

Programa Nacional de Capacitación para la Vida y el Trabajo

Preparación de Alimentos Nutritivos y Económicos

Colección Saber más sobre... PANADERÍA ECONÓMICA

PRIMERA HORNEADA POR LA MAÑANA

Pieza de pan elaborada	Temperatura del horno	Tiempo de cocimiento en el horno de tabique o calabacero
<i>Familia: Pan blanco</i>		
01. Bolillos	280°	De 15 a 20 min.
02. Teleras	280°	De 15 a 20 min.
<i>Familia: Pan de vapor</i>		
03. Cuernos de vapor	200°	De 20 a 25 min.
04. Barquillos	200°	De 20 a 25 min.
05. Caracoles	200°	De 20 a 25 min.
<i>Familia: Pan batido</i>		
06. Besos	200°	De 20 a 25 min.
07. Yoyos	200°	De 20 a 25 min.
08. Bocados	200°	De 20 a 25 min.
09. Pachucos	200°	De 20 a 25 min.
10. Panquecitos	200°	De 30 a 40 min.
<i>Familia: Pan de piloncillo o de Pan molido</i>		
11. Ladrillos	200°	20 min.
12. Piedras	200°	20 min.
13. Budín	200°	40 min.

Pieza de pan elaborada	Temperatura del horno	Tiempo de cocimiento en el horno de tabique o calabacero
<i>Familia: Pan de sal</i>		
14. Chicharrones	De 200° a 180°	25 min.
15. Bisquets	De 200° a 180°	25 min.
<i>Familia: Pan de pasta hojaldrada</i>		
16. Orejas	180°	30 min.
17. Rieles	180°	De 40 a 50 min.
<i>Familia: Polvorones</i>		
18. Polvorones	160°	15 min.
19. Polvorones con pan molido	160°	15 min.
20. Polvorones de azúcar glass	De 150° a 100°	15 min.
<i>Familia: Galletas</i>		
21. Galletas de coco	160°	20 min.
22. Mexicanos	160°	20 min.
23. Roscas de canela	160°	15 min.

SEGUNDA HORNEADA

Pieza de pan elaborada	Temperatura del horno	Tiempo de cocimiento en el horno de tabique o calabacero
<i>Familia: Pan fino</i>		
24. Soles	200°	De 15 a 20 min.
25. Elotes	200°	De 15 a 20 min.
26. Canastas	200°	De 15 a 20 min.
<i>Familia: Pan de migajón</i>		
27. Conchas	200°	10 min.
28. Chilindrinas	200°	10 min.
29. Neblinas	200°	10 min.
30. Colchones	200°	10 min.
31. Almohadas	200°	10 min.
32. Barras para rebanadas	200°	10 min.
33. Gusanos de migajón	200°	10 min.
34. Calvos	200°	10 min.
35. Burritas	200°	10 min.

Pieza de pan elaborada	Temperatura del horno	Tiempo de cocimiento en el horno de tabique o calabacero
36. Semas	200°	10 min.
37. Cocolos	200°	10 min.
38. Calabazas	180°	15 min.
39. Pan integral de salvado	180°	15 min.
<i>Familia: Pan danés</i>		
40. Cuernos de danés	180°	20 min.
41. Moños	180°	20 min.
42. Rehiletos	180°	20 min.
43. Manitas	180°	20 min.
44. Trenzas	180°	20 min.
45. Hojaldras	180°	20 min.
46. Bigotes	180°	20 min.
<i>Familia: Pan apastelado</i>		
47. Bicicletas	180°	15 min.
<i>Familia: Pan tradicional</i>		
48. Pan de muerto	170°	20 min.
49. Rosca de reyes	160°	20 min.
<i>Familia: Pan frito en aceite</i>		
50. Donas		