

*Colección... Saber más sobre...*

# **Panadería económica**

*Pan de feria*

## **Pan decorado con letras**

# **70**

*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

**Pan decorado con letras**

## 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.**

# **Pan decorado letras**

## **Utensilios:**

- Horno de tabique, adobe de barro o tepetate.
- Casillero de panadería o tablas.
- Artesa o recipiente de madera.
- 10 leños grandes.
- 5 tabiques o barra tubular.
- Pala de madera.
- Barredero de tela o de trapo.
- Recipiente para batir el huevo.
- Brocha.
- Batidor.
- Cubeta de lámina para mojar el barredero.
- Hojas o charolas de lámina.
- Espátula de lamina gruesa.
- Báscula para pesar la harina.
- Mesa o tablero.

- Hoja de árbol de zapote blanco o fresno.
- 2 ½ m de manta o tela.
- 2 ½ m de hule.
- Una caja de madera o huacal.
- 10 hojas de papel de estraza.
- 25 bolsas de plástico.
- 3 rodillos de madera.

F-B

## **Ingredientes:**

- 10 kg de harina que rinde para 20 panes de 500 g cada uno.
- 5 kg de azúcar.
- 1 ½ kg de manteca vegetal o de cerdo.
- 200 g de levadura en pasta.
- 2 ½ kg de huevo.
- ¼ kg de nuez en pedazos.
- ½ kg de pasas.
- ½ kg de ate de jalea.
- 50 g de colorante amarillo huevo.
- 6 litros de agua.
- 1 taza de esencia de nuez.

F-C

# **Manos a la obra**

## **Preparación de la masa**

1. Primero laven sus manos con agua y jabón.  
F-1
2. Calienten el agua.  
F-2
3. Coloquen en la artesa la harina, la levadura y  $\frac{1}{4}$  kg de manteca.  
F-3
4. Agreguen 2 kg de huevo, el agua caliente, la nuez picada y la esencia de nuez.  
F-4



5. Incorporen todos los ingredientes hasta que obtengan una mezcla sin grumos.

F-5

6. Tapen la masa con una manta y dejen reposar durante una hora.

F-6

7. Enharinen el tablero o mesa para que no se pegue la masa.

F-7

8. Coloquen la masa en la mesa enharinada.

F-8

## **Elaboración del pan**

9. Corten trozos de masa de 500 g.  
F-9
  
10. Boleen las piezas sobre la mesa enharinada hasta que queden bien lisas.  
F-10
  
11. Coloquen las 20 piezas en las tablas enharinadas.  
F-11
  
12. Engrasen las hojas o charolas con manteca.  
F-12
  
13. Calienten el horno hasta que se consuma la leña.  
F-13

14. Coloquen las piezas en las charolas.  
F-14
15. Extiendan las piezas con el rodillo en forma redonda y del tamaño de la hoja o charola.  
F-15
16. Dejen reposar las piezas durante 10 minutos.  
F-16
17. Batan el huevo restante hasta que quede espumoso.  
F-17
18. Barnicen las piezas de masa con el huevo batido procurando cubrir toda la masa y dejen reposar 10 minutos.  
F-18

19. Coloquen 1 kg de harina,  $\frac{1}{4}$  kg de azúcar y una pizca de colorante artificial en el recipiente y agreguen 4 huevos y 100 g de manteca para preparar la crema o pasta.

F-19

20. Batan todos los ingredientes hasta que desaparezcan los grumos.

F-20

21. Vacíen la crema en una bolsa de plástico y hagan un pequeño orificio.

F-21

22. Decoren con la crema todas las piezas con letras y dibujos.

F-22

**Nota:**

Los mensajes que se escriben en el pan de fiesta se refieren a la familia, nombres de novios, amigos o ciudades.

23. Decoren al gusto el pan con jalea y las pasas.

F-23

## **Horneado del pan**

24. Metan las charolas al horno con la pala de madera.

F-24

25. Cierren la puerta del horno y dejen cocer el pan 3 minutos.

F-25

26. Revisen el pan a los 3 minutos y si adquirió un color café oscuro o vino, dejen cocer durante 3 minutos más con el horno abierto.

F-26

27. Saquen las charolas que tengan el pan más cocido en el orden en que se metieron al horno. Preferentemente las del centro que se cocen más rápido por ser la parte más caliente del horno.

F-27

28. Retiren el pan de las charolas con cuidado para que no se rompa y colóquenlo en las tablas.

F-28

29. Dejen enfriar el pan durante 12 horas.

F-29

## **Conservación del pan**

30. Coloquen la manta en la caja de madera o huacal y después coloquen el plástico.

F-30

31. Pongan una capa de hoja de zapote blanco y empiecen a meter el pan alternando con las hojas.

F-31

32. Terminen de colocar el pan en el huacal y cubran con una capa de hojas de zapote.

F-32

33. Cubran el pan con la manta y el plástico haciendo un nudo.

F-33



**Nota:**

Retiren la hoja de zapote blanco al tercer día, para que el pan se conserve en buen estado.

Organicen su venta en ferias, fiestas, mercados, plazas y disfrútenlo con la familia.

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 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. Rehiletes.
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. Birotes.
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.

