necesitamos alimentar la masa madre al mediodía, comenzar la masa a la tarde y como última tarea de la noche formamos los panes y los dejamos fermentar toda la noche. Al otro día lo horneamos y lo mejor es comerlo un día después.

Procedimiento

1. Mezclar la leche y la masa madre para diluirla.
2. Agregar el azúcar, harina, almendras tostadas, la sal, y la grasa de cerdo.
3. Amasar hasta formar una masa y reposar por 20 minutos.
4. Amasar enérgicamente hasta tener una masa desarrollada y agregar la mantequilla de a tandas, amasando cada vez para incorporarla bien.
5. Por último agregar las frutas y formar la masa.
6. El tiempo de amasado manual total es de aproximadamente 30 minutos.
7. Reposar la masa tapada dentro del bowl por 4hs a 6 hs en verano y 8hs en invierno.
8. Formar el Stollen como se ve en la clase y colocar en las fuentes de horno forradas con papel aluminio. El papel aluminio ayudará a que se cocine mejor el stollen.
9. Salen dos panes grandes
10. Fermentar hasta que hayan crecido por lo menos un 50% de su volumen inicial
11. Hornear a 170/180 grados hasta que esté completamente cocido, tarda aproximadamente 1 hora, pero varía según el horno.
12. Derretir 100gr de manteca y mezclarla con 4 cucharadas de ron.
13. Cuando está frío se pinta con abundante mantequilla que hicimos previamente, dejamos 15 minutos que la masa absorba y volvemos a pincelar con manteca por última vez. Inmediatamente espolvoreamos con azúcar impalpable (glass) y luego de unas horas volvemos a espolvorear ya que será absorbida la primera capa por la mantequilla.
14. Para vender se envuelve en papel encerado adornado con una cinta roja.

Ensaimada Mallorquina

Es un semi hojaldre hecho con grasa de cerdo que se rellena con dulce de cayote o cabello de ángel, como se dice en otros lugares.

Se sirve en las festividades españolas y a veces se pueden ver con un centro de crema pastelera o cremas saborizadas.

Ingredientes

- 150gr de masa madre dulce
- 500gr de harina de gran fuerza (al igual que la crami que es un pan pesado)
- 155gr de huevo (por lo general son 3 huevos y una yema, pero debemos pesar con exactitud ésta receta)
- 150gr de azúcar
- 90ml de agua
- 10 gr de sal
- 15 gr de aceite de oliva
- Grasa de cerdo c/n

Nota: Lo mejor es comenzarla temprano, alimentando la masa madre antes del mediodía, haciendo la masa a la siesta y reposándola hasta la noche para formarla antes de irnos a dormir. En la mañana estará lista para hornear si es verano y si es invierno quizás tarde hasta la tarde de ese segundo día .

Procedimiento

1. En un bowl amasador unimos la masa madre con la harina, los huevos y el agua. También agregaremos la mitad del azúcar
2. Amasamos en velocidad media hasta formar una masa desarrollada.
3. Reposamos la masa por 30 minutos.
4. Agregamos el resto del azúcar y la sal
5. Amasaremos hasta que podamos desarrollar por completo el nervio de la masa.
6. Agregamos el aceite y amasamos hasta poder hacer la prueba de la malla del gluten.
7. Tapamos el bowl y fermentamos la masa hasta que crezca en un 50% por aproximadamente 4hs a 5hs en verano y 6h o 7hs en invierno.
8. Extendemos sobre la mesada la masa hasta transparentar ayudándonos con la grasa de cerdo como vemos en el video del curso.
9. Untamos toda la masa con manteca de cerdo y enrollamos tensionando constantemente.
10. Hacemos una forma de caracol con el cilindro de masa y fermentamos hasta que duplique su tamaño.
11. Horneamos a fuego bajo a 170 grados hasta que esté completamente horneado.
12. Se decora con azúcar impalpable y crema quemada o se rellena con dulce de cayote (lo que en España llaman cabello de ángel)

Mazapán de almendras y miel

El mazapán es una masa de almendras que antes se hacía solo de almendras, claras de huevo y miel.

Se dice que se creó en un convento donde las monjas habían cosechado muchísimas almendras ese año y las molieron mezclándolas con azúcar y miel haciendo formas para la gente del pueblo. También les pusieron frutas confitadas y chocolate.

Gustaron tanto que cada año la gente del pueblo volvía a buscar mazapán en ésta época.

Ingredientes

- 125gr de harina de almendras
- 125gr de azúcar glass o impalpable
- 1/2 cucharada de miel o fermento de miel con naranjas
- 1 clara batida (que podemos usar toda o no)

Nota: La miel ayuda a preservar la mezcla por mas tiempo.

Dura 1 mes en la heladera o hasta 2 años congelado!

Procedimiento

1. En un bowl mezclamos el azúcar impalpable tamizada con la harina de almendras.
2. Agregamos la miel y la clarabatida de a cucharadas
3. Agregamos clara solo hasta que la mezcla se una formando una pasta espesa y firme.
4. Envolvemos en un papel film y refrigeramos



Budin polaco borracho

(macerado en ron)

Un budin que, aunque no es fermentado con masa madre, no podía dejar de compartirlas. Es especiado, dulce y con un delicioso aroma a frutas y melaza gracias al azúcar integral. Dura mucho tiempo gracias a que se macera en ron y puede permanecer muchas semanas guardado antes de servirlo y espolvorearle azúcar glass en la mesa justo antes de comer.

Ingredientes

Procedimiento

- 125 gr de mantequilla (blandita)
- 100gr de azúcar de mascabo (también llamada panela, integral de caña o piloncillo)
- 50gr de miel
- 2 huevos de campo
- 160gr de harina (común, de todo uso)
- ½ cucharada al ras de canela
- ½ cucharadita al ras de clavo de olor
- ½ cucharadita al ras de nuez moscada
- 1 cucharada de jengibre rallado (o ½ cucharada de polvo)
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Una pizca de sal
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 300 gr de frutos secos (normalmente uso avellanas, Almendras y nueces)
- 110 gr de cerezas en almíbar

1. Batir el azúcar y la mantequilla unos minutos hasta cremarla y que la manteca se ponga más clara.
2. Agregar la miel y los huevos de a uno.
3. Agregar todas las especias, aromatizantes y toda la harina con el polvo de hornear, mezclar sólo hasta incorporar los ingredientes.
4. En una budinera enmantecada y enharinada colocar una capa de mezcla antes de agregar los frutos secos y las cerezas al resto de la masa.
5. Mezclar los frutos secos con una cucharada de harina e incorporarlos a la mezcla, llenar la budinera por completo y decorar con algunas cerezas más por encima, que luego no se verán pero quedan cerca del tope!
6. Hornear en baño maría a 170 grados por 1 hora o hasta que al pincharlo el cuchillo salga limpio. No abrir el horno en el medio del horneado porque se hunde en el centro.
7. Cuando está frío, lo envolvemos en un paño de lienzo empapado en ron y agregamos un chorrito más de ron por encima.
8. Guardamos envuelto en un papel film por al menos 5 días o hasta 40 días antes de ser consumido.
9. Justo antes de servir se espolvorea con azúcar impalpable, es increíblemente esponjoso y húmedo.



Panettone Tradizionale Italiano

El panettone es, sin ninguna duda, mi pan dulce preferido del mundo. En la época de navidad me encanta regalarlo a mi familia como mi regalo navideño especial que todos saben que llegará todos los años.

Un año que fui a visitar a mi familia en diciembre empaqué dos valijas, una con ropa y las cosas necesarias, y otra llena solo de panettones y pandoros para todos!

El panettone lleva tiempo, paciencia, tarda entre dos y tres días para estar listo desde que comenzamos la masa madre sólida, pero vale cada minuto de la espera.

Te lo prometo.

Primo Impasto

- 333 gr de harina manitoba, también podría ser una pizzera de buena calidad ya que ésta es la version liviana
- 178gr de agua (no medir volumetricamente, pesar todo con balanza)
- 100gr de masa madre sólida (que ha pasado por sus tres refrescos)
- 68gr de yemas (son 4 yemas aprox)
- 100gr de azúcar
- 143 gr de mantequilla a temperatura ambiente, pero no derretida ni demasiado blanda.

Procedimiento

1. Unir la harina con el agua y la masa madre. Incorporar lo mas posible y reposar por 30 minutos
2. En un recipiente unir las yemas y el azúcar, mezclarlos bien e incorporarlos en parte a la masa ya reposada.
3. Por ultimo incorporar la mantequilla en tandas, debemos ver constantemente el curso donde, en mucho detalle, vemos paso a paso el cambio de texturas de la masa.
4. Una vez lista la masa la fermentamos toda la noche a temperatura ambiente, debe triplicar su tamaño o un poco mas que duplicar. No debemos dejar que se pase de eso, éste paso puede tardar entre 8 y 16 hs

Nota: El primo impasto lo comienzo de tarde/noche, ya que tardara hasta la mañana siguiente en estar listo. Luego a la tarde ya podremos hornearlo y reposarlo para comerlo al día siguiente.

Panettone Tradizionale Italiano

Segundo Impasto

- 127gr de harina puede ser pizzera o manitoba
- 93gr de azúcar
- 33gr de miel
- 80gr de yemas
- 216 gr de mantequilla
- sal 8 gr
- 212gr de pasas de uva rubias y negras (no macerarlas en ningun alcohol)
- 212gr de fruta (puede ser canditi, frutas escurridas caseras, frutos secos, etc)

Opcional:

Si la harina que has conseguido es muy muy fuerte y al terminar la receta la masa queda muy tensa y no elástica como la del curso puedes agregar al final de todo el amasado 30ml de agua, para soltarla un poco. En panaderia éste metodo se conoce como bassinage.

Nota: No comas el panettone recién salido del horno, si tu voluntad te lo permite, una vez frio lo mejor es guardarlo en una bolsa y recién probarlo al día siguiente o dos días después. Mira el capítulo de técnicas de guardado para saber más.

Procedimiento

1. En el bowl amasador colocar el primo impasto, agregar la harina, mezclar y dejar reposar por 20 minutos
2. En un recipiente mezclaremos el azúcar, la miel, las yemas y la sal.
3. Una vez reposada la masa agregaremos la mezcla en partes hasta formar una masa de la textura correcta.
4. Incorporaremos la mantequilla en tandas con cuidado, tal como lo muestra el video del curso.
5. Podemos dejar reposar la masa las veces que sean necesarias, te recomiendo aprovechar mientras haces panettone para hacer otras cosas en tu casa y en tu cocina, la masa madre es muy amigable porque te espera que incluso duermas un ratito antes de seguir, así que piensa como volver el proceso más disfrutable!
6. Una vez lista la masa la pasamos a una mesada y la llenamos de fruta con el metodo de envoltorio como lo muestra el curso
7. Luego pesamos la masa final y la dividimos en dos (para un molde de 1kg debemos agregar entre 850gr y 900gr de masa)
8. Llevamos a leudar en los moldes de papel correspondientes. Los moldes de papel no se enmantecan.
9. Fermentar hasta que la masa haya crecido hasta un 75% - 80% del total del molde.
10. Precalentar el horno a 250 grados por 15 minutos
11. Disminuir la temperatura a 170 grados y hornear los panettones
12. Tardan entre 40 y 55 minutos en estar listos dependiendo de tu horno.
13. Para chequear si estan listos puedes introducir un pincho de manera oblicua, nunca desde arriba. Si sale limpio puedes sacarlos del horno
14. Enfriarlos boca abajo por 4 a 6 hs
15. Guardar en bolsas por lo menos 8hs antes de consumir o hasta por varias semanas.

Panettone pesado

(el mas rico! Solo para harina manitoba)

Primo Impasto

- 285gr de harina manitoba
- 115gr de masa madre solida
- 142gr de azúcar
- 142gr de mantequilla
- 156gr de yemas de huevos de campo
- 113gr de agua

Segundo impasto

- Primo impasto ya duplicado en tamaño
- 142gr de harina manitoba
- 70gr de yemas de huevos de campo
- 50gr de crema de leche (nata)
- 55gr de azúcar
- 35gr de miel pura
- 113 gr de mantequilla
- 9gr de sal
- 1 cucharada sopera de vainilla o el contenido de media chaucha
- Ralladura de 1 naranja
- Ralladura de 1/2 limón
- 330 gr de frutas o chocolate picado groseramente (no chips)

El procedimiento es el mismo, la crema se mezcla con la mantequilla para ser agregada en la segunda parte. Tarda mucho mas en leudar que la version liviana, pero dura mas, es mas rica, mas blandita yen fin, tenes que probarlo.

El resultado en ambas recetas son dos panettones para moldes de 1 kg. Cada panettone no pesara eso, sino entre 850gr aprox, pero para esa cantidad de masa, debemos usar moldes de 1 kg.

Cobertura craquelada de almendras

Ingredientes

- 120gr de almendras
- 80gr de avellanas (si no tienes, puedes usar mas almendras o castañas de caju)
- 110gr de claras de huevo
- 300gr de azúcar
- 40gr de almidón o harina
- 10gr de cacao amargo y puro
- 2 gr de sal

Nota: Puedes comprar harina de éstos frutos secos o también puedes molerlos vos de manera casera. Para mí, al molerlos en casa, la cobertura queda mas rica porque tenemos pedacitos grandes y otros mas pequeños.

Procedimiento

1. En un molinillo de café, licuadora o multiprocesadora procesar los frutos secos hasta obtener una harina
2. En un bowl unir todos los ingredientes de a poco para irlos humedeciendo de forma mas facil
3. Luego de haber formado una pasta la colocamos en una manga y reservamos hasta el momento de usar.
4. Puedes guardar ésta mezcla hasta una semana en la heladera, pero recordá sacarla varias horas antes de usarla porque con el frio se pone muy dura y podemos tener problemas para dosificarla luego.



Pandoro con manteca de cacao

"Pandoro" significa pan de oro y se llama así por su miga tan amarilla que contrasta con el blanco del azúcar que lleva por fuera.

Es una receta típica del norte de Italia, más específicamente de Verona. Las familias adineradas de la zona comenzaron a consumirlo a fines del 1700 y su forma de estrella está ligada a la tradición cristiana de la estrella que guía a los fieles en la época de Navidad y también a la fábula de los reyes magos a principio de año.

Primo Impasto

- 114gr de masa madre sólida
- 229gr de harina
- 68gr de yemas (1ra parte)
- 68gr de yemas (2da parte)
- 100gr de azúcar
- 54gr de leche o agua (1ra parte)
- 38gr de leche o agua (2da parte)
- 116gr de mantequilla

Nota: el pandoro es el pan que más tarda en leudar de todos los panes que conozco y he hecho en mi vida. A veces pareciera que no va a crecer más y que debemos haber hecho algo mal y záz! De la nada crece a último momento. No pierdas la esperanza y nunca le des calor a ésta delicada masa

Procedimiento

1. En el bowl mezclador unir los 54gr de leche, la primera parte de las yemas y todo el azúcar.
2. Agregar la masa madre cortada en pedacitos y batir por 3 minutos para que se hidrate.
3. Agregar el harina tamizada y reposar 20 minutos.
4. Amasar la masa formada hasta que logre la textura que se ve en el curso
5. Agregar la segunda parte de las yemas en dos partes
6. Luego la leche, también en dos partes y chequear la textura de la masa comparándola con el curso.
7. La masa aún será pegajosa, pero tendrá estructura
8. Agregar la mantequilla dividida en tres tandas e incorporar bien
9. Debemos poder formar una malla de gluten saludable al terminar.
10. Fermentaremos la masa a temperatura ambiente hasta que triplique su tamaño. No más de eso, no queremos que se nos pase.
11. Si tu bowl es angosto en la base y se va ampliando hacia arriba como el mío, tiene en cuenta que cuando parece que ha duplicado ya ha triplicado porque el volumen que ocupa la masa va aumentando a medida que escala por el contenedor. Normalmente tarda de 14 a 17hs
12. Preparar la emulsión para el día siguiente y la refrigeramos

Emulsión para el pandoro

Ingredientes

- 97gr de mantequilla
- 20 gr de manteca de cacao rallada fino
- 30gr de yemas
- 25gr de azucar
- 25gr de miel
- esencia casera de vainilla 2 cucharadas o el interior de media vainilla

Nota: si haces la emulsión con chaucha de vainilla duplica la receta en dos para usar la vainilla completa y que la mitad restante no se seque, ésta preparación dura cubierta hasta 2 semanas refrigerada, así que puedes usar la otra parte de la emulsión luego para futuros pandoros.

No te olvides de sacarla del frío un rato antes de usarla. Por ningún motivo la derretas o la acerques al calor, debe ablandarse naturalmente.

Procedimiento

1. En un bowl unir todos los ingredientes y reservar
2. La manteca debe estar blanda pero no derretida ni caliente
3. La manteca de cacao se ralla mejor cuando la congelamos un rato antes, de esa manera no se derrite en contacto con las manos.



Pandoro con manteca de cacao

Segundo impasto

- Primo impasto
- 114 gr de harina
- 45gr de crema pastelera (o una yema extra)
- 30gr de yemas
- 200gr de la emulsión
- Mas manteca de cacao para derretir y cubrir una vez horneado
- azucar impalpable (glass) cantidad necesaria

Procedimiento

1. Lo primero para ésta segunda parte es tener lista la emulsión que sacaremos de la heladera para que no este tan fria.
2. En el bowl amasador mezclar el harina tamizada con el primo impasto
3. Reposar 20 o 30 minutos
4. Incorporar la crema pastelera
5. Incorporar las yemas
6. En varias tandas incorporar la emulsión sin dejar de chequear constantemente la malla de gluten
7. Reposar la masa y descánsala las veces que quieras, lo mejor es hacerlo reposándola unos minutos en la heladera.
8. Una vez lista tensionamos y formamos el bollo que ira a nuestro molde estrella bien enmantecado
9. Fermentar a temperatura ambiente hasta que falten 3 cm para alcanzar el tope del molde.
10. Hornear a 170 grados por 40 minutos. El tiempo del horneado puede cambiar segun tu horno
11. Enfriar muy bien y cubrir con manteca de cacao derretida con manteca.
12. Espolvorear azucar impalpable y embolsar bien como se ve en el video correspondiente del curso.
13. Consumir frio y reposado

Crema pastelera

Ingredientes

- 450gr de leche
- 160 gr de miel pura o 125gr de azúcar blanca
- 6 yemas de huevos de campo
- 40gr de almidon de maíz o fécula de mandioca
- vainilla
- Opcional: Una tira de cáscaras de limón

Nota: Para cremas pasteleras normalmente uso solo 30gr de almidon, pero en éste caso el almidón mejora la textura de la masa así que usar un poco más viene bien para el pandoro.

Se usa muy muy poquito, incluso podrías hacer solo un tercio de esa receta y aún así quizás te sobre. Pero justo una de las maneras mas tradicionales de servir el pandoro es acompañado de una crema chantilly batida con crema pastelera. Ponemos mitad crema de leche, mitad pastelera, batimos hasta tener una textura cremosa, corregimos de dulzor si es necesario y listo!

Procedimiento

1. En un bowl mezclar las yemas, el azúcar y la vainilla.
2. Agregar la leche batiendo bien dejando un poco de leche reservada
3. Disolver el almidon en ese poquito de leche fria que reservamos antes.
4. Unir ambas mezclas y llevar a una olla
5. Agregar la cinta de cáscara de limon
6. Cocinar a fuego medio sin dejar de revolver constantemente con una cuchara de madera
7. Cuando comienza a espesar la crema bajaremos el fuego a la intensidad mas baja y cocinaremos 3 minutos mas.
8. Apagar el fuego y reservar
9. Para guardarla lo mejor es poner un papel film o eco film en contacto con la crema y de esa manera evitamos que se forme una costra.



Cada noche de Diciembre y, para entrar en tono de despedir el año, te invito a agradecer 3 cosas. Tres cosas del día o tres cosas del año, o incluso de ese momento, pero agradecer con conciencia hace que nuestra mente vea las cosas diferente y en vez de despedirnos de un año donde vemos faltas, nos despedimos de uno lleno de conquistas solo por el hecho de haber puesto atención en notarlas.

Yo agradezco que estés aquí y te deseo una navidad llena de festejos, panes de masa madre y recetas deliciosas!

Jo jo jo! Feliz Navidad!



SOMOSALVAJES

