

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

Conchas

27

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

Conchas

Presentación

Cuando amanece el día, las manos expertas de los panaderos mexicanos, trabajan con habilidad para transformar la masa en vistosas piezas de pan con formas y sabores variados.

Poco a poco, van saliendo del horno las charolas con diversos panes como conchas, cocoles, donas, orejas, panqués y una extensa gama de piezas olorosas y calientes que llegarán a todos los hogares para disfrutarse, acompañados de un espeso y humeante chocolate, o bien de un aromático café o atole.

La panadería es una actividad que podemos dominar si tenemos interés en aprender a preparar ricas piezas de pan que comprende la elaboración de las masas, de las pastas, de los rellenos y de los decorados que proporcionan artísticas presentaciones.

Esta ***Colección Saber más sobre... Panadería económica***, contiene 70 títulos que les permitirán conocer paso a paso la elaboración de exquisitos panes.

Conchas

Utensilios:

- Horno de tabique o calabacero.
 - Casillero de panadería o tablas.
 - 6 hojas o 3 charolas para hornear el pan.
 - Pala.
 - Trapos.
 - Charolas limpias para colocar el pan.
 - Charrasca.
 - Espátula.
 - Tablero o mesa.
 - Molde para marcar las conchas.
- F-B

Ingredientes:

- 2 kg de harina que rinden para 50 conchas.
- 50 g de levadura de pasta si trabajan en clima caliente, y dupliquen esta cantidad si trabajan en clima frío.
- 20 g de sal.
- 500 g de azúcar.
- 300 g de manteca.
- 8 huevos.
- 10 g de canela molida.
- $\frac{3}{4}$ de litro de agua hervida.

F-C

Ingredientes para preparar la pasta que cubre las conchas:

- 250 g de azúcar.
 - 250 g de manteca.
 - 500 g de harina.
 - 2 cucharadas de vainilla.
 - 50 g de chocolate molido.
- F-C

Manos a la obra

Preparación de la masa

1. Laven las manos con agua y jabón.
F-1
2. Coloquen la harina sobre la mesa o tablero.
F-2
3. Agreguen la levadura a la harina.
F-3
4. Formen una fuente con la harina y la levadura.
F-4
5. Agreguen al centro de la fuente el azúcar, la sal, la manteca, los huevos y la canela molida.
F-5

6. Revuelvan los ingredientes que están en el centro de la fuente y agreguen agua.

F-6

7. Mezclen y amasen bien todos los ingredientes hasta que quede una masa suave y que despegue del tablero.

F-7

8. Dejen reposar la masa 15 minutos si es clima caliente y 30 minutos si es clima frío.

F-8

Preparación de la masa

9. Corten la masa en 5 pedazos iguales.
F-9

10. Dividan cada pedazo en 10 partes iguales para obtener 50 piezas.
F-10

11. Engrasen las charolas con manteca.
F-11

12. Boleen los 50 pedazos de masa sobre el tablero y colóquenlos en las charolas engrasadas.
F-12

13. Unten con manteca los 50 pedazos de masa.
F-13

14. Dejen reposar las bolas de masa mientras preparan la pasta.
F14
15. Coloquen en el tablero el azúcar, la manteca y la vainilla para empezar a preparar la pasta.
F-15
16. Tallen sobre el tablero el azúcar con la manteca hasta que quede una mezcla cremosa y desaparezcan los grumos de azúcar.
F-16
17. Agreguen la vainilla.
F-17

18. Añadan poco a poco la harina y mezclen con la manteca y el azúcar hasta que obtengan una pasta suave y manejable.

F-18

19. Dividan la pasta en 2 partes iguales.

F-19

20. Tomen una parte de pasta y agréguele el chocolate molido.

F-20

21. Corten la pasta de chocolate en 5 partes iguales.

F-21

22. Corten cada parte en 5 pedazos para obtener 25 piezas.

F-22

23. Realicen el mismo procedimiento con la pasta de vainilla para obtener 25 piezas.
F-23

24. Tomen un pedazo de pasta de chocolate con la mano enharinada y aplasten un poco.
F-24

25. Coloquen la pasta de chocolate sobre 25 piezas de masa.
F-25

26. Coloquen la pasta de vainilla a otras 25 piezas de masa.
F-26

27. Espolvoreen harina sobre las conchas, marquen con el molde las rayas y después déjenlas reposar de 30 a 60 minutos.

F-27

Nota:

Si se dejan reposar demasiado, la concha se puede aplastar, si se deja reposar poco tiempo, la masa no infla.

Horneado de las conchas

28. Para hornear las conchas se requiere una temperatura de 200° o calor fuerte en horno de tabique o calabacero.

29. Coloquen la pala en la entrada del horno.

F-29

30. Metan las charolas del lado contrario donde se colocó el fuego.

F-30

31. Cierren la puerta del horno y dejen cocer durante 10 minutos.

F-31

32. Revisen el pan a los 5 minutos, girando las charolas al lado contrario para que se horneen parejo las conchas.

F-32

33. Saquen las charolas del horno con la ayuda de la pala y los trapos cuando el pan adquiera un color café claro.

F-33

34. Dejen enfriar las charolas.

F-34

35. Coloquen las conchas en charolas limpias.

F-35

Ahora que han terminado de hornear las conchas de chocolate y de vainilla, disfrútenlas con un espumoso chocolate o con un aromático café.

Busquen la organización de jóvenes, de mujeres y de hombres para establecer una pequeña panadería que sirva para abastecer las localidades cercanas.
Es un buen negocio.

Reyes Tamez Guerra
Secretario de Educación Pública

Ramón de la Peña Manrique
Director General del INEA

Luz María Castro Mussot
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 de Talleres para la
Descripción de Saberes y Habilidades
Productivas**
Porfirio Maldonado Mouthon

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 Guadalupeana” 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.

Si usted desea mayor información, comuníquese al teléfono 52 41 27 62 o a la siguiente dirección electrónica: lvalencia@inea.gob.mx

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 trenzas 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.