

Colección... Saber más sobre...
Panadería económica
Pan tradicional

Rosca de reyes

49

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

Rosca de reyes

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.

Rosca de reyes

Utensilios:

- Horno de tabique o calabacero.
- Casillero o tablas.
- Tablero o mesa.
- Pala.
- Palote.
- Trapos para sacar las charolas del horno.
- 4 hojas o 2 charolas.
- Espátula.
- Muñecos para rosca.
- Brocha.
- Cuchillo.
- Recipiente.
- Charolas limpias para colocar el pan.

F-B

Ingredientes para la masa de la rosca:

- 2 kg de harina que rinden para 4 roscas medianas.
- 600 g de azúcar.
- 500 g de margarina.
- 50 g de manteca para engrasar las charolas.
- 10 g de sal.
- 50 g de levadura de pasta si trabajan en clima caliente, y dupliquen esta cantidad si trabajan en clima frío.
- 3 cucharadas soperas de canela molida.
- 1 kg de huevo.
- $\frac{1}{4}$ de litro de agua hervida y fría.
- 100 g de harina para polvear el tablero.

Ingredientes para el relleno:

- 1 kg de queso fresco.
- ½ kg de azúcar.
- 6 muñequitos para rosca.

Ingredientes para la decoración:

- 100 g de acitrón rojo.
- 100 g de acitrón amarillo.
- 100 g de acitrón verde.
- 100 g de higos.

Ingredientes para preparar la pasta con la que decorarán la rosca de reyes:

- 2 huevos.
- 200 g de margarina.
- 200 g de azúcar.
- ½ cucharada de vainilla líquida.
- ½ kg de harina.
- ¼ de litro de leche o agua hervida y fría.
- 2 huevos para barnizar las rosas.
- 50 g de azúcar para decorar la pasta.

Manos a la obra

Preparación del relleno

1. Laven sus manos con agua y jabón.
F-1
2. Rallen el queso para preparar el relleno y mezclen con el azúcar y el chocolate.
F-2

Preparación de la masa

3. Coloquen en el tablero la harina y la levadura para preparar la masa.
F-3

4. Formen una fuente con estos ingredientes.
F-4

5. Agreguen al centro de la fuente la margarina, el azúcar, la sal, la canela molida y los huevos.
F-5

6. Mezclen los ingredientes del centro de la fuente.
F-6

7. Empiecen a mezclar la harina con los otros ingredientes.
F-7

8. Agreguen poco a poco el agua necesaria.
F-8
9. Amasen bien todos los ingredientes hasta que obtengan una masa suave y consistente.
F-9
10. Formen una bola con la masa.
F-10
11. Cubran la masa con una servilleta y déjenla reposar durante 30 minutos.
F-11

Elaboración de la rosca

12. Dividan la masa en 4 partes iguales.
F-12

13. Engrasen las charolas con manteca.
F-13

14. Extiendan las 4 partes de masa con el palote hasta que tengan 60 cm de largo por 30 de ancho.
F-14

15. Coloquen relleno en medio de cada porción de masa, y encima pongan los muñecos que se deseen cuidando que queden separados y acostados.
F-15

16. Barnicen un extremo de la masa con ayuda de la brocha y doblen los extremos hacia el centro para cubrir el relleno.

F-16

17. Realicen otro dobléz a la mitad, cuidando que la parte barnizada quede hacia abajo y unan las puntas de la masa para formar una rosca.

F-17

18. Coloquen una rosca en cada charola.

F-18

19. Barnicen las 4 roscas con el huevo batido.

F-19

20. Coloquen sobre el tablero el azúcar, la margarina, la vainilla, el royal y los huevos.

F-20

21. Mezclen bien los ingredientes.

F-21

22. Agreguen la harina poco a poco sin dejar de mezclar.

F-22

23. Añadan agua y tallen hasta obtener una pasta suave.

F-23

24. Coloquen 4 porciones de pasta en cada rosca, dejando la misma separación.

F-24

25. Corten el acitrón y los higos y
decoren las roscas con ellos
alternándolos en cada espacio.
F-25

26. Dejen reposar las roscas una hora.
F-26

Horneado de la rosca

27. Para hornear la rosca se requiere una temperatura de 160° o calor fuerte en horno de tabique o calabacero.

F-27

28. Coloquen la pala en la puerta del horno.

F-28

29. Metan las charolas al horno con la ayuda de la pala, del lado contrario donde colocaron el fuego y dejen cocer las roscas durante 20 minutos.

F-29

30. Revisen el pan a los 15 minutos y giren las charolas al lado contrario para que las roscas se horneen parejo.
F-30
31. Cierren la puerta del horno y dejen cocer otros minutos o el tiempo necesario.
F-31
32. Saquen las charolas del horno, con la ayuda, de los trapos cuando las roscas adquieran un color café oscuro o estén bien cocidas.
F-32
33. Despeguen las roscas con la ayuda de la espátula.
F-33
34. Coloquen las roscas en charolas limpias.
F-34

Las roscas de reyes están listas para saborearlas principalmente el día 6 de enero con toda la familia.

También pueden organizarse para vender este exquisito pan días antes en el mercado o la plaza, además del día de reyes.

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

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.