

Colección... Saber más sobre...
Panadería económica
Pan de migajón

Calvos

34

Procesos Productivos

**Módulo 3: Preparación de alimentos
nutritivos y económicos**



Autores

Lucila Valencia de la Mora
Coordinación General del Proyecto

**Expertos del taller de
Panadería económica****Tulancingo, Hidalgo**

Felipe Sosa Galindo
Mercedes Reyes Roque
María Magdalena Sánchez Santiago
Salomón López Amador
María de los Angeles Hernández García
Martha Vázquez Amador
María Esther Cordero Gómez
Blanca Estela Flores Romero
Omar Elías Díaz Domínguez
Guadalupe Chong Márquez
Federico Rivera Castro
Javier Gómez Méndez
Velia Méndez Pérez
Mauricio Sosa Gómez
Mariela Islas Cubas
Jesús Jonathan Sosa Cordero
Érika María Domínguez Rábago
Josefina Tenorio Toriz
Ofelia Catalina Hernández García
Tomás Sosa Reyes
Ana Belén López Vargas
Alfredo Sosa Reyes
Rosa Gutiérrez Figueroa
Alberto Vargas Gutiérrez
Alejandro Vargas Gutiérrez
Juan Ignacio Vargas Gutiérrez
Guadalupe Vargas Gutiérrez
Israel Vargas Gutiérrez
María Pérez Castillo
América Patricia Díaz Figueroa
Zita González Pérez
Javier Rivera

**Expertos del taller de
Pan de pueblo****Ahuatitla, Municipio San Felipe
Orizatlán, Hgo.**

Clemencia Hernández Hernández
Magdalena Ventura Hernández
María Magdalena Hernández Hernández
Concepción Martínez Hernández
Silvia María Hernández Bautista
Yolanda Martínez Bautista
Lucía Hernández Hernández
Carmen Hernández Torres
Margarita Horta Hernández
Florencia Hernández Medina
Carmen Hernández Michel
Antonia de la Cruz Cecilia
Francisca Medina Hernández
Angelina de la Cruz Alonso
María Catalina Rodríguez Hernández
María Julia Flores Hernández
Magdalena Medina Hernández
Ana Margarita Hernández Hernández
Florencia Hernández Bautista
María Bruna Hernández
Margarita Concepción Hernández
Eusebia Martínez Hernández
Agustina de la Cruz
Máxima Campos Martínez
Guillermina Rodríguez Hernández
Isabel Pavón Hernández
Inés Seferina Hernández
Delia Jazmín Medina Hernández
Seferina Ventura Hernández
María Acosta Melo
Francisca Piña Hernández
Epifania Hernández Hernández
María Concepción Hernández Hernández
Susana Hernández Hernández
Francisca Hernández
María Luciana Hernández
Yolanda Hernández Hernández
Hermelinda Hernández Hernández
Berta Concepción Hernández

**Expertos del taller de
Pan de feria****Tulancingo, Hidalgo**

María Eugenia Salvador Bristain
Epifanio Ortiz Neri
Nicolasa Ortiz Neri
José Ortiz Neri
Jesús Cervantes López

Calvos

Calvos

Utensilios:

- Horno de tabique.
- Casillero de panadería o tablas.
- 2 charolas.
- Tablero o mesa
- Espátula de plástico.
- Pala
- Trapos para sacar las charolas.
- Cuchara sopera.
- Recipiente para disolver la cobertura del chocolate.

F-B

Ingredientes:

- 2 kg de harina que rinden para 40 calvos.
- 50 g de levadura de pasta si trabajan en clima caliente, y dupliquen esta cantidad si trabajan en clima frío.
- 300 g de azúcar.
- 200 g de manteca.
- 4 huevos.
- 10 g de sal.
- 2 cucharadas soperas de canela molida.

Ingredientes:

- 1 $\frac{1}{4}$ de litro de agua hervida.
- $\frac{1}{2}$ kg de azúcar glass o $\frac{1}{2}$ kg de cobertura de chocolate.
- $\frac{1}{4}$ kg de gragea o $\frac{1}{4}$ kg de coco.

F-C

Manos a la obra

Preparación de la pasta

1. Laven sus manos con agua y jabón y enseguida coloquen los 2 kg de harina sobre el tablero o mesa.
F-1
2. Agreguen la levadura.
F-2
3. Formen la fuente con la harina y la levadura y agreguen azúcar, manteca, sal, canela y los huevos.
F-3
4. Incorporen todos estos ingredientes hasta formar una mezcla manejable.
F-4
5. Agreguen el agua.
F-5

6. Mezclen poco a poco la harina con los demás ingredientes hasta formar la masa.
F-6
7. Amasen constantemente hasta que la masa despegue del tablero o mesa y dejen reposar la masa durante 5 minutos
F-7
8. Dividan la masa en 4 partes.
F-8
9. Dividan cada parte de masa en 10 piezas para formar 40 calvos.
F-9
10. Boleen sobre el tablero las 40 piezas.
F-10
11. Engrasen las charolas.
12. Coloquen 10 piezas en cada charola.

13. Dejen reposar las piezas durante 10 minutos.
14. Aplasten las orillas de las piezas hasta que adquiera forma redonda con 10 cm de diámetro.
15. Dejen reposar las piezas 15 minutos hasta que inflen.

Horneado de los calvos

16. Para hornear los calvos se requiere una temperatura de 200° o calor fuerte en horno de tabique o calabacero.
17. Coloquen la pala en la entrada del horno para meter los calvos.
F-17
18. Metan las charolas o las hojas al lado contrario donde se prendió el fuego y dejen cocer durante 10 minutos.
F-18
19. Cierren la puerta del horno.
F-19

20. Abran la puerta a los 5 minutos y revisen el pan girando las charolas al lado contrario para que se cueza parejo.
F-20

21. Revisen el pan y si adquiere un color café claro o está bien cocido, sáquenlo del horno y dejen enfriar los calvos
F-21

Decorado de los calvos

22. Mezclen el azúcar glass con poquita agua, cubran o embadurnen las piezas con el azúcar glass o la cobertura de chocolate y cuando la cobertura esté todavía fresca, coloquen sobre una parte de las piezas la gragea o el coco.
F-22

Nota:

En caso de que usen cobertura de chocolate, disuelvan en un recipiente de aluminio metiéndola al horno durante 5 minutos.

23. Dejen secar los calvos y coloquen los calvos en charolas limpias.
F-23

Inviten a familiares y amigos a saborear
estos deliciosos calvos.

Reyes Tamez Guerra
Secretario de Educación Pública

Ramón de la Peña Manrique
Director General del INEA

Luz María Castro Musso
Directora Académica

Lucila Valencia de la Mora
**Coordinadora de Desarrollo
de Procesos Productivos**

Justino Hernán Mercado Pérez
**Director del Instituto Estatal de Educación
para los Adultos, Hidalgo**

Organización y Conducción del Taller

Porfirio Maldonado Mouthon
José Luis Palomares Paredes
Estuardo Lara Illares
Fidel Peña Ávila
Teresa Esparza Ramírez
Juana Vázquez Islas
Adolfo Olguín Cuervo
Rodolfo Sánchez Islas
Bruno Flores Pérez
Esteban Cerna Hernández
Armando José Herrera Bautista
Luis Enrique García Vázquez

Agradecemos la participación del personal de la Coordinación de Desarrollo de Procesos Productivos en la sistematización de las habilidades básicas y competencias laborales del taller de Panadería Económica, a los amasijos de las panaderías “La Guadalupana” y “San Juanita”, de Tulancingo, Hgo, y a la población experta en pan de pueblo de los amasijos de Ahuatitla, Municipio de San Felipe Orizatlán, Hgo, así como a la Coordinación Regional de Tulancingo, por su aportación en los procedimientos para pan de feria.

Agradecemos también la colaboración de la Subdirección de Producción de Medios y al Departamento de Producción Editorial del INEA.

PROGRAMA NACIONAL DE CAPACITACIÓN PARA LA VIDA Y EL TRABAJO

Colección Saber más sobre... PANADERÍA ECONÓMICA

Panadería económica

1. Teleras.
2. Bolillos.
3. Cuernos de vapor.
4. Barquillos.
5. Caracoles.
6. Besos.
7. Yoyos.
8. Bocados.
9. Pachucos.
10. Panquecitos.
11. Ladrillos
12. Piedras.
13. Budín.
14. Chicharrones.
15. Bisquets.
16. Orejas.
17. Rieles.
18. Polvorones.
19. Polvorones con pan molido.
20. Polvorón blanco de azúcar glass.
21. Galletas de coco.
22. Mexicanos.
23. Roscas de canela.
24. Soles.
25. Elotes.
26. Canastas.
27. Conchas.
28. Chilindrinas.
29. Neblinas.
30. Colchones.
31. Almohadas.
32. Barras para rebanadas.
33. Gusanos.
34. **Calvos.**
35. Burritas.
36. Semas.
37. Cocolos.

38. Calabazas.
39. Pan integral con salvado.
40. Cuernos de mantequilla.
41. Moños de danés.
42. Rehiletos.
43. Manitas.
44. Trenzas
45. Hojaldras.
46. Bigotes.
47. Bicicletas.
48. Pan de muerto.
49. Rosca de reyes.
50. Donas.

Pan de pueblo

51. Pan de yema.
52. Pan de elote.
53. Pan mestizo.
54. Chirimoyas.
55. Conchas.
56. Rebanadas.
57. Birotos.
58. Pan de caja.
59. Pan de royal.
60. Pan de muerto.
61. Pan de roscas de sal.
62. Pan blanco de sal.
63. Pan catarino.

Pan de feria

64. Pan redondo o moreliano.
65. Pan redondo bordado.
66. Pan en forma de cocol.
67. Pan en forma de tornillo.
68. Pan en forma de corazón.
69. Pan típico de nuez.
70. Pan decorado con letras.