

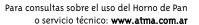
Recetario

















Para una correcta utilización del equipo es imprescindible la lectura del Manual de Instrucciones del horno de pan incluido en cada equipo.

guivalencia

I CUP = 165 g DE HARINA 000, 0000 Ó INTEGRAL FINA

I CUP = 130 g DE HARINA DE CENTENO

I CUP = 200 g DE AZÚCAR IMPALPABLE

I CUP = 230 q DE AZÚCAR

ı cda. = 12 g DE AZÚCAR

ı cdita. = 4 g DE AZÚCAR

ı cdita. = 5 g DE SAL

1 1/2 cda. = 10 g DE LECHE EN POLVO

ı cda. DE ACEITE = 10 ml

ı cda. = 10 g DE POLVO DE HORNEAR

I HUEVO = 50 ml DE LÍQUIDO (se recomienda pesar el huevo ya que dependiendo de su tamaño varía la cantidad de líguido).

¿LEVADURA FRESCA O LEVADURA SECA? ¿CUÁNDO UTILIZAR CADA UNA?

Por tratarse de un producto fresco la levadura fresca tiene la propiedad de incorporarse y activarse con mayor velocidad en las masas, mientras que la levadura seca, una vez incorporada en la masa, deberá hidratarse para luego comenzar a activarse. Esto se traduce en un mayor volumen del producto elaborado con levadura fresca ya que en un mismo periodo de tiempo la levadura fresca se activará antes y en consecuencia tendrá un mayor tiempo de fermentación que la levadura seca.

Es muy importante dosificar correctamente la levadura fresca para utilizarla en el horno de pan, una sobredosificación podría provocar que el amasijo crezca por fuera de la capacidad del bowl dañando el equipo.

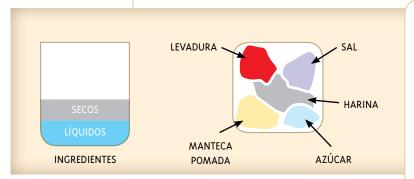
Para la elaboración programada no es posible utilizar la levadura fresca ya que la misma debe conservarse en la heladera hasta el momento de ser utilizada.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO DEL HORNO DE PAN

No es aconsejable abrir el horno de pan cuando el mismo se encuentra en etapa de fermentado o cocción. Sí puede abrirse para verificar si es necesario adicionar algún ingrediente durante la etapa de mezclado y amasado, únicamente en esta etapa. Si la masa se pegase mucho contra las paredes del molde puede espolvorearse levemente con harina. Se recomienda comprobar la consistencia de la masa durante el mezclado recordando que los hornos de pan requieren una masa más blanda que la que se obtiene amasando tradicionalmente.

¿CÓMO COLOCAR CORRECTAMENTE LOS INGREDIENTES EN EL HORNO DE PAN?

Incorporar en el bowl primero los ingredientes líquidos y luego los ingredientes secos.



PARA UNA MEJOR CONSERVACIÓN DE TUS ELABORACIONES

Desmoldar el pan horneado sobre una rejilla de alambre. Una vez frío, envolverlo con papel film para que conserve su frescura por más tiempo.

CONSEJOS PARA ADAPTAR O CREAR RECETAS PROPIAS EN EL HORNO DE PAN

Antes de realizar adaptaciones de recetas o crear recetas propias en el horno de pan conozca primero su aparato, realice varias elaboraciones del recetario antes de empezar a experimentar. Utilice estas recetas para aprender las proporciones entre los ingredientes secos y líquidos y poder así determinar luego las cantidades correspondientes de los demás ingredientes. Oriéntese en la tabla de Tiempos del proceso de cocción" ubicada en el manual de la máguina.

Al realizar sus recetas recuerde que el huevo aporta líquido a la preparación; considere agregar o quitar el equivalente de líquido conforme a la cantidad de huevo agregada.

Al adaptar recetas realizadas en amasado tradicional al horno de pan será conveniente agregar entre un 7 y 10 % adicional sobre el total de los líquidos.

- La sal debe colocarse sobre un extremo del bowl, la manteca pomada (si la receta lo requiere) en el extremo opuesto, el azúcar en otro extremo y la levadura se colocará directamente sobre la harina en el centro de la preparación, cuidando que no tenga contacto con la sal.
- Los ingredientes agregados como pueden ser avena arrollada, semillas, chips de chocolate, etc. pueden incorporarse al sonar el timbre, junto con los líquidos o a los ingredientes secos según se indique en cada receta.
- Tanto el agua, como los huevos y la crema de leche deben estar a temperatura ambiente y la manteca a punto pomada.
- Al utilizar los medidores de ingredientes (cup y cuchara) suministrados junto con el horno de pan, se recomienda asentar el contenido dando suaves golpecitos sobre la mesada para que el ingrediente quede correctamente nivelado en el medidor.





Panes básicos

Mini Baguetín	pág.5
Brioche	pág.5
Pan Francés	pág.5
Pan sin Sal	pág.6
Pan Blanco	pág.6
Pan Integral	pág.6

Panes especiales

Pan Multicereal	pág.7
Pan de aceitunas y aceite de oliva	pág.7
Pan de Queso y Sésamo	pág.7
Pan de Cebolla	pág.8
Pancitos saborizados	pág.8
Pan de Avena y Semillas	pág.9
Mini Baguetín con cuatro quesos	pág.9

Especialidades Dulces

Pan de Bananas y Nueces	pág.10
Pan Dulce de Chocolate y Naranja	pág.10
Pan de Navidad	pág.11
Budín Inglés	pág.11
Chips	pág.12
Dulce de Frutas	pág.12
Mermelada de Naranja	pág.12





Pan Blanco libre de Gluten	pág.13
Masa para el Té	pág.13
Pan al Oreganato	pág.13

Masas

Nudos de Cheddar	pág.14
Enrollados de Salchichas y Salsa	pág.14
Masa para Pizza	pág.15
Focaccia	pág.15





Mini baguetín

Agua	250 ml
Harina ooo	2 y 1/2 cup:
Sal Levadura Mi Pan	ı cda. y 1/2 ı cda. y 1/2
MAS	PROGRAMA

Dejar reposar la masa durante 10 min. sobre la mesada previamente enharinada.

Dividir en piezas de 100 g y dar foma de cilindro.

Colocar en la bandeja de baguette.

Rociar con agua los cilindros y hacer 3 cortes a 45°

Colocar en el horno ATMA y programarlo en el programa 13. El tiempo del programa 13 es de 1 hora, aumentar su duración a 1 hora 30 min.

Una vez horneado retirar de las bandejas y dejar enfriar.

Brioche

Huevos	4 unid.
Leche	50 ml
Harina oooo	500 g= 3 cups
Azúcar	70 g = 1/3 cup
Manteca	ıoo g
Sal	ı pizca
Levadura Mi Pan	ı sobre
SÁNDWICH PROGRAMA	

Pan francés

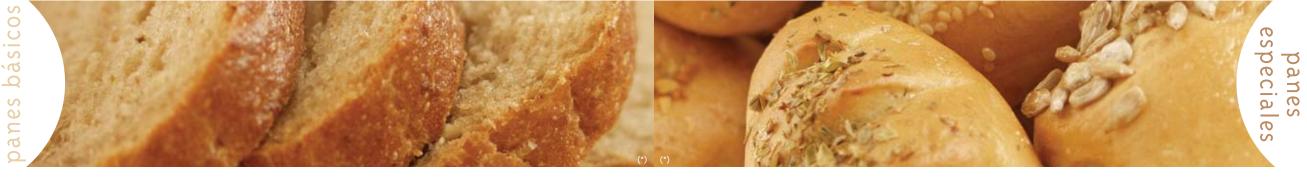
Agua	ı cup y 1/2
Aceite	ı cda.
Harina ooo	3 cups y 1/2
Azúcar	1 cdita.
Sal	2 cditas.
Levadura Mi Pan	2 cditas.
SÁNDWICH PROGRAMA	







6



Pan sin sal

Agua	320 ml
Harina ooo	500 g = 3 cups
Leche en polvo	1 1/2 cda.
Azúcar	1 cda.
Manteca	25 g
Levadura Mi Pan	2 cditas.
ULTRA PROGRAMA RÁPIDO	

Pan blanco

Agua	160 ml
Leche	160 ml
Harina ooo	500 g = 3 cups
Azúcar	2 cditas.
Manteca	30 g
Sal	2 cditas.
Levadura Mi Pan	2 cditas.
PAN BLANC	FROOKAMA

NOTA: Si se quisiera se podría saborizar con: orégano, ají molido, espinaca en puré, tomates secos hidratados.

Pan integral

Agua	200 ml
Miel o extracto de malta	1 cdita.
Leche	125 ml
Azúcar	ı cda.
Harina integral	200 g = 2 cups
Harina ooo	300 g = 1 y 3/4 cup
Manteca	40 g
Sal	2 cditas.
Levadura Mi Pan	2 cditas.
INTEGRAL PROGRAMA	

Pan multicereal

Agua	250 ml
Leche	ıoo ml
Harina ooo	350 g = 2 cups
Harina integral	90 g = 1/2 cup
Harina centeno	60 g = 1/3 cup
Mix de semillas	
(Girasol, Lino, Amapola)	3 cdas.
Avena arrollada	3 cdas.
Azúcar	2 cditas.
Manteca	40 g
Sal	2 cditas.
Levadura Mi Pan	ı sobre
INTEGRAL PROGRAMA	
INTEGR	03

NOTA: Agregar el mix de semillas junto con la harina.

Pan de aceitunas



NOTA: Agregar las aceitunas negras y/o verdes descarozadas junto a los . líquidos.

Pan de queso y sésamo

Leche Queso rallado	350 ml
tipo Gruyere	100 g
Mostaza	ı cdita.
Harina 000 Semillas de sésamo	500 g = 3 cups c/n
Manteca Sal	25 g 1 1/2 cdita.
Levadura Mi Pan	ı sobre
PAN PROGRAMA PRANCÉS 02	

NOTA: Agregar las semillas de sésamo junto con la harina.









Pan de cebolla

Cebolla (picada y salteada sin sal hasta estar transparente) Aceite Leche	150 g 2 cdas. 320 ml	
Pimienta	a gusto	
Harina ooo	500 g = 3 cups	
Manteca	25 g	
Sal	2 cditas.	
Levadura Mi Pan	2 cditas.	
PAN PROGRAMA BLANCO		

8

Pancitos saborizados

Agua	125 ml	
Harina ooo	ı y 2/3 cup	
Azúcar	ı cda.	
Manteca pomada	15 g	
Levadura Mi Pan	2 cditas.	
Sal	ı cdita.	
Orégano		
deshidratado	3 cdas.	
	PROGRAMA	
MASA 08		

NOTA: El orégano puede reemplazarse por otras hierbas deshidratadas, queso rallado, salame, etc.

Dejar reposar la masa durante 10 min. sobre la mesada previamente enharinada.

Dividir en piezas de 40 g y dar foma de bollos.

Colocar en la bandeja de baquette (2 bollos por bandeja).

Con la ayuda de unas tijeras hacerles un corte en cruz.

Colocar en el horno ATMA y programarlo en el programa 13. El tiempo del programa 13 es de 1 hora, aumentar su duración a 1 hora 10 min.

Una vez horneado retirar de las bandejas y dejar enfriar.

Pan de avena y semillas

Agua	320 ml	
Aceite	2 cdas.	
Harina ooo	500 g = 3 cups	
Sal	2 cdas.	
Avena arrollada	4 cdas.	
Levadura Mi Pan	1 sobre	
Sésamo	2 cdas.	
Chía	1/2 cda.	
Lino	1 cda.	
Girasol	1 cda.	
PAN PROGRAMA BLANCO		

NOTA: Agregar las semillas junto con la harina.

Mini baguetín, rellena con cuatro quesos

MASA Agua	250 ml
Harina ooo Levadura Mi Pan Sal	3 cups 1 cdita. 1 y 1/2 cdita.
RELLENO	
Queso Mar del Plata	50 g
Queso Roquefort	20 g
Queso Parmesano	25 g
Queso Gruyere	30 g
MASA	PROGRAMA 08

Rallar o procesar todos los quesos y reservar.

Dejar reposar la masa durante 10 min. sobre la mesada previamente enharinada.

Dividir en piezas de 100 g y dar foma de cuadrado, colocar en el centro el relleno.

Enrrollar en forma de cilindro.

Colocar en la bandeja de baquette.

Rociar con agua los cilindros y hacer I corte recto sobre toda la superficie del pan.

Colocar en el horno ATMA y programarlo en el programa 13. El tiempo del programa 13 es de 1 hora, aumentar su duración a 1 hora 30 min.

Una vez horneado retirar de las bandejas y dejar enfriar.







Pan de banana y nueces

INGREDIENTES GRUPO I Aceite de girasol 2 cdas. Leche 120 ml Puré de bananas 1/2 cup Huevos 2 unid. Ralladura de cáscara de limón ı limón **INGREDIENTES GRUPO 2** Harina 0000 11/2 cup Polvo de hornear 11/2 cdita. Bicarbonato de sodio 1/2 cdita. Azúcar 1/2 cup 1/2 cdita. Nueces (picadas) 1/2 cup

RÁPIDO

Mezclar todos los ingredientes del grupo i en bowl e introducirlos en el bowl de la máguina. Mezclar los ingredientes del grupo 2 en otro bowl y agregar al molde.

Poner el horno en funcionamiento. Agregar las nueces cuando suene el timbre.

NOTA: PROGRAMA 04: El pan cocido mediante este programa, generalmente no sube mucho y resulta poco poroso.

Pan dulce de chocolate y naranja

Miel	ı cda.
Yemas de huevo	3 unid.
Ralladura de naranja	ı unid.
Leche	200 ml
Esencia de vainilla	ı cdita.
Esencia de pan dulce	ı cdita.
Harina ooo	500 g = 3 cups
Azúcar impalpable	100 g = 1/2 cup
Manteca	120 g
Sal	ı/2 cdita.
Levadura Mi Pan	ı sobre
Chips de chocolate /	
chocolate picado	100 g

PROGRAMA 03)

NOTA: Agregar los chips de chocolate cuando suene el timbre.

Pan de navidad

Huevos 2 unid. Leche 200 ml ı cda. MIel Esencia de vainilla ı cdita. Esencia de pan dulce ı cdita. Oporto I cda. Harina 000 | 500 g = 3 cups Azúcar | 100 g = 1/2 cup Manteca 120 g Sal 1/2 cdita. Levadura Mi Pan ı sobre Nueces 80 g Higos 40 g Pasas de uva 40 g Cerezas en almíbar 40 g PROGRAMA 5

Budín Inglés

INGREDIENTES GRUPO I Manteca 200 g Azúcar impalpable 230 g = 1 cup Huevos (de uno a la vez) 5 unid. Ralladura de limón 1/2 limón Esencia de vainilla | 1 cdita. **INGREDIENTES GRUPO 2** Harina 0000 | 250 g = 1 y 1/2 cup Almidón de maíz 20 g Polvo de hornear | 1 y 1/2 cdita. Fruta abrillantada 100 g Nueces 40 g

> PROGRAMA 10 **TORTAS**

el bowl de la máguina. Mezclar los ingredientes del grupo 2 en otro bowl y agregar al molde. Poner el horno en funcionamiento. Agregar la fruta abrillantada y las nueces cuando suene el timbre. Introducir un cuchillo en el pan una vez terminado el tiempo del programa, si el filo del mismo está mojado al retirarlo de la pieza, agregar 10 min. de cocción extra.

Mezclar todos los ingredientes del

grupo i en bowl e introducirlos en

NOTA: Agregar las frutas cuando suene el timbre.

DULCE







Chips

Leche | 100 ml ı unid. Yema ı unid. Huevo Harina ooo 2 cups Azúcar 3 cdas. Levadura Mi Pan 2 cdas. ı cdita. Sal Manteca pomada 20 g

Dejar reposar la masa durante 10 min. sobre la mesada previamente enharinada.

MASA

Dividir en piezas de 40 g y dar forma de bollos. Colocar en la bandeja de Baquette (2 bollos por bandeia).

Pintar con huevo y espolvorear con semillas a gusto. Colocar en el horno ATMA y programarlo en el programa 13. El tiempo del programa 13 es de 1 hora, aumentar su duración a 1 hora 10 min.

PROGRAMA

80

Una vez horneado retirar de las bandejas y dejar enfriar.

12

Dulce de frutas

Manzanas (peladas y cortadas en cubitos) 3 cups Azúcar i cup Jugo de limón 3 cdas. ROGRAMA 09

> NOTA: Se podría reemplazar la manzana por otra fruta de estación como frutillas o ciruelas, reemplazando en estos casos el jugo de limón por 1 cucharada de agua.

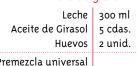
Mermelada de naranja

Naranias (peladas a vivo y luego cortadas en cubo) 2 cups Cáscara de narania (cortadas en juliana) ı cup Azúcar guo i Agua 2 cdas. PROGRAMA 09 I hora de cocción extra

Jugo de naranjas medianas 3 unid. Ralladura de cáscaras de naranjas 2 unid. Azúcar ı cup Agua ı cda. Pectina 2 cditas.



Pan blanco libre de gluten



Sal Levadura Mi Pan

Leche	300 ml
Aceite de Girasol	5 cdas.
Huevos	2 unid.
Premezcla universal libre de gluten Azúcar	450 g = 2 y 2/3 cup 2 cdas.

ı cdita. ı sobre

> PROGRAMA ΟI

Masa para el té



Azúcar rubia 115 g = 1/2 cup Especias dulces (Canela. anís en polvo,

nuez moscada, pimienta.

cardamomo) Premezcla universal libre de gluten

> Manteca 85 g Sal

Levadura Mi Pan ı sobre

RÁPIDO



Agua 320 ml Aceite de oliva 3 cdas. Queso rallado 65 g = 1/3 cup Orégano deshidratado 3 1/2 cdas.

Huevos 2 unid. Premezcla universal libre de gluten 450 g = 2 2/3 cups

Azúcar ı cda. 11/4 cdita.

Sal Levadura Mi Pan I sobre

> ROGRAMA 04

NOTA: PROGRAMA 04: El pan cocido mediante este programa, generalmente no sube mucho y resulta poco poroso.





PROGRAMA

04

ı cdita.

ı pizca

450 g = 2 2/3 cups





Nudos de Cheddar

Mostaza i cdita. Queso Cheddar rallado 115 g Agua 325 ml Pimienta negra molida c/n Harina 000 | 500 g = 3 cups Levadura Mi Pan 2 cditas. Huevo para pintar c/n PROGRAMA 8 MASA

Una vez lista la masa colocar sobre la mesada espolvoreada con harina.

Dividir la masa en 10 porciones iguales. Estirarlas en foma de cilindro, y atar en forma de nudo.

Colocar los nudos en una placa enmantecada y dejarlos levar al doble de su volumen tapados.

Una vez levados los nudos pintar con huevo ligeramente batido y espolvorear con queso rallado. Hornear a 200º C durante 15 a 20 min.

Enrollados de salchichas y salsa

Agua	325 ml
Queso Parmesano	50 g
Harina ooo	500 g
Pimienta negra	ı cdita.
Levadura Mi Pan	2 cditas.
Huevo para pintar	c/n
Salsa de tomate	c/n
Salchichas	10 unid.

08

Una vez lista la masa colocar sobre la mesada espolvoreada con harina.

Dividir la masa en 10 rectángulos de iguales medidas.

Colocar en el rectángulo una salchicha y por encima de ésta, la salsa.

Enrollar y presionar las puntas para evitar que salga el relleno.

Colocar los cilindros con el cierre hacia abajo en una placa enmantecada y dejar levar el doble de su volumen, tapados.

Una vez levados los cilindros pintar con huevo ligeramente batido y espolvorear con queso rallado.

Hornear a 200° C durante 15 a 20 minutos.

Masa para pizza

Agua	320 ml
Aceite de oliva	1 cda.
Harina ooo	500 g = 3 cups
Azúcar	1 cdita.
Sal	2 cditas.
Levadura Mi Pan	1 sobre
MASA PROGRAMA OS	

Una vez lista la masa, calentar el horno a 200° C.

Dividir la masa en tres bollos de igual tamaño. Dejar duplicar el volumen.

Desgasificar y darle forma de círculo. Dejar descansar 5 min. y colocarle la salsa.

Dejar levar nuevamente durante 20 min. Precocinar 8 min.

Agregar el queso y condimentos y llevar nuevamente al horno.

Hornear hasta que el queso se derrita. Al retirar decorar con aceitunas y espolvorear con orégano.

Focaccia

Agua	125 ml
Aceite de oliva	2 cdas.
Harina ooo	2 cups
Sal	ı cdita. y 1/2
Levadura Mi Pan	ı cdita. y 1/2
CUBIERTA Aceitunas negras o verdes, romero, aceite de oliva, sal gruesa	Cantidad necesaria

PROGRAMA

08

quette, hacer presión con los dedos (para que queden bien marcados) Colocar por encima las aceitunas

Colocar en la bandeja de ba-

Deiar reposar la masa durante 10

Dividir en piezas de 150 g y estirar

min, sobre la mesada previamente enharinada.

en forma de cuadrado.

fileteadas, el romero, un hilo de aceite de oliva y 1 cdita. de sal gruesa.

Colocar en el horno ATMA y programarlo en el programa 13. El tiempo del programa 13 es de ı hora, aumentar su duración a ı hora 25 min.

Una vez horneado, retirar de las bandejas y dejar enfriar.



