

VAMOS AL GRANO

VG



Pan de

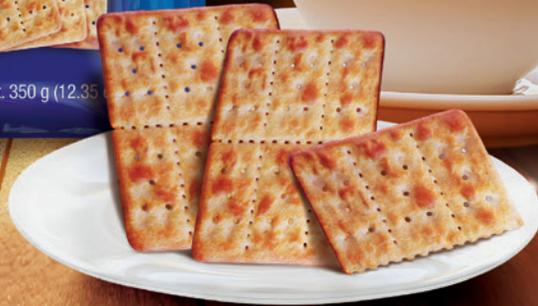
historia y vida

CIRCULACIÓN GRATUITA NACIONAL JUNIO-AGOSTO 2021



~ El ~
delicioso
sabor de ~
consentir

**Deliciosamente
suaves**





INDUSTRIA

6

Organización Solarte

Una empresa líder en el mercado, enfocada en construir un negocio creciente y rentable en la industria molinera.

8

El mundo detrás de las galletas

Te contamos como se producen nuestras galletas y el paso a paso para hacerlas.

12

Nuestra receta

Un secreto que queremos compartir contigo.

14

Icono

Entrevistamos a Vicente Arturo Solarte, fundador de Organización Solarte. Cuenta como inició en la industria y lo necesario para triunfar en ella.

16

Exportación Molinera

En los últimos años se presenta un aumento en la demanda internacional de productos agrícolas de origen colombiano.

CULTURA

18

Ferias del Mundo

Una selección de las mejores ferias dedicadas a todos los empresarios del sector.

20

Maestro Panadero

La profesión de ser maestro panadero. Un sutil equilibrio entre tradición y modernidad.

22

Panes del Mundo

La lista de panes del mundo es interminable. Nosotros te deleitamos con los cinco más famosos.

24

Pan Saludable

Tener una alimentación sana es importante por eso te decimos cómo y porqué debes incluir el pan en tu vida.

26

Panaderitos por Colombia

La identidad humana que nos caracteriza.

VIAJES

28

Francia

Viajamos por la cultura francesa y encontramos el origen de su famosa panadería. El pan, un símbolo nacional.



VAMOS AL GRANO

PUBLICIDAD GRATUITA

Esta es una publicidad Institucional de Organización Solarte como herramienta para nuestros aliados. Trabajamos pensando en usted.

COMITÉ EDITORIAL

María Victoria Solarte
César Gonzalez
Angelica Kramarski

DIRECCIÓN DE ARTE

Angelica Kramarski

FOTOGRAFÍAS

Archivo Organización Solarte
Shutterstock
Pexels

IMPRESIÓN

Grafiq Editores S.A.S

PUBLICIDAD

Organización Solarte y C.I.A S.C.A

INFORMES

Departamento de Mercadeo y Publicidad
+57 (1) 360 36 66
Molinos Apolo - Bogotá

GUÍA PANADERA

30

Organiza tus utensilios

Una selección que te ayudara hacer el proceso mas fácil, rápido y menos frustrante.

32

El poder de la Harina

Medir la harina es más importante de lo que se cree. Te enseñamos como hacerlo.

34

Hornea con levadura

El reto de hornear con la levadura correcta. Descubre como funciona y las ventajas que tiene en la panadería

36

Masa Madre

Seis consejos que te ayudarán hacer tu propia masa madre en casa.

38

La temperatura

Algunas soluciones que harán que los ingredientes fríos alcancen rápidamente la temperatura ambiente.

RECETAS

42

Entradas

Focaccia con tomates
Tartaletas vegetarianas

46

Principales

Tarta de Pollo y vegetales
Empanadas Argentinas
Sándwich de Solomillo

52

Postres

Tartaleta de Limón
Rollos de crema y galleta
Cheese Cake de naranja
Panecillos de S'mores
Galette de frambuesa

SÍGUENOS

 OrganizacionSolarteCiaSca

CONTÁCTANOS

mercadeoypublicidad@organizacionsolarte.com
www.organizacionsolarte.com



ORGANIZACION
SOLARTE & CIA S.C.A



Las buenas
decisiones
vienen de la
Experiencia

Organización Solarte

Una empresa líder en el mercado, enfocada en construir un negocio creciente y rentable en la industria molinera

HOY LLEVAMOS en los dedos el legado de nuestros ancestros y en los hombros la carga de nuestra historia campesina. Hemos renacido con la tecnología y con ella nos permitimos crecer para llevar, a más hogares, alimentos que provienen de trigos importados de la mejor calidad y procesados con la más alta tecnología. Sabemos que es en la cosecha donde la mano del agricultor da comienzo a un largo y bondadoso proceso de transformación del grano hasta hacerlo parte fundamental de la mesa de los colombianos.



Sesores que purifican y clasifican la sémola de trigo y moliendas compactas. Abajo, molinos de cilindros para

triturar trigo y maíz, entre otros granos. Página izquierda, Cernedores para la clasificación del producto granulado.



Organización Solarte es una empresa diversificación no solo en su portafolio con más de veinte productos en el mercado sino también en su geografía, contamos con plantas a nivel nacional en la ciudades de Bogotá: *Molinos Apolo* y *Ricaurte*, Cali: *Harinera de Occidente*, Barranquilla: *Harinera de la Costa*, Pasto: *Molinos San Nicolás* y Madrid, Cundinamarca: *Industria Harinera Capri*. Todos nuestros productos son seleccionados y estandarizados bajo estrictos controles de calidad y procesos con tecnología de punta, de esta manera garantizamos a nuestros clientes a nivel nacional una excelente calidad soportados por toda la tradición y experiencia que da el estar más de 60 años en el mercado, aportando así al progreso de Colombia, confiado en que calidad y servicio son sinónimo de *Solarte*, porque cuando la bondad se pasa en la comida, el amor es el alimento.

Nuestro compromiso sobrepasa los muros de las plantas de la *Organización Solarte* y habita en la bondad, honestidad, esfuerzo y sacrificio de las personas que hemos creído que es posible ser mejor.

Gracias al sueño de Arturo Solarte quien logro abrirse camino desde el año 1960 en la industria molinera, hoy en día estamos catalogados como una de las organizaciones líderes del mercado en la fabricación y comercialización de productos alimenticios de primera necesidad. Dentro de nuestro portafolio de productos están: harina de trigo, harina de maíz, galletas, pasta, café y cereales, como la avena y la cebada. Todos reconocidos por ofrecer los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria, con tecnología, experiencia y conocimiento suficiente para competir en el mercado nacional e internacional.



El mundo detrás de las galletas

Te contamos como se producen nuestras galletas y el
paso a paso para hacerlas

dele
chitas



Nunca olvidamos
nuestra primera
galleta

Galletas con leche



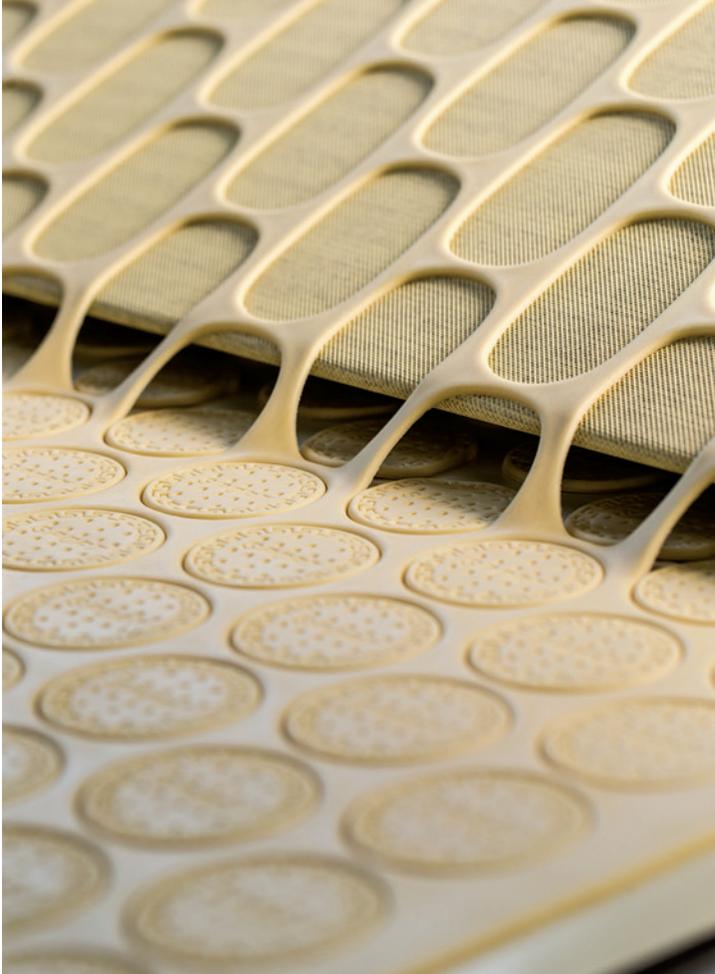
Proceso de dosificación de la crema de manera automática. Abajo, enfriamiento de las galletas luego del horneado.

Arthur's Cookies Factory

ENTRE LOS AÑOS 2013 y 2017, después de realizar un exhaustivo análisis de mercado y evaluar la proyección de la compañía, Organización Solarte & CIA SCA inicia el desarrollo de un nuevo proyecto “Arthurs Cookies Factory” una planta orientada a la producción de galletas con líneas de proceso de tecnología italiana, cracker y rotativa; donde se elaboran galletas con la marca Crokantinas, Deleitinas, Delechitas, Byns, Doms, Bonaonda (sabor a fresa y naranja) y Golozetas (con sabor a fresa, limón, vainilla y chocolate). La planta cuenta con una capacidad de producción de 1.500 Kg/hr en cada una de las líneas.

Arthur's Cookies Factory, cuenta con programas que aseguran la calidad y estabilidad de los productos con estrictos controles definidos desde la recepción de las materias primas hasta la entrega del producto terminado a los clientes.





PROCESO

AMASADO

Realiza la mezcla homogénea de ingredientes Harina, grasa, azúcar y micro ingredientes.

MOLDEO

La lámina de masa atraviesa un detector de metales y después pasa por un rototroquel (troqueladora o rotativa de galletas) con el diseño de la galleta que corta/ troquea las galletas.

HORNEO

Las galletas troqueladas pasan a través de un horno de 90 metros de longitud y 1200 mm de ancho (las medidas variarán dependiendo de la fábrica y tipo de línea), equipado con quemadores de gas propano.

ESTABILIZACIÓN

Las galletas son transportadas sobre cintas, para que se enfríen lentamente antes de ser empacadas.

ENCREMADO

Proceso donde se dosifica la crema de manera automática y se aplica de manera uniforme en cada galleta.

EMPAQUETADO

Las galletas apiladas ascienden a unos cargadores, ejerciendo una presión sobre el micro situado al final del cargador, para descargarlo cuando tenga la presión necesaria. A continuación se forma el paquete individual mediante el sellado del material que envuelve las galletas.





Nuestra receta

Un secreto que queremos
compartir contigo

Nadie dijo que hacer galletas sería fácil, pero nosotros descubrimos como hacerlo. En Organización Solarte pensamos que una familia es como fabricar galletas, donde los más grandes se encargan de traer a casa los mejores ingredientes con generosidad. Luego con mucho amor se dividen las tareas, unos cocinan, otros van probando, algunos están frente del horno siempre; y los más jóvenes se encargan de servir la mesa para disfrutar todos unidos esas delicias.

Todo este esfuerzo se traduce en elegir bien los ingredientes, amor, familia y mucha experiencia. Ese ingrediente secreto es el que nos diferencia y hace que las galletas de Arthur's Cookies Factory sean el reflejo de nuestra labor.

Recuerda que la vida es como hacer galletas, habrá momentos dulces y también salados. De todas las opciones hay que saber elegir lo que nos hace verdaderamente felices. Saborear y compartir cada bocado que la vida nos ofrece con optimismo y deleitándonos con el mejor de los ingredientes, la fuerza del cariño. Por eso nuestra pasión es hacer galletas.

INGREDIENTES

EXPERIENCIA

Amasar con tradición, calidad e innovación.

FAMILIA

Hornear sueños en familia y ofrecerlas con el mayor orgullo.

AMOR

Hacerlas siempre con todo el cariño y pasión.



**Dos polos de
sabor en tu boca**



Icono

Vicente Arturo Solarte

A LOS 87 AÑOS con una prospera y exitosa carrera empresarial, es la cabeza de uno de los grupos molineros más importantes de Colombia en el siglo XX y un gran reconocimiento a nivel internacional. Explica como inició en la industria y lo necesario para triunfar en ella.



¿Cómo se inició Organización Solarte?

Inició en el año 1960 en Guitarilla, municipio ubicado en el departamento de Nariño. Allí se instala *Molinos San Nicolas*, la primera planta de procesamiento de harina de trigo de Organización Solarte.

De allí por temas de administración se traslado dicho molino para la ciudad de Pasto, consolidándose como una de las empresas nariñenses mas importantes del sur de Colombia.

Después empezó una estrategia de ampliar la empresa hacia las ciudades donde se encontraran mas cerca de los puertos de embarque donde podría llegar el trigo o maíz importado y a su vez atender la mayor cantidad de mercados en diferentes zonas.

¿Qué sintió cuando llegó al punto en el que se encuentra hoy su negocio?

El éxito llega solo cuando te apasionas y trabajas duro, todo fue un proceso, siempre tuve un compromiso conmigo mismo: “debía comprar un molino cada 5

"Oportunidades de trabajo han existido siempre, el secreto es la perseverancia"

VICENTE ARTURO SOLARTE

años" y creo que es vital organizarse y ser disciplinado para poder lograr las metas que nos propongamos.

Cuéntenos el consejo más importante que haya seguido

Ser independiente, honesto, muy reservado y cauteloso en cada proyecto o meta que me propuse.

¿Cuáles cree que son los mayores obstáculos para la creación de empleo en Colombia?

Se pueden generar y crear mas empleos, lo que hay que saber es administrar, trabajar bien, estar pendiente día y noche. Oportunidades de trabajo han existido siempre, el secreto es la perseverancia.

¿Cómo piensa cambiar lo que hace hoy para hacer crecer su negocio en el futuro?

Expandir nuestra empresa a un país en el extranjero por ejemplo Estados Unidos, conquistar el mercado americano es una meta interesante.

¿Cuáles son las desventajas imprevistas del éxito?

El éxito implica sacrificios pero estos valdrán la pena, en mi caso perdí muchos momentos en familia pero la vida ha sido tan generosa que ahora mismo comparto un tiempo valioso con mi esposa, además todos mis hijos y gran parte de mis nietos están ya vinculados a la empresa.

Si tuviera que volver a empezar con los conocimientos que tiene ahora, ¿qué haría de forma diferente?

Volvería con la molinería, me apasiona. Vivo muy agradecido con la harina, el maíz, el café, la pasta, las galletas Hice algo que le dio sentido a mi vida, volvería a aprovechar cada oportunidad que la vida me de nuevamente sin miedo. El progreso consiste en el cambio.

¿Qué consejo financiero tiene para alguien que quiere emprender en la industria molinera?

La educación financiera es necesaria para todos, nos hace independientes, es la base para mejorar tu economía y tu futuro. Ahorrar y controlar gastos es clave, no solo ahorre por ahorrar, ahorre para invertir, pague siempre sus deudas y por último no le tenga miedo a ganar dinero, nunca se meta en cosas que no conoce.

¿Por qué le gustaría ser recordado, en definitiva?

Por ser un hombre con un enorme sentido de superación, que amaba lo que hacia, muy disciplinado, perseverante y que supo aprovechar todas las oportunidades que la vida le dio.

¿Qué les diría hoy a sus nietos si fuera a tratar de guiar sus vidas?

Cuando hay ganas todo se puede, rodéate de personas con las mismas ganas de triunfar que tu y si algo nos lleva al éxito es la sencillez, la humildad y el trabajo.



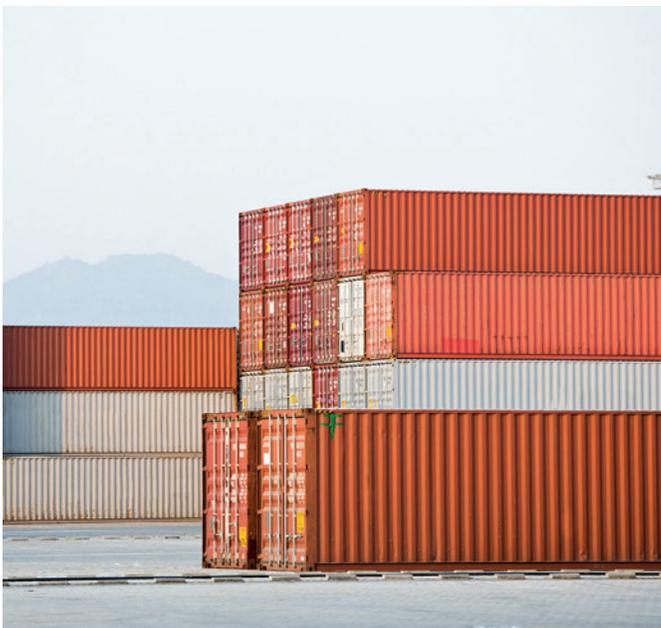
Exportación molinera

En los últimos años se presenta un aumento en la demanda internacional de productos agrícolas de origen colombiano

LOS PRODUCTOS de panadería y molinería resaltaron dentro de la canasta agroexportadora de nuestro país, con un aumento del 12% en las ventas internacionales y un total de US\$200 millones, tal y como lo afirman medios internacionales.

Los países con mayor interés en estos productos fueron Ecuador, Estados Unidos, Perú y Chile, los cuales, han marcando una tendencia por la compra de galletas, harina y almidón de maíz, malta sin tostar y pan tostado colombiano. Esta gran variedad de productos ha despertado interés en el mercado, demostrando en el 2020 como los bienes de la categoría de panadería y molinería entraron a 69 mercados debido a las ventas de 174 compañías colombianas, entre ellas *Organización Solarte*, según cifras del *Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE)*, junto al análisis realizado por *ProColombia*. Así mismo este crecimiento registró un incremento en las ventas totales del sector, al igual que 11 de los destinos más compradores aumentaron su demanda.

Dentro de los departamentos más exportadores que superaron el millón de dólares fueron Antioquia, Valle del Cauca, Bogotá, Bolívar, Cundinamarca, Atlántico, Norte de Santander, Risaralda, Magdalena, Santander, Nariño y la Guajira, de los cuales nos sentimos orgullosos de representar. Es importante destacar que 19 de los 32 departamentos del país tuvieron ventas en el exterior por encima de US\$10.000. Por este motivo cada vez la industria molinera colombiana se posiciona en un contexto internacional para mostrar la capacidad de producción y distribución de productos alta calidad. REVISTA SEMANA



El ingrediente secreto **siempre** es el

MAMMO



CONOCE ESTA RECETA Y MÁS INGRESANDO A www.organizacionsolarte.com/recetas/  OrganizacionSolarteCiaSca



Ferias de Panadería

Una selección de las mejores ferias dedicadas a todos los empresarios del sector

SIGEP - ITALIA

Considerada como la Feria mas importante a nivel mundial en el sector de la heladería, además de una de las principales vitrinas europeas de la pastelería y panificación artesanal, este año en su 42 edición, se realizó el pasado mes de marzo de manera virtual a causa de la pandemia, volverá a ser presencial, en la ciudad Italiana de Rimini, del 22 al 26 de enero de 2022. SP.SIGEP.IT

EUROPAIN- FRANCIA

Es un acontecimiento de referencia en París - Francia para los empresarios que atienden todas las necesidades de los profesionales de la panadería, la pastelería, heladería, chocolatería y confitería. Este salón internacional une siempre las creaciones francesas con las novedades internacionales. EUROPAIN.COM

IBA- ALEMANIA

La mayor feria que se celebra en Munich - Alemania dedicada a maquinaria y tecnologías para la panadería pospone la edición de este año y sitúa a la industria en la edición de 2023.

Panaderos y reposteros procedentes de todo el mundo tendrán oportunidad de conocer nuevos productos e ideas, desde el detalle mas diminuto hasta líneas integrales de máxima capacidad, de las principales empresas proveedoras existentes en el mundo entero. IBA.DE

El secreto
de la receta
perfecta

DISOLVER
▷ todas
LAS
malas
ENER-
GÍAS



Maestro Panadero

Un profundo conocimiento del proceso, una amplia experiencia en la industria y un equilibrio entre tradición y modernidad



SER ARTESANO y encargarse de la elaboración del pan, desde su masa, su cocción, hasta la venta al público, requiere una profunda exploración de nuevos territorios para asegurar el éxito de una panadería. En los últimos años el oficio panadero ha recuperado prestigio social e interés en quienes les apasiona este mundo, gracias a la calidad artesanal de los productos; sin embargo, es necesario mucho esfuerzo, pasión y dedicación.

Para cumplir las expectativas de autenticidad, sabor y calidad, todo maestro panadero debe representar valores que lo diferencien de la competencia y desarrollar una oferta innovadora y a la vanguardia de las tendencias del mercado, sin dejar a un lado las tradiciones.

La incorporación de nuevas técnicas y el uso de maquinaria para la elaboración de los productos han hecho que cada vez más sea necesario profesionalizar las bases de este oficio y sin duda se encuentra en constante transformación debido a los cambios en los hábitos de los consumidores. Hoy en día el artesano debe dominar competencias técnicas que le capaciten para tareas como la recepción de materia prima, la preelaboración y horneado de los productos, la presentación para su venta y distribución final.

A continuación te presentamos algunos cursos y títulos profesionales en Colombia que te permitirán convertirte en un maestro panadero desde la comodidad de tu hogar.

**CURSOS
Y TÍTULOS
PROFESIONALES**

**CURSO DE
PANADERÍA BÁSICA**

Escuela de LCI Bogotá
www.lci.edu.co

**DIPLOMADO EN
PANADERÍAS**

Instituto Colombiano de
Panadería y Pastelería.
www.icpp.edu.co

**PROGRAMA DE PASTERÍA,
REPOSTERÍA Y PANADERÍA**

Instituto Superior
Mariano Moreno.
www.ismm.com.co



Calidad y rendimiento
¿ inigualable ¿



PANADERO, GRACIAS POR
el pan de cada día

Panes del mundo

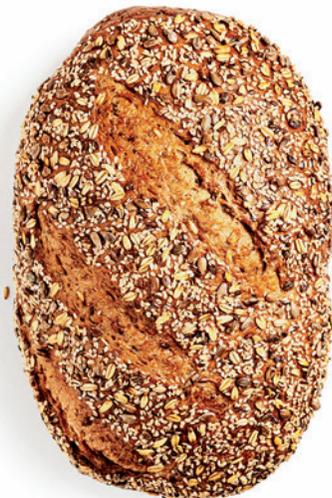
La lista de panes del mundo es interminable. Nosotros te deleitamos con los cinco más famosos

CENTENO

Tiene un gran aporte de fibra y es reconocido por su miga densa y oscura. Elaborado con harina de centeno, tiene menos gluten que otros panes. Su sabor es fuerte y un poco amargo, pero se mantiene fresco durante más tiempo.

MULTICEREAL

Elaborado con masa madre, cinco cereales (trigo, centeno, maíz, avena y cebada) y cinco semillas y granos (linaza, girasol, trigo sarraceno y sésamo). Con aroma pronunciado y suave en el interior.



BAGUETTE

Un símbolo nacional de Francia. Famoso por su forma alargada y corteza crujiente. Su elaboración solo se puede hacer siguiendo métodos tradicionales, con el fin de proteger la tradición panadera.



PAN DE MASA MADRE

Suave por dentro y crujiente por fuera. Elaborado mediante la fermentación de la masa utilizando levadura y bacteria de la harina, tiene un sabor amargo y con mejores cualidades de conservación.



TRENZA

Pan suave, dulce y tierno, con aspecto brillante en su corteza. Elaborado con harina de trigo y miga aromática gracias a la cantidad de leche de la masa.

TAL VEZ el pan es uno de los alimentos más antiguos y maravillosos que sin duda no puede faltar en una mesa bien puesta. Por la manera en que se ha adaptado a los gustos y las diferentes épocas, ha sobrevivido con gran éxito. En la

actualidad, el pan se ha diversificado en una variedad de opciones dependiendo su origen y cultura. Sin embargo, todos coinciden en que hay cinco importantes variedades que todo buen panadero debe saber hornear.

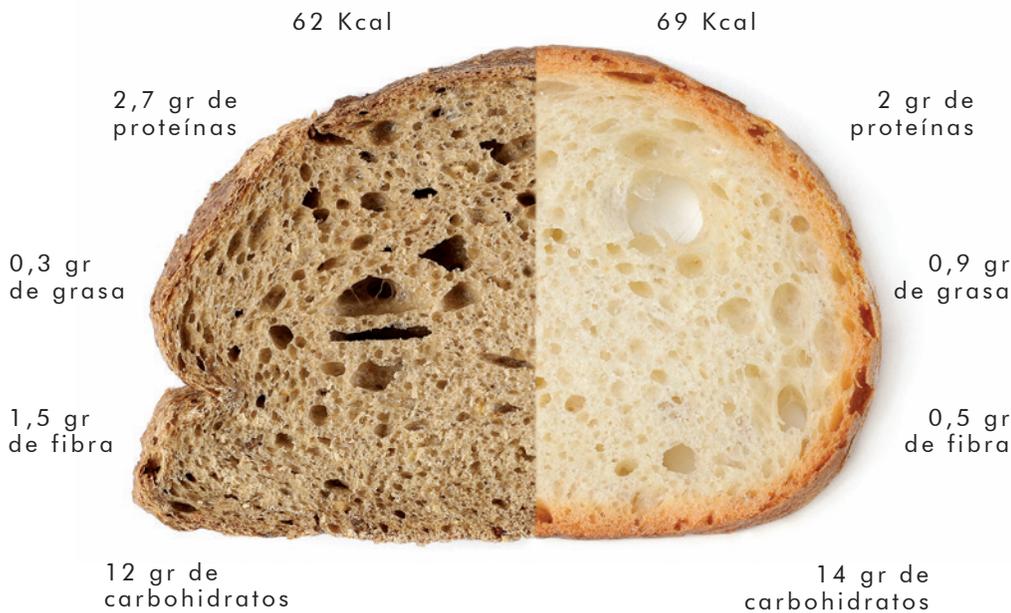
El secreto
de la receta
perfecta

SEMBRAR
LA
PROSPERIDAD.



Pan saludable

Tener una alimentación sana es importante por eso te decimos cómo y por qué debes incluir el pan en tu vida



Integral Blanco

1 PORCIÓN DE PAN

Fuente: Nutrición en Línea

EL PAN es un componente esencial de la dieta mediterránea que, lejos de hacernos engordar, nos ayuda a mantener un peso saludable - siempre y cuando tengamos un estilo de vida bueno y nos ejercitemos constantemente -. Este alimento ha formado parte de la dieta humana desde hace siglos y es recomendable por su riqueza nutritiva, eso si dependiendo de la harina que tenga. Para diferenciar un buen pan de uno poco recomendable es necesario que tengan ingredientes de calidad y que la harina sea integral, según lo afirma la nutricionista Anabel Fernández, directora de nutrición de *KOA Center*.

A la hora de entender cuáles panes resultan más saludables, es fundamental diferenciar un pan integral de un pan blanco. Esto recae en la forma en la que se prepara. La elaboración del pan integral se basa en harina de trigo, donde el grano se compone de tres capas y en cada una de ellas hay diferentes nutrientes. Mientras que el pan blanco está elaborado con harina refinada que carece de germen y salvado, quedando únicamente el almidón. Este no tiene las vitaminas y minerales, como el magnesio y el zinc, o el alto contenido de fibra, lo que hace que sea poco saludable. Por esta razón es ideal consumir pan integral ya que contiene todo lo necesario para brindar beneficios a nuestro cuerpo.

APORTA ENERGÍA

Por el alto contenido de hidratos de carbono que posee, aporta energía y disminuye los signos de fatiga y cansancio.

MEJORA LA DIGESTIÓN

El pan se caracteriza por tener un alto contenido en fibra, que ayuda a mejorar el tránsito intestinal y a tener una buena digestión.

PREVIENE ENFERMEDADES

Según estudios realizados por la Universidad de Barcelona, el pan integral tiene capacidad de reducir los niveles de colesterol malo y estabilizar los niveles de glucosa, lo que permite mejorar la salud cardiovascular y evitar enfermedades como la diabetes.

PERDIDA DE PESO

Al llevar más fibra resulta más saciante y tanto la fibra como los nutrientes que aportan el salvado y el germen aumentan su valor nutricional ayudando a controlar la ansiedad.

Grandes recetas, gramos de harina por doquier y

mil paladares para satisfacer



Panaderitos por Colombia

La identidad humana que nos caracteriza



ESTAMOS comprometidos como Organización, con el progreso de Colombia para brindar a los niños y niñas un espacio de aprendizaje y diversión donde tengan la posibilidad de vivenciar el proceso de elaboración de pan, aprendiendo los principios de manipulación de alimentos y la importancia nutricional del pan.

Panaderitos por Colombia se ha desplazado por las diferentes regiones del país con su Panadería rodante. Ha recorrido más de 15.000 kilómetros, se han horneado más de 350.000 panes con Harina de Trigo Los Farallones, atendiendo un promedio de 135.000 niños y niñas en 80 instituciones educativas en 42 municipios del país.





La tradición

no se hereda,

se conquista



Descubriendo



Viajamos por la cultura francesa y aprendimos el origen de su famosa panadería. El pan, un símbolo nacional



HAY ALGO en el pan francés que a todos nos gusta. Es un símbolo de Francia, tan arraigado en las tradiciones del país que visitar una boulangerie, como ellos llaman a las panaderías, y hacer fila junto a los locales es realmente una de las grandes experiencias culturales de Francia.

Para muchos visitantes de Francia, comprar pan en una acogedora boulangerie forma parte de la experiencia de ser francés. Pero, ¿qué es lo que hace que todos nos enamoremos del pan francés? El sabor, sin duda, pero es más que eso: las baguettes, las cestas, los envases, todo forma parte del tejido gastronómico y social de Francia.

Mucha gente quiere visitar las famosas panaderías de la ciudad, recorrer sus calles llenas de historia y leyendas aún vigentes, que nos enamoran cada vez más. Por ejemplo, el Moulin de Galette en Montmartre, o Stohrer, la pastelería más antigua de París, son lugares donde podrás encontrar sin duda la panadería más tradicional. En todos los lugares de París y de Francia podrás descubrir una encantadora boulangerie y verás que a los franceses les encanta compartir sus consejos sobre el mejor pan de la ciudad.



Exhibición de productos en una panadería local en París. Arriba, fachada de la famosa boulangerie, Stohrer.



Según las estadísticas, el 98% de los franceses comen pan todos los días, lo que hace que sea una tradición muy local. El olor del pan recién cocido, el sonido de la corteza crujendo suavemente al enfriarse las baguettes, el orgullo de un panadero artesano al apilar el pan en lo alto y ver cómo se iluminan los ojos de los clientes, forma parte de esa experiencia inolvidable y emocionante de visitar este país. Nos sentimos como si estuviéramos viviendo la vida, viviendo el sueño aunque sólo sea por unos momentos.

La tradición de hacer pan en Francia es uno de los símbolos que definen la cultura francesa. Cada ciudad tiene una boulangerie y los panaderos artesanos abundan. Sin embargo, parte de esta tradición es mantener la receta original en sus panes. Por ley la "baguette" tradicional debe elaborarse con harina de trigo, agua, levadura y sal común, y no puede haber aditivos o conservantes. Este es el secreto detrás de su maravillosa panadería y la manera de enamorar a cualquiera que puede probarla. Sin duda comer pan artesano en Francia es realmente una experiencia gastronómica, social y cultural que no podrás dejar pasar.

A close-up photograph of several golden-brown croissants with a flaky, layered texture. They are arranged in a dark-colored basket or bowl, which sits on a light-colored, textured cloth. The lighting is soft, highlighting the sheen and texture of the pastries.

Harina, azúcar, mantequilla y magia

Nuestros consejos atemporales - y muy exitosos - para
hacer que tu panadería sea la envidia de todos



TIEMPO

Respetar la preparación y cocción son fundamentales para tener buenos resultados. Toma el tiempo en cada receta para que controles lo que haces.

PAPEL PERGAMINO

Es un buen amigo del panadero. Antiadherente, resistente al calor y totalmente milagroso, el papel de pergamino garantiza que el producto terminado se desprenda de la fuente de horno con una resistencia mínima.

INGREDIENTES

Siempre asegúrate de tener ingredientes frescos. El éxito de tus recetas depende de ello.

ORGANIZA TUS UTENSILIOS

Seguramente podrás hacer cualquier receta sin ningún utensilio en particular pero la siguiente selección te ayudara hacer el proceso mas fácil, rápido y menos frustrante. Te ayudarán a convertirte en un maestro panadero.

LISTA

- Báscula
- Termómetro
- Rodillo
- Recipiente
- Espátula
- Pincel

El secreto de la harina

LA FORMA de medir una taza de harina determinará si su destino es el cielo o el infierno: pesa 115 o 140 gramos y esa diferencia es importante: Demasiada harina puede dar lugar a pasteles densos, galletas secas y masas que se niegan a unirse.

En lugar del clásico método de completar sin medir, preferimos el de "cuchara y barrido". Con este sistema de medición conseguirás tener aproximadamente 128 gr por cada taza de harina. Descubre como se hace...



PASO 1

Revuelve la harina antes de sacarla del empaque.

PASO 2

Con una cuchara saca un poco de harina y agrégala a una taza para medir. Repite este paso hasta llenar la taza y que se desborde. Recuerda no presionar para que la taza se llene de manera natural.

PASO 3

Con un cuchillo quita el excedente y nivela la harina.



Comparte buenos momentos en Familia



Con el crocante y el dorado ideal.



Hornea con levadura

AÑADIR LEVADURA a la masa es uno de los grandes retos de ser panadero. Es necesario hacerlo correctamente para que la masa crezca y se de un buen resultado.

En la cocción del pan, la levadura se alimenta de los azúcares - de la harina y los añadidos a la propia masa- y los convierte en dióxido de carbono y alcohol. El dióxido de carbono queda atrapado en la masa, haciendo que se expanda. Cuando la masa entra en el horno, la fermentación aumenta: La levadura se alimenta rápidamente hasta que desaparece a 60° C .

La levadura madre, que es la base del pan de masa madre, se elabora con levadura salvaje que se captura del aire y se alimenta con harina y agua. Pero la levadura comercial es mejor para

los principiantes porque es más fácil de trabajar y produce resultados más consistentes.

En el supermercado encontrarás dos tipos principales de levadura seca. Una es la levadura seca activa, donde los gránulos son grandes y están formados por células de levadura vivas rodeadas de células muertas y un medio de crecimiento. Mientras que la otra alternativa es la levadura instantánea, que es más fina y puede mezclarse directamente con los ingredientes secos, sin necesidad de activarla. Contiene un 100 % de células vivas, lo que significa que la levadura instantánea es más potente que la seca activa.

Si todo esto te parece mucho para recordar, piénsalo: Al otro lado de este proceso está el pan fresco.

ANTES DE HORNEAR

TEMPERATURA

Las altas temperaturas son mortales para la levadura, así que asegúrate de que el agua esté tibia al tacto -entre 50° C y 60° C - pero lo suficientemente fría como para que puedas mantener cómodamente un dedo sumergido.

VITALIDAD

La activación de la levadura seca en líquido caliente ayuda a disolver y rehidratar los gránulos y le da la oportunidad de comprobar los signos vitales. La levadura debería empezar a hacer espuma y/o burbujas y desprender un agradable aroma.

FECHA DE CADUCIDAD

Aunque la fecha de caducidad sea muy lejana, existe la posibilidad de que la levadura de ese paquete en particular haya fallecido. Por eso es bueno tener unos cuantos paquetes extra.



CUÍDATE PARA LOS QUE TE QUIEREN

Baja en azúcar, cero colesterol, con Yogurt

Bonaonda

Masa Madre

ES UN FERMENTO compuesto de harina y agua que no contiene ningún tipo de levadura añadida. En la propia harina hay diversos tipos de levaduras y bacteria que provocan la fermentación de las masas de manera espontánea. Esta forma de fermentación, tan antigua como los panes que con ella se elaboran, aporta un sabor y aroma especial a las masas, al mismo tiempo que controla su acidez.

Su elaboración es sencilla, al igual que su conservación. Lo único que se necesita es paciencia, ya que el proceso es lento, y un poco largo, es por eso que te damos seis consejos para que puedas hacer tu propia masa madre para tu panadería.

HARINA

Intenta siempre comenzar con harina integral de trigo o centeno porque tiene más bacterias silvestres que la harina blanca, esto hará que crezca más rápido, luego solo usa harina blanca.

HIDRATACIÓN

Esto se refiere a la proporción de agua y harina en términos de peso. Para la masa madre, la hidratación suele ser del 100%, es decir que por cada taza de harina es 1/2 taza de agua.

AGUA

El uso de agua filtrada da mejores resultados. A veces el cloro en el agua del grifo puede inhibir el crecimiento. Usar agua a temperatura ambiente o tibia ayuda a que la fermentación comience más rápido.

TEMPERATURA

Busca un lugar cálido para obtener mejores resultados. Cuanto mas frío sea el ambiente, tardara más en crecer y activarse la mezcla

USO

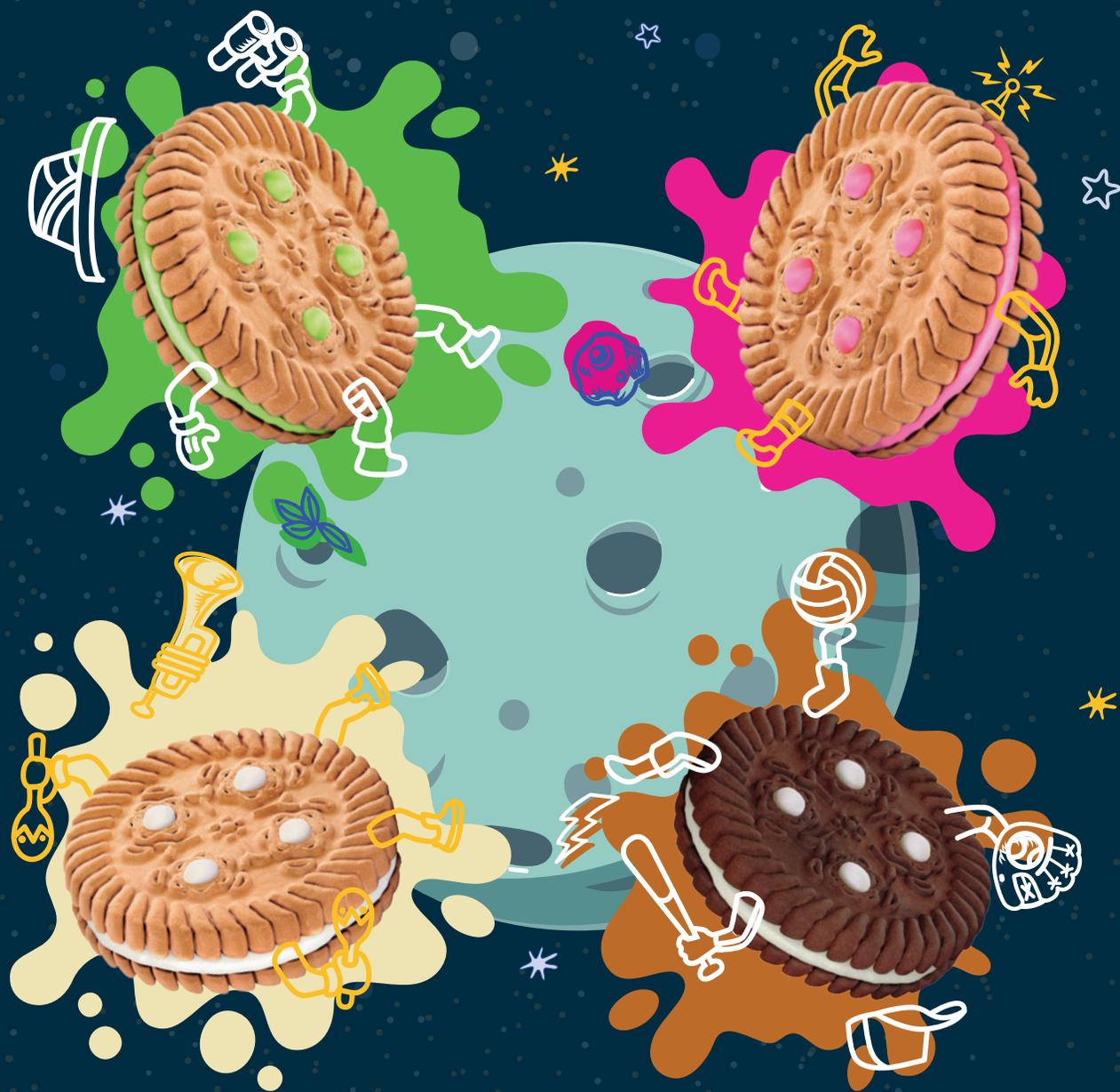
Cuando se utilice la masa, es necesario alimentarla entre 4 y 8 horas antes de hacer cualquier preparación, para de esta manera utilizarlo en su mejor estado.



ALIMENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Cuando la masa madre esta refrigerada, no hay necesidad de alimentarla constantemente, solo una vez por semana. Si la deja a temperatura ambiente, necesitará alimentarla 2 veces al día. Sin embargo, es importante tener en cuenta que el frío ralentiza la fermentación y el calor la acelera.

Tú los alimentas,
ellos se divierten.



GOLOZETAS
Que se gocen la vida

LA FUERZA DEL CARINO



Un mundo de sabores y colores

Temperatura

OTRO DE LOS RETOS de la panadería es trabajar con ingredientes a una temperatura adecuada para que nuestra receta no se eche a perder. La temperatura de ciertos ingredientes como la mantequilla, los huevos o cualquier producto lácteo afecta la forma en la que se descompone y se mezcla con los demás ingredientes en una preparación. Por ejemplo, al estar la mantequilla fría, no le entrará aire ni tendrá volumen, lo que afectará la consistencia de la preparación, o los huevos fríos pueden hacer que la masa se cuaje y se desmorone. Como estos hay muchos ingredientes que pueden afectar tu panadería, por eso te decimos algunas soluciones que harán que los ingredientes fríos alcancen rápidamente la temperatura ambiente.



MANTEQUILLA

Córtala en cubos de 2,5 cm para conseguir que se ablande de forma más uniforme, luego colócala en un plato y ponla cerca del horno que se está precalentando. O bien, calienta en el microondas una barra entera en intervalos de 10 segundos, dándole la vuelta entre cada uno.

LECHE Y CREMA

En este caso es un poco más sencillo. Al estar refrigerado, normalmente no alcanza a enfriarse lo suficiente como para alterar su estado. De igual manera puedes calentarla en el microondas a baja potencia y en intervalos de 10 segundos o a fuego lento en una cacerola pequeña.

HUEVOS

Coloca los huevos enteros en un recipiente pequeño o mediano, luego llena el recipiente con agua tibia del grifo y deje que los huevos cuelguen mientras prepara el resto de la receta. De esta manera tendrán el tiempo suficiente para conseguir la temperatura adecuada.



MOMENTOS DOM'S
UNA PAUSA
PARA TI

Dom's

Recetas



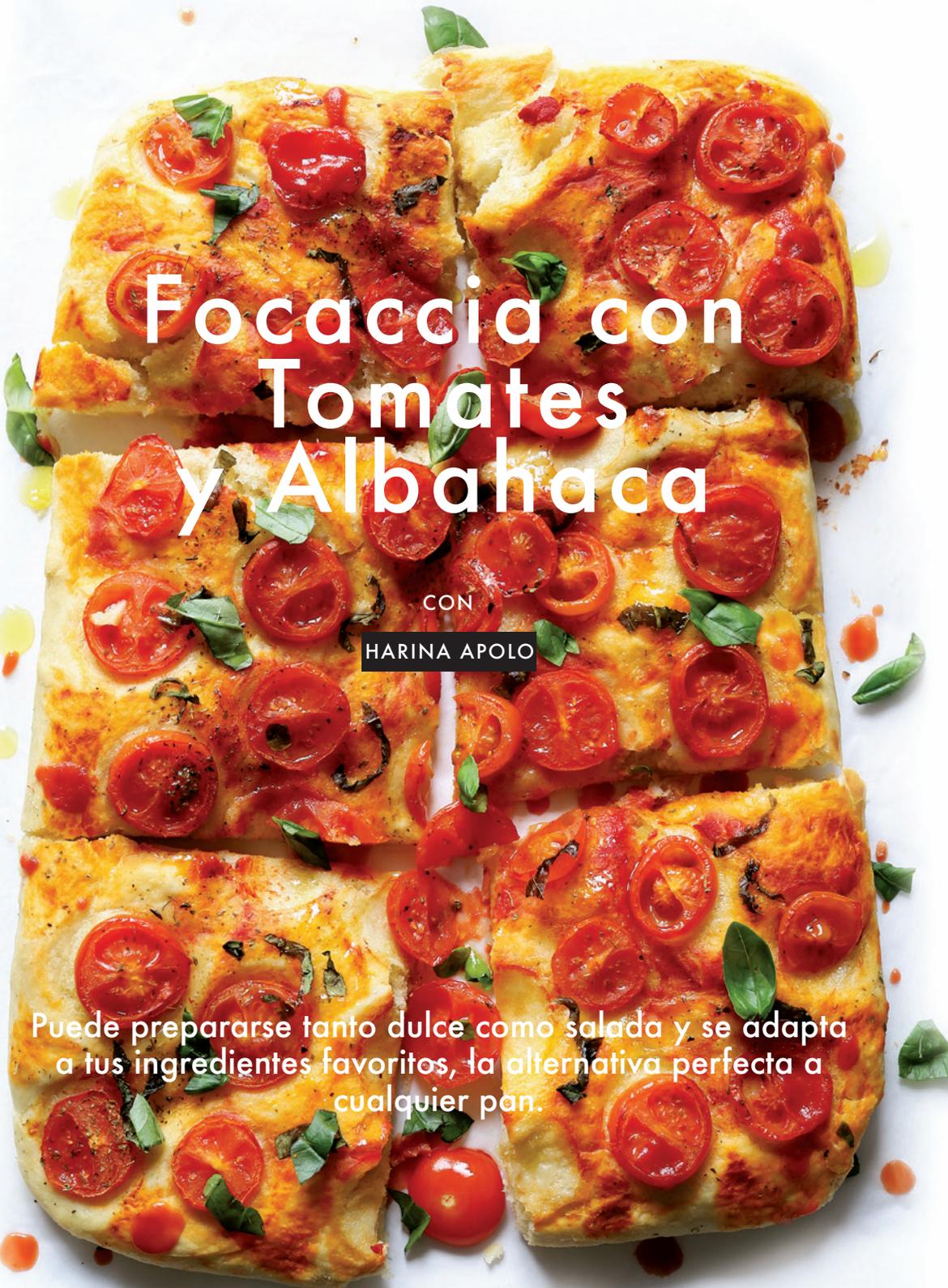
Una selección de las mejores recetas que podrás hacer para convertirte en un maestro panadero.

De qué sirven las
emociones

si no se pueden

Compartir





Focaccia con Tomates y Albahaca

CON
HARINA APOLO

Puede prepararse tanto dulce como salada y se adapta a tus ingredientes favoritos, la alternativa perfecta a cualquier pan.

ENTRADAS

Focaccia con Tomates y Albahaca

PORCIONES 6

 TIEMPO DE PREPARACIÓN
2 HORAS

 TIEMPO DE COCCIÓN
20- 25 MIN

INGREDIENTES

- 7 gr levadura seca de panadería
- 240 ml agua tibia
- 1/2 cucharada de azúcar
- 350 gr Harina Apolo
- 1/2 cucharada de sal
- 1 cucharaditas de aceite de oliva
- 10 tomates cherry
- 6 hojas de albahaca picadas
- Sal y aceite al gusto para decorar

PASOS

1. Disolver 7 gr. de levadura en el agua tibia con la azúcar.
2. Formar un volcán con la harina Apolo. Poner la sal en los bordes del volcán.
3. Añadir la levadura disuelta en el agua, y las 2 cucharadas del aceite de oliva virgen extra en el centro del volcán y mezcla todo.
4. Amasar durante 5-10 minutos hasta conseguir una masa suave y elástica. Añadir harina poco a poco si fuese necesario. Es importante que quede una masa un poco pegajosa y elástica.
5. Forma una bola con la masa y déjala reposar y fermentar en un bol engrasado y tapado con un paño durante 1 hora (o hasta que doble y triplique su volumen)
6. Estirar la masa hasta los bordes de la bandeja engrasada y hundir ligeramente la superficie con las puntas de los dedos engrasadas de aceite.
7. Cubre la bandeja con un paño y deja la masa reposar unos 40 minutos más (hasta que duplique o triplique su volumen).
8. Colocar los tomates cortados a la mitad, hundiéndolos ligeramente en la masa. Rocía por toda la superficie aceite de oliva virgen extra, unas gotas de agua, las hojas de albahaca fresca y un poco de sal.
9. Hornear 20-25 minutos a 200°C. Si empieza a tostarse demasiado por encima cubrir con papel de aluminio los últimos 5 minutos.

PARA ESTA RECETA



... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Tartaletas Vegetarianas

CON
HARINA FARALLONES

Crujientes y versátiles, perfectas para compartir con familia y amigos



ENTRADAS

Tartaletas Vegetarianas

PORCIONES 12

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 HORA 30 MIN

TIEMPO DE COCCIÓN

15 MIN

INGREDIENTES

- 300 gr de Harina Farallones
- 150 ml de agua fría
- 250 gr de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- Vegetales al gusto

PARA ESTA RECETA



PASOS

1. Mezcla la harina Farallones, la sal y el agua en un recipiente. Amasa hasta que obtengas una mezcla homogénea y puedas hacer una bola. Recúbrela con papel transparente y refrigera por 30 min. Coloca toda la mantequilla blanda sobre un papel pergamino. Pon otra hoja de papel encima y presiona con el rodillo hasta extenderla completamente, consiguiendo así una fina capa de mantequilla. Pliega el papel hasta formar un cuadrado y vuelva a extender hasta tener un mismo grosor en todos los lados. Luego refrigerar.

2. Extiende la masa sobre una superficie enharinada. Forma un rectángulo en el que puedas poner la mantequilla dos veces. En una parte del rectángulo coloca la mantequilla y con la masa restante cúbrelo. Con un rodillo golpea la masa varias veces para que la mantequilla se adhiera correctamente. Gira la masa y estírala lo suficiente hasta conseguir 50 cm de largo.

3. Toma la parte inferior de la masa y dóblala aproximadamente 1/3 del rectángulo. Luego haz lo mismo con la parte superior. Todo tiene que estar alineado y los pliegues bien unidos para conseguir tres capas uniformes. Golpea nuevamente la masa con el rodillo y gírala de tal manera que las tres capas visibles estén frente a ti. Estírala, y dobla nuevamente en tres partes. Envuelve la masa en papel transparente y refrigera durante 30 min.

4. Saca la masa y repite los mismos pasos pero esta vez coge la parte inferior y dóblala 2/3 hasta el centro, al igual que el 1/3 de masa restante. Luego une los dos pliegues, lo cual te dará 4 capas. Repite este paso una vez más. Después de refrigerarla por 30 min más y repite el paso 3 dos veces para finalmente tener una masa de 3 capas. Estira la masa refrigerada y corta rectángulos de 10 cm x 6 cm. Pincha con un tenedor para evitar que se inflen durante el horneado. Cúbrelas con los vegetales que más te gusten. En un horno precalentado a 220°C, hornea el hojaldre durante 15 min o hasta que los vegetales estén dorados.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.



Tarta de Pollo y Verduras

CON

HARINA RICARINA

La combinación perfecta de ingredientes para crear un plato completamente casero.

PRINCIPALES

Tarta de Pollo y Verduras

PORCIONES 6

TIEMPO DE PREPARACIÓN

40 MIN

TIEMPO DE COCCIÓN

45 MIN

RELLENO

INGREDIENTES

- 500 gr de pollo
- 2 cebollas medianas
- 3 papas
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharada de tomillo
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal
- 2 1/2 cucharada de sal
- 1 1/2 pimienta molida
- 3 cucharadas de harina Ricarina
- 1 taza de vino blanco
- 2 tazas de crema de leche
- 280 gr de arveja
- 3 zanahorias
- Masa de hojaldre (p.43)

PASOS

1. Cocina el pollo en una sartén hasta que esté dorado y resérvalo en un recipiente. Corta las cebollas por la mitad a través de la raíz, recorta los extremos y pélala. Pica finamente y pásala a un recipiente mediano.

2. Aplasta ligeramente los dientes de ajo con la parte plana de un cuchillo. Pícalos en trozos grandes y viértelos en un recipiente con las papas cortadas en cuadros pequeños y la zanahoria. Añade las hojas de tomillo.

3. Derrite la mantequilla en un sartén, agrega la cebolla y cocina, revolviendo ocasionalmente hasta que estén suaves pero no doradas, de 5-6 minutos. Vierte la mezcla de papa y ajo, sazona con sal y pimienta. Cocina, revolviendo constantemente hasta que se ablanden, durante 3 minutos. Espolvorea la harina sobre la mezcla y revuelve hasta que no queden grumos. La harina va a ayudar a espesar la salsa y le dará una consistencia adecuada.

4. Vierte el vino y cocina por 1 minuto, luego añade la crema de leche, el pollo que tenías reservado y las arvejas. Ponlo a hervir a fuego lento y verifica la sazón. Transfiere la mezcla a un recipiente para horno.

5. Sigue los pasos para hacer la masa de hojaldre en la p.43. Enrolla la masa en un rodillo y desplégala cubriendo el recipiente donde se encuentra el pollo. Recorta la masa de manera que quede un borde de 2,5 cm alrededor.

6. Con una brocha de pastelería, pincelar la parte superior de la masa con un poco de crema reservada. Cortar 5-6 pequeñas hendiduras en el centro para que pueda salir el vapor.

7. Hornea la tarta hasta que la corteza esté ligeramente dorada a 200°C. Reduzca la temperatura del horno a 180°C y continúa horneando hasta que el relleno burbujee en los bordes y la corteza esté bien dorada.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

PARA ESTA RECETA



Empanadas Argentinas

CON

HARINA LA NEVADA

Los ingredientes básicos son siempre los mismos: ajo, cebolla, pimienta, aceitunas, tomates y más...

PRINCIPALES

Empanadas Argentinas

PORCIONES 6

TIEMPO DE PREPARACIÓN

25 MIN

TIEMPO DE COCCIÓN

30 MIN

MASA

INGREDIENTES

- 2 tazas de Harina La Nevada
- 2 cucharadas de sal
- 1/2 taza de mantequilla en cubos
- 1/4 taza de vinagre blanco
- 1 cucharadita hojas de tomillo

RELLENO

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 1/2 taza de cebolla picada
- 1/2 taza de pimentón rojo picado
- 1 1/2 taza de carne molida de res
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de orégano
- 2 cucharadas de comino
- 2 cucharadas de peperoncino
- 2 cucharadas de ají (opcional)
- 1 taza de huevo cocido y en cubos
- 1/4 taza de aceitunas rebanadas
- 1/4 taza de cebollín picado
- Mantequilla derretida para barnizar

PASOS

1. En un recipiente coloca la harina La Nevada con la sal, mantequilla y el vinagre. Vierte poco a poco el agua y mezcla hasta que todo este incorporado. Forma una bola con la masa, tapa con un limpión y deja reposar por 15 minutos.
2. Aparte corta las aceitunas por mitades y reserva.
3. En un sartén con aceite vegetal freír la cebolla, el pimentón, la carne de res y sazonar con sal y pimienta. Cocinar por 5 minutos agregar el orégano, el comino, el peperoncino, el huevo cocido, las aceitunas picadas y el cebollín, cocinar por unos minutos mas, dejar enfriar y reservar.
4. Estira la masa con un rodillo hasta dejarla de medio centímetro de grosor. Corta la masa en círculos aproximadamente de 5 centímetros de ancho y reserva.
5. Rellena cada circulo con dos cucharadas de la mezcla y cierra doblando sus bordes hacia adentro. Coloca cada empanada sobre una bandeja metálica previamente engrasada y barniza cada empanada con la mantequilla derretida
6. Hornea por 30 minutos a 180°C.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

PARA ESTA RECETA



Sandwich de solomillo

CON

HARINA RICAURTE

Puedes comerlos con las manos, empacarlos para llevar y compartirlos con los amigos.

PRINCIPALES

Sandwich de Solomillo

PORCIONES 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN

35 MIN

TIEMPO DE COCCIÓN

35 MIN

PAN DE MASA MADRE

INGREDIENTES

- 60 gr masa madre
- 750 gr harina Ricaurte
- 650 ml agua
- 12 gr sal
- 1/4 cucharadita de levadura

RELLENO

INGREDIENTES

- 600 gr filete de carne de res
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1/2 cebolla picada
- 1/4 taza mostaza en semillas
- 3 cucharada de jugo de limón
- 1/2 taza aceite de oliva
- 40 gr queso parmesano en tajada
- 8 tajadas de pan de masa madre
- 6 tazas hojas de rúgula
- Sal y pimienta al gusto

PARA ESTA RECETA



PASOS

1. Para el pan, mezcla la masa madre, 250 gr de harina Ricaurte y 200 ml de agua en un recipiente. Revuelve con las manos y deja reposar a temperatura ambiente entre 6 y 8 horas. Una hora antes de que esté la masa anterior, revolver la harina y el agua restante, dejar reposar por una hora. Combinar la segunda mezcla con 180 gr de la primera y agregar la sal y la levadura. Amasar por 15 min o hasta conseguir una textura uniforme. Estirar la masa lo suficiente, tomar los extremos y llevarlos al centro para ir formando una bola. Esto se debe repetir 3 veces mientras la masa fermenta por 5 horas (cada hora y media). Una vez haya pasado el tiempo, armar una bola con la masa y refrigerarla durante la noche. Colocar la masa en una olla de hierro con tapa (previamente enharinada) y hornea a 220°C tapado por 25 min y destapado por 15 min. Dejar enfriar por 20 min y tajarlo.

2. Calienta una sartén grande a fuego medio-alto. Salpimentar el filete generosamente y untar todo con aceite vegetal. Cocinar, dándole la vuelta una o dos veces para que se dore uniformemente, entre 8 y 10 minutos. Pasa el filete a una tabla de cortar y déjalo reposar al menos 15 minutos; reserva la sartén. Mientras tanto, coloca la cebolla en un tazón pequeño; cúbrelo con agua fría. Déjala a un lado.

3. Mezclar la mostaza y el zumo de limón en una batidora. Mientras bates, añade 1/2 taza de aceite de oliva y, luego el queso parmesano. Agrega 1 cucharada de agua fría y mezcla hasta que el aderezo esté suave y espeso. Sazonar con sal y pimienta.

4. Calienta la sartén reservada a fuego medio. Untar cada tajada de pan con aceite de oliva. Luego dorarlas en la sartén, una tajada a la vez, hasta que esté dorada y crujiente, unos 5 minutos cada una. Sobre una tajada esparcir un poco del aderezo. Cubre con la rúgula; escurre la cebolla reservada y ponla sobre las hojas. Salpimentar y añade un poco más del aderezo. Corta el filete en rodajas finas y colócalo. Agrega nuevamente más aderezo, sazona con más sal y corta los sándwiches transversalmente en trozos.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Tartaleta de Limón

CON

DELECHITAS

Es ácido, cremos, fresco, y es exactamente lo que necesitas cuando hace calor.

POSTRES

Tartaleta de Limón

PORCIONES 8

TIEMPO DE PREPARACIÓN

50 MIN

TIEMPO DE COCCIÓN

1 HORA

MASA DE GALLETA

INGREDIENTES

- 225 gr harina Apolo
- 125 gr mantequilla fría
- 1 huevo
- 10 galletas Delechitas
- 3 cucharadas de azúcar
- 1/4 cucharadita de sal

RELLENO DE LIMÓN

INGREDIENTES

- 6 cucharadas de mantequilla sin sal
- 3/4 taza de crema de leche
- 5 limones
- 400 gr leche condensada

PARA ESTA RECETA



PASOS

1. Derrite la mantequilla a fuego medio y deja enfriar un poco. Luego tritura en un recipiente las galletas Delechitas y agrega la harina Apolo, azúcar, sal y la mantequilla. Revuelve hasta conseguir una mezcla similar a arena húmeda. Añade el huevo y vuelve a mezclar. Compactar la masa; en caso de estar muy seca o de consistencia débil, agregar cucharadas de agua fría hasta formar una sola masa. Envolver en papel transparente y refrigerar por 30 min.

2. Precalentar el horno a 180°C y engrasar con mantequilla un molde para tarta. Estirar la masa con un rodillo hasta conseguir un grosor de 3-4 mm. Cubrir el molde y presiona con suavidad para darle forma a la masa. Pincha con un tenedor el fondo y corta el exceso de masa. Cubre con un papel pergamino y añade unos pesos de repostería sobre la masa para que no crezca, hornea durante 15 min. Retira los pesos y el papel, y hornea de 8-10 min o hasta que esté ligeramente dorada la masa. Retira del horno y baja la temperatura a 140°C.

3. Mientras que se enfría la corteza, batir en un recipiente la crema de leche hasta que empiece a espesar y se pueda ver una consistencia sólida, de 3 a 5 min. Corta 4 limones por la mitad y exprímelos en un recipiente de vidrio (aprox. 1/2 taza de zumo). Agrega al recipiente la leche condensada y sal.

4. Incorporar la mitad de la crema de leche a la mezcla de zumo de limón, mezclando desde abajo hacia arriba cuidadosamente mientras que giras el recipiente. Añade el resto de la crema de leche y continúa mezclando de la misma manera hasta que no queden vetas.

5. Vierte el relleno en el recipiente de la corteza y con la cuchara, extiende suavemente el relleno hasta el borde. Deja cuajar la tarta en el horno durante 30 min y enfría por completo antes de llevar a la nevera para servirla fría. Como toque final puedes batir claras de huevo con azúcar y ralladura de limón para poder cubrir la tarta.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Rollos de Crema y Galleta

CON

BYN'S

Toda la gloria de un rollo esponjoso con el balance perfecto de dulzura.

POSTRES

Rollos de Crema y Galleta

PORCIONES 12

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 HORA

TIEMPO DE COCCIÓN

35 MIN

MASA DE GALLETA

INGREDIENTES

- 1/2 taza de agua caliente
- 2 1/4 cucharada de levadura
- 1/4 taza + 1 cucharadita azúcar
- 1/2 taza de leche tibia
- 1 huevo
- 1 yema
- 4 tazas de harina Farallones
- 5 cucharada mantequilla suave sin sal
- 1/2 taza de galletas ByN's trituradas

RELLENO

INGREDIENTES

- 1/3 taza de mantequilla sin sal
- 3 cucharada de azúcar
- 1 taza de galletas ByN's trituradas

GLASEADO

INGREDIENTES

- 110 gr queso crema
- 1/4 taza de mantequilla sin sal
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- Pizca de sal
- 1 1/2 taza de azúcar en polvo
- Galletas ByN's para decorar

PARA ESTA RECETA



PASOS

1. En un recipiente combinar el agua con la levadura. Agregar 1 cucharadita de azúcar y mezclar bien. Dejar reposar de 5-7 minutos para permitir que la mezcla se active.
2. En otro recipiente batir la mezcla de levadura con la leche tibia, agregar el resto de la azúcar, huevo y la yema. Luego verter poco a poco la harina Farallones hasta conseguir una consistencia adecuada para la masa y que pueda manipularse con facilidad. Por último agregar las galletas y mezclar.
3. Transferir la masa a un recipiente previamente engrasado con mantequilla y cubrirlo con papel transparente. Deje reposar a temperatura ambiente por 1 hora hasta que la masa aumente su volumen. Retirar la masa del recipiente y extenderla hasta conseguir un rectángulo de 50 x 35 cm.
4. Esparcir la mantequilla previamente derretida sobre la masa. Espolvorea el azúcar y las galletas trituradas por encima. Presiona suavemente hasta que se integren con la masa.
5. Empezando por el lado mas largo, enrolla la masa para formar un cilindro. Corta en 12 partes iguales y coloca los rollos en un molde para hornear engrasado. Cubrir con papel plástico y dejar reposar durante 30 - 45 minutos a temperatura ambiente para que el rollo crezca.
6. Precaliente el horno a 180°C. Retire el envoltorio plástico y hornee los rollos durante 30 - 33 minutos hasta que se doren por encima y el interior este bien hecho. Deje reposar durante 5 minutos para que se enfríen ligeramente antes de glasearlos.
7. Bata el queso crema y la mantequilla hasta que esté suave. Añada la vainilla, la sal y el azúcar en polvo y mezcle hasta que sea uniforme. Esparcir sobre los rollos y decorar.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.



Cheese Cake de Naranja

CON

BONAONDA

Perfecto para cualquier ocasión del año, con un toque italiano y sabor cítrico a naranja.

POSTRES

Cheese Cake de Naranja

PORCIONES 8

TIEMPO DE PREPARACIÓN

2 H 35 MIN

TIEMPO DE COCCIÓN

2 HORAS

BASE

INGREDIENTES

- 300 gr galletas Bonaonda de naranja
- 100 gr mantequilla sin sal

CHEESE CAKE

INGREDIENTES

- 500 gr queso crema
- 500 ml crema de leche
- 100 gr azúcar
- 1 cucharada de gelatina en polvo sin sabor
- 60 ml agua fría

COBERTURA

INGREDIENTES

- 300 gr mermelada de naranja
- 1 cucharadita de gelatina en polvo
- 30 ml agua fría

Opcional para decorar
rodajas de naranja.

PARA ESTA RECETA



PASOS

1. Para comenzar, triturar las galletas Bonaonda una vez estén grumosas agregar la mantequilla derretida y volver a batir para que se mezcle todo.
2. Aparte usar un molde de silicona de fácil desmolde, poner en su base la mezcla de galletas trituradas y con ayuda de una cuchara o espátula esparcir de manera uniforme y creando una base compacta. Llevar a la nevera por 15 minutos
3. Agregar el agua fría a la gelatina sin sabor y revolver muy bien dejar reposar por 10 minutos, una vez haya tomado consistencia llevar al microondas para calentarla nuevamente, debe quedar derretida.
4. En la batidora mezclar el queso crema y la crema de leche, añadir el azúcar y batir hasta que todo este integrado. Una vez la mezcla esté densa agregar la gelatina del punto anterior y mezclar por 10 segundos.
5. Sacar el molde de la nevera y verter la crema de queso, alisar la superficie con ayuda de una espátula. Llevar a la nevera por mínimo 2 horas.
6. Para la cobertura, agregar el agua fría a la gelatina sin sabor, mezclar y dejar hidratar por 10 minutos. Después llevarla al microondas para calentarla hasta que se derrita, una vez líquida ponla directamente sobre la mermelada, mezclar muy bien.
7. Sacar la tarta de la nevera y verter la mezcla de la mermelada sobre ella, toda la superficie debe quedar cubierta. Una vez lista llevar a la nevera por un mínimo de 2 horas para que cuaje por completo.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Panecillos de S'mores

CON

DELEITINAS



Estos panecillos transforman una simple masa de pan
en una delicia mágica y sorprendente.

POSTRES

Panecillos de S'mores

PORCIONES 6

TIEMPO DE PREPARACIÓN

25 MIN

TIEMPO DE COCCIÓN

35 MIN

BASE DE TORTA

INGREDIENTES

- 1 3/4 taza de azúcar
- 3/4 taza de cocoa en polvo
- 2 taza de harina La Nevada
- 1 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 2 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 3/4 taza de aceite vegetal
- 3 huevos
- 1 taza de crema agria

CRAMBLE DE GALLETA

INGREDIENTES

- 2 cucharadita mantequilla sin sal
- 2 cucharadita miel o azúcar
- 1 taza de migas de galleta Deleitinas

GLASEADO

INGREDIENTES

- 1/2 taza de mantequilla sin sal
- 1 1/4 taza de azúcar en polvo
- 1/2 taza de masmelos grande
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/4 cucharadita de sal

PASOS

1. Precalentar el horno a 180°C. Engrasar y forrar un molde para panecillos con papel pergamino.
2. En un recipiente grande mezclar la harina La Nevada, azúcar, cocoa en polvo, bicarbonato, polvo para hornear y sal. En otro recipiente, mezclar el aceite, los huevos y la crema agria.
3. Verter todos los ingredientes líquidos en el recipiente con la mezcla seca, combinar hasta que no queden grumos.
4. Vierte la masa en el molde engrasado y hornea durante 30 minutos, o hasta que centro de cada panecillo este bien cocinado. Deja enfriar por completo en una rejilla antes de cubrir.
5. Para el cramble, desborona las galletas Deleitinas necesarias hasta conseguir llenar una taza. Combina las migas, la mantequilla derretida y la miel en un tazón pequeño y revuelva hasta conseguir una mezcla uniforme.
6. Para el glaseado, batir la mantequilla hasta que esté suave. Añade el azúcar en polvo, la sal y la vainilla y mezcla hasta que se combinen. Agrega los masmelo previamente derretidos a baño maría y bate hasta que quede esponjoso, al menos por 3 minutos.
7. Desmoldar los panecillos y esparcir en la parte superior de cada uno el glaseado de masmelo y espolvorea las migas de galleta por encima. Por último, poner masmelos al gusto y hornear hasta que estén dorados.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

PARA ESTA RECETA



Galette de frambuesa



CON
CROKANTINAS

El secreto está en sus ingredientes frescos y rústica presentación.

POSTRES

Galette de Frambuesa

PORCIONES 6

TIEMPO DE PREPARACIÓN

20 MIN

TIEMPO DE COCCIÓN

30 MIN

MASA

INGREDIENTES

- 200 gr de Harina Ricarina
- 1 cucharadita de sal
- Ralladura de 1 limón
- 50 gr azúcar
- 100 gr mantequilla sin sal fría
- 1 huevo
- 1 cucharada de agua fría
- 1 taza de galletas Crokantinas

RELLENO

INGREDIENTES

- 200 gr frambuesas
- 120 gr azúcar
- Jugo de 1/2 limón
- 2 cucharadas de maicena
- 1/2 cucharadita de sal

PARA ESTA RECETA



PASOS

1. Mezclar las galletas, harina Ricarina, azúcar, sal, ralladura de limón y mantequilla en un recipiente. Desmoronar la mantequilla hasta que no queden pedazos grandes y lograr una consistencia arenosa y húmeda.
2. Agregar el huevo y agua y mezclar con una espátula para luego terminar de amasar con las manos. No debes amasar demasiado porque es posible que la masa se vuelva dura.
3. Envuelve la masa en papel transparente y refrigera por 30 min. Sácala de la nevera y estírala hasta que tenga 3mm de grosor. Agrega más harina si ves que la masa se pega mucho a la superficie.
4. Con un plato redondo hacer presión sobre la masa para cortarla en una forma circular. Ponla sobre una bandeja de horno con papel pergamino.
5. Para el relleno mezclar todos los ingredientes y viértelos en el centro de la masa. Deja 4cm de masa sin fruta alrededor para poder doblarlo hacia adentro.
6. Batir un huevo con una cucharadita de agua para pintar los bordes de la masa. Esparcir azúcar sobre los bordes y hornear en un horno precalentado a 180°C por 30-45 min o hasta que la masa esté dorada y el relleno hierva. Dejar enfriar 20 min antes de servir.

... y a disfrutar! Porque cocinar con amor te alimenta el alma.

Próximo Número

VAMOS AL GRANO

VG



Saludable

Septiembre llega con una propuesta saludable para aplicar en nuestros hogares, cambios que puedes hacer para tener un mejor estilo de vida, y además una selección de recetas fáciles, pero sobre todo buenas para tu salud.

EN [ORGANIZACION SOLARTE.COM/RECETAS/](https://www.organizacionsolarte.com/recetas/)

Nuestra revista digital con este número especial dedicado a la panadería, donde encontrarás consejos y una variedad de recetas para convertirte en un maestro panadero. Descubre esto y mucho más en nuestra página web.

SÍGUENOS

 [OrganizacionSolarteCiaSca](https://www.facebook.com/OrganizacionSolarteCiaSca)

CONTÁCTANOS

mercadeoypublicidad@organizacionsolarte.com

www.organizacionsolarte.com



89.1 F.M.

Ipiales

102.3 F.M.

Guachucal

104.1 F.M.

Atlántico

780 A.M.

Pasto

1220 A.M.

Ipiales

1290 A.M.

Cali

CONOCE NUESTRAS EMISORAS

www.radiovivafenix.com  [Radioviva780am](https://www.facebook.com/Radioviva780am)

LA FUERZA DE UNA FAMILIA
SE BASA EN SU LEALTAD



ARTHUR'S COOKIES FACTORY es el resultado de más de 60 años trabajando en familia junto a un gran equipo de colaboradores guiados por EL AMOR, LA TRADICIÓN, LA EXPERIENCIA, y por una necesidad enorme de COMPARTIR todo esto con USTEDES, que son nuestra razón de ser y hacen que todo esfuerzo valga la pena.