

El Arte
de hacer
Buen Pan
vitinasrv.com

Masas Danesas
de nivel.
Superior

con Vitina SRV



Vitina SRV
Superior Rendimiento y Vida en Anaqueles

¿Por qué recomendar Vitina SRV?



1. Por ser una marca líder en el mercado
2. Porque proporciona suavidad, rendimiento y vida en anaquel.
3. Porque se incorpora fácilmente a cualquier proceso ya sea manual o mecánico.
4. Por ser un producto 100% vegetal.
5. Por valor agregado que se percibe en el costo- beneficio.
6. Porque no contiene grasas trans (Ácidos grasos).

¿Por qué usar Vitina Hojaldre SRV?

Base especialmente elaborada para obtener la mejor plasticidad necesaria para preparar la auténtica pasta laminada (de hojas).

Utilízalo para hacer: Milhojas, Volovanes, Pañuelos, Croissants, Roles de canela, Strudel, Torta chilena, etc.

Croissant Salado



Croissant Salado	
Ingredientes	Cantidad
Harina Dura	3 libras
Sal	1 onza
Azúcar	2 onzas
Levadura	1.5 onzas
Vitina Pay & Galletas SRV	4 onzas
Agua	28 onzas

Empaste	
Ingredientes	Cantidad
Vitina Hojaldre SRV	1 1/2 libras

Relleno	
Ingredientes	Cantidad
Jamón	3 libras
Queso tipo americano	20 láminas

Utensilios	
Pesa	
Raspador	
Regla	
Cortador de pizza	
Brocha	
Bolillo	
Bowls	

Procedimiento:

1. Pesar correctamente los ingredientes.
2. Hacer una pileta con la harina.
3. Colocar dentro de la pileta el resto de los ingredientes a excepción de Vitina Hojaldre SRV que se utilizará para el empaste.
4. Diluir la sal y azúcar y luego integrar la harina y amasar hasta formar una masa fina y uniforme.
5. dejar reposar la masa cubierta con plástico durante 3 minutos.
6. Estirar la masa al doble de su tamaño y colocar el empaste de Vitina Hojaldre SRV y envolverla con la masa.
7. Estirar la masa del centro hacia los lados formando un rectángulo y realizar 1 doblez sencillo.
8. Repetir 2 veces el paso 7 y dejar reposar la masa por 5 minutos cubierta con plástico.
9. Estirar la masa formando un rectángulo con las medidas de 30x90 cm y luego hacer cortes a cada 15 cm hacia lo ancho y cortar a la mitad (30 cm) hacia lo largo a modo de formar triángulos.
10. Colocar 1 lámina de jamón y 1 lámina de queso y darle forma a los croissant.
11. Aplicar barníz de huevo y decorarlo con ajonjolí.
12. Dejar fermentar hasta que duplique su tamaño.
13. Hornear a 165°C por 25 minutos aproximadamente.

Tips:

1. Puedes cambiar el relleno de jamón y queso por relleno de pollo.
2. Puedes decorar tus croissant con las semillas que mejor te guste.

Croissant Dulce



Croissant Dulce	
Ingredientes	Cantidad
Harina Dura	3 libras
Sal	1 onza
Azúcar	3 onzas
Levadura	1.5 onzas
Leche en polvo	1.5 onzas
Vitina Pay & Galletas SRV	4 onzas
Huevos	12 onzas
Agua	16 onzas

Empaste	
Ingredientes	Cantidad
Vitina Hojaldre SRV	1 1/2 libras

Relleno	
Ingredientes	Cantidad
Jalea de fresa	1 manga

Decoración	
Ingredientes	Cantidad
Brillo para frutas	5 onzas
Chocolate blanco o negro	1 libra

Utensilios	
Pesa	Brocha
Raspador	Bolillo
Regla	Bowls
Cortador de pizza	Ollas

Procedimiento:

1. Pesar correctamente los ingredientes y mezclar los ingredientes secos.
2. Hacer una piletta con los ingredientes secos (harina y leche).
3. Colocar dentro de la piletta el resto de los ingredientes a excepción de Vitina Hojaldre SRV que se utilizará para el empaste.
4. Diluir la sal y azúcar y luego integrar la harina y amasar hasta formar una masa fina y uniforme.
5. dejar reposar la masa cubierta con plástico durante 3 minutos.
6. Estirar la masa al doble de su tamaño y colocar el empaste de Vitina Hojaldre SRV y envolverla con la masa.
7. Estirar la masa del centro hacía los lados formando un rectángulo y realizar 1 doblez sencillo.
8. repetir 2 veces el paso 7 y dejar reposar la masa por 5 minutos cubierta con plástico.
9. Estirar la masa formando un rectángulo con las medidas de 30x90 cm y luego hacer cortes a cada 15 cm hacia lo ancho y cortar a la mitad (30 cm) hacia lo largo a modo de formar triángulos.
10. Colocar el relleno y darle forma a los croissant y aplicar barniz de huevo.
11. Dejar fermentar hasta que duplique su tamaño.
12. Hornear a 165°C por 25 minutos aproximadamente.
13. Sacar del horno y aplicarle brillo de fruta.
14. Derretir en baño de María el chocolate, colocarlo en una bolsa plástica, abrir un pequeño orificio y decorar los croissant dejano caer el chocolate en forma de hilos.

Tips:

1. Puedes cambiar el relleno de jalea por queso crema con chispas de chocolate.
2. Puedes decorar tus croissant con almendras

Rollos de Canela



Rollos de Canela	
Ingredientes	Cantidad
Harina Suave	1 libra
Azúcar	3 onzas
Sal	0.16 onza
Levadura Fresca	0.5 onza
Vitina Hojaldre SRV	3 onzas
Agua	3 onzas
Huevos	4 onzas

Relleno	
Ingredientes	Cantidad
Canela en polvo	1 onza
Pasas	1 onza
Azúcar	3 onzas
Vitina Pay & Galletas SRV	2 onzas

Glasé para decoración	
Ingredientes	Cantidad
Azúcar Glas	5 onzas
Clara de huevo	1/2 clara
Agua	1/2 onza
Jugo de limón	1/2 limón

Utensilios	
Pesa	Brocha
Raspador	Bolillo
Regla	Bowls
Cortador de pizza	Ollas

Procedimiento:

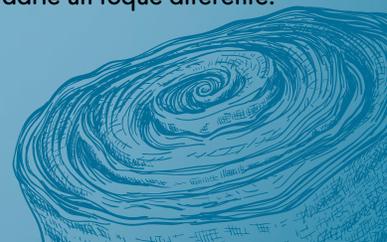
1. Pesar correctamente los ingredientes
2. Coloque en la batidora Vitina Hojaldre SRV, azúcar, sal, levadura, agua, y mezclar durante 2 minutos en 1ra velocidad.
3. Incorporar ingredientes secos, y amasar durante 10 minutos en 2da velocidad. O hasta obtener una masa desarrollada al 90% de gluten
4. Retirar la masa del tazón y colocarla en la mesa de trabajo.
5. Estirar la masa en forma de rectángulo dejando un grosor de 1/2 cm
6. Untar la superficie con Vitina Pay & Galletas SRV y luego aplicarle las pasas y la azúcar con canela en polvo
7. Enrollar hacia lo ancho y cortar las piezas a un tamaño de 3 cm
8. Colocar en las bandejas engrasadas, aplastarlas con la palma de la mano, aplicar barníz de huevo y dejar que fermentar hasta que duplique su tamaño
9. Hornear a 175 grados centígrados por 10 minutos aproximadamente
10. Decorar con el glasé

Proceso para realizar el glasé:

1. Mezclar todos lo ingredientes y batir por 3 minutos con un fuede

Tips:

1. Puedes colocarle nutella como relleno a los rollos de canela.
2. Puedes agregarle colorante vegetal al glasé para darle un toque diferente.



Danish de Nutella



Danish de Nutella	
Ingredientes	Cantidad
Harina Dura	1 libra
Sal	0.16 onza
Azúcar	2 onzas
Levadura Fresca	1/2 onza
Vitina Hojaldre SRV	3 onzas
Agua	6.6 onzas
Huevos	2 onzas
Vainilla	Al gusto

Relleno	
Ingredientes	Cantidad
Nutella	Al gusto

Utensilios	
Pesa	
Raspador	
Vaso	
Cortador de pizza	
Espátula pastelera	
Bolillo	
Bowls	
Ollas	

Procedimiento:

1. Pesar correctamente los ingredientes y hacer una piletta con la harina.
2. Colocar dentro de la piletta el resto de los ingredientes y mezclar hasta que la sal y el azúcar se hayan diluido.
3. Agregar la harina y mezclar hasta que todo este bien incorporado
4. Amasar hasta obtener una masa fina, sedosa y uniforme.
5. Dejar reposar la masa durante 3 minutos cubierta con plástico.
6. Cortar las piezas de 5 onzas cada una, bolear y dejar reposar por 5 minutos cubierta con plástico.
7. Estirar cada pieza, formando un círculo con cada uno y colocarla sobre una bandeja levemente engrasada.
8. Untar Nutella sobre un disco de masa e inmediatamente colocar otro disco arriba y untarle nutella a este disco también y por último colocar otro disco arriba. (en total son 3 discos).
9. Colocar un vaso al centro del disco y hacer cortes de las orillas hacia el centro, tratando la manera de topar el corte en el vaso y luego quitar el vaso.
10. Enrollar 2 veces cada hilo que se formó con los cortes hasta completar el círculo.
11. barnizar con huevo y dejar fermentar hasta que duplique su tamaño.
12. Hornear a 170°C de 15 a 20 minutos aproximadamente.

Tips:

1. Puedes colocarle almendras junto con la nutella para dar mejor sabor.
2. Puedes decorarla con azúcar glas o con ajonjolí si así lo deseas.



Pan Brioche



Pan Brioche	
Ingredientes	Cantidad
Harina Dura	1 libra
Sal	0.16 onza
Azúcar	3 1/2 onzas
Levadura Fresca	1/2 onza
Vitina Hojaldre SRV	3 onzas
Agua	3 1/2 onzas
Huevos	4 onzas

Glasé para decoración	
Ingredientes	Cantidad
Azúcar Glas	5 onzas
Clara de huevo	1/2 clara
Agua	1/2 onza
Jugo de limón	1/2 limón

Utensilios	
Pesa	
Raspador	
Moldes de cupcakes	
Brocha	
Bowls	

Procedimiento para realizar el glasé:

1. Mezclar todos los ingredientes y batir por 3 minutos con un fueté.

Procedimiento para hacer la masa del pan Brioche:

1. Pesar correctamente los ingredientes y hacer piletas con la harina.
2. Colocar dentro de la piletas el resto de los ingredientes y mezclar hasta que la sal y el azúcar se hayan diluido.
3. Agregar la harina y mezclar hasta que todo esté bien incorporado.
4. Amasar hasta obtener una masa fina, sedosa y elástica.
5. Dejar descansar durante 10 minutos cubierta con plástico.
6. Cortar las piezas de 2 onzas cada una, bolearlas y con el filo de la mano hacerle una cabecita y hundirla en la parte más grande de la pieza (a modo que quede como una Sheca de anís).
7. Colocar en los moldes de Cupcakes engrasados y barnizarlos con huevo.
8. Dejar reposar hasta que duplique su tamaño.
9. Hornear a 165°C por 15 minutos aproximadamente.
10. Dejar enfriar y decorar con el glasé de azúcar glas.

Tips:

1. Puedes decorar con almendras o cualquier semilla de tu preferencia.
2. Puedes agregarle una pizca de jengibre a la masa para enriquecer el sabor.

