

*Colección... Saber más sobre...*  
**Panadería económica**  
*Pan danés*

# Moños de danés

# 41

*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

# **Moños de danés**

## 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.

## **Utensilios:**

- Horno de tabique o calabacero.
  - Casillero de panadería o tablas.
  - Palote.
  - Espátula.
  - Tablero o mesa.
  - Charrasca o cuchillo.
  - Hojas o charolas.
  - Pala.
  - Trapos.
- F-B

## **Ingredientes:**

- 2 kg de harina que rinden para 50 moños.
- 200 g de manteca vegetal.
- 300 g de azúcar.
- 150 g de mantequilla.
- 4 huevos.
- 20 g de sal.
- 2 cucharadas soperas de canela molida.
- 30 g de levadura de pasta si trabajan en clima caliente, y dupliquen esta cantidad si trabajan en clima frío.
- 150 g de azúcar para polvear el pan.
- 50 g de harina para formar la pasta que se unta el pan.
- 100 g de manteca para formar la pasta.
- 1 ¼ litros de agua hervida y fría.
- 50 g de manteca para engrasar charolas.

–  $\frac{1}{4}$  de harina para polvear el tablero y la masa.

F-C

# **Manos a la obra**

## **Preparación de la masa**

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



6. Agreguen el agua necesaria y mezclen y tallen todos los ingredientes hasta formar una masa suave.

F-6

7. Amasen los ingredientes hasta que la masa despegue del tablero.

F-7

## **Elaboración de los moños**

8. Extiendan la masa con las manos formando un cuadro de 1 cm de grosor.  
F-8
9. Ablanden la mantequilla y colóquenla al centro de la masa.  
F-9
10. Doblen un extremo de la masa hacia el centro para empezar a cubrir la mantequilla.  
F-10
11. Doblen el otro extremo de la misma forma para obtener un doblez completo.  
F-11

12. Extiendan la masa con el palote formando un rectángulo de 90 cm de largo.  
F-12
13. Doblen la masa como en los pasos anteriores para obtener 2 dobleces completos.  
F-13
14. Dejen reposar la masa 5 minutos.  
F-14
15. Vuelvan a extender la masa con el palote hasta formar un rectángulo de 90 cm de largo.  
F-15
16. Dejen reposar la masa otros 5 minutos.  
F-16

17. Engrasen las charolas con manteca.  
F-17
18. Extiendan la masa con el palote hasta que tengan un grosor de 1 cm.  
F-18
19. Doblen la masa a la mitad para obtener 3 dobleces completos.  
F-19
20. Extiendan la masa con el palote hasta que obtenga 1 cm de grosor.  
F-20
21. Corten la masa en 5 tiras iguales.  
F-21
22. Corten cada tira en 10 rectángulos de 20 cm de largo por 5 cm de ancho para obtener 50 piezas.  
F-22

23. Formen los moños doblando las piezas con la mano izquierda hacia adelante y coloquen 10 en cada charola cuidando que queden separados.

F-23

24. Mezclen la harina con la manteca y tallen en el tablero para formar una pasta suave.

F-24

25. Unten la pasta sobre los moños y dejen reposarlos 15 o 20 minutos.

F-25

## **Horneado de los moños**

26. Para hornear los moños se requiere una temperatura de 180° o calor fuerte en horno de tabique o calabacero.

27. Coloquen la pala en la entrada del horno y metan las charolas.

F-27

28. Cierren la puerta del horno y dejen cocer los moños durante 20 minutos.

F-28

29. Revisen los moños a los 5 minutos y giren las charolas para que se horneen parejos.

F-29

30. A los 15 minutos de haber revisado el pan, saquen los moños, si ya adquirieron un color café claro.

F-30

31. Dejen enfriar un poco los moños.

F-31

32. Polveen los moños con azúcar.

F-32

33. Dejen enfriar completamente los moños.

F-33

34. Coloquen el pan sobre las charolas limpias.

F-34

Los moños están listos. Ahora a disfrutarlos en el desayuno o en la cena.

Preparen estos exquisitos moños para las reuniones con familiares y amigos o para su venta.



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 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 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.

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