

RECETARIO *de* PANES CHILENOS

DE LOS AUTORES DEL LIBRO: *SigloXX* HISTORIA DE NUESTRA PANADERÍA



JOSÉ YÁÑEZ DIÉGUEZ / LUCIO FRAILE GONZÁLEZ / MARCELO GÁLVEZ PALMA

MEJOR MARRAQUETA 2024

PAN BATIDO, PAN FRANCÉS

Concurso 
La Mejor
Marrqueta
PATRIMONIO DE CHILE

Concurso 
El Mejor
Pan Batido
PATRIMONIO DE CHILE

Concurso 
El Mejor
Pan Francés
PATRIMONIO DE CHILE



ORGANIZA:

COLABORAN:

PATROCINAN:



INTRODUCCIÓN

El pan, un alimento sencillo compuesto por harina, levadura, agua y sal, trasciende su papel como parte de la dieta cotidiana en Chile. Este documento explora su relevancia histórica, así como su profunda interconexión con la cultura nacional. A continuación, se presenta un resumen de los aspectos clave que se abordan en este análisis.

Este documento comienza explorando la tradición panadera en Chile y su evolución a lo largo del tiempo, destacando su capacidad de adaptación ante los cambios en la sociedad y las preferencias del consumidor. A medida que avanzamos en la lectura, se examinan las tendencias globales en la industria de la panadería (Bakery) y cómo estas influyen en el rumbo de la panadería tradicional. En particular, se profundiza en la tendencia principal de "Wellness" o bienestar, que enfatiza la salud y la nutrición, junto con otras tendencias como la conveniencia, la indulgencia y la sostenibilidad.

RECETARIO
de PANES
CHILENOS

OBJETIVO

El objetivo de este recetario es rescatar las recetas más tradicionales de la panadería artesana chilena, así como sus principales especialidades en materia de tipos de productos.

Por ello, junto con presentar el detalle de cada elaboración (ingredientes, cantidades, pasos a seguir, etc.), incluimos una muestra gráfica de sus procesos de fabricación, de modo de entregar un material técnico-histórico, que sirva de consulta para quienes desean conocer más a fondo las características de los panes que los consumidores chilenos han degustado a través de los años.



RECETARIO
de PANES
CHILENOS

MARRAQUETA, PAN FRANCÉS O BATIDO ACTUAL

Marraqueta, Pan Francés

O BATIDO ACTUAL

Esta receta comenzó a implementarse luego de la liberalización del precio del pan (1977), y es conocida como método directo. Se trabaja en máquinas que tienen como fin acelerar su proceso y aumentar la producción (en función de los tiempos requeridos por los clientes actuales, que buscan contar con pan fresco a diversas horas del día). Esto hace que, en la práctica, se obtenga un producto con menor sabor y durabilidad.

ELABORACIÓN MARRAQUETA



➔ PASO 1

-  Mezclar la harina con el agua, el mejorador y la levadura en baja velocidad.
-  Luego de 5 minutos adicionar la sal.
-  Siguiendo las últimas tendencias, dar mayor tiempo en amasado lento para no castigar en exceso la masa (aproximadamente 10 minutos).
-  Pasar al proceso de amasado rápido por 10 a 15 minutos, hasta conseguir el ligado de la masa.
-  Llevar a la cortadora/ovilladora o bien ejecutar manualmente el proceso de formado de piezas de 115 gramos aproximadamente.



➔ PASO 2



Juntar los bollos obtenidos de a dos y dejarlos reposar por 30 minutos.

➔ PASO 3



Aceitar la masa y proceder al doblado de la marraqueta (hundimiento al medio sin cortar la masa).

➔ PASO 4



Luego pasar a paño para ejecutar la segunda etapa de fermentación, por espacio de una hora y 30 minutos.



Llevar a horno con vapor a una temperatura de entre 220 y 230 grados Celcius, por espacio de 15 a 20 minutos, hasta conseguir el dorado requerido.

 Porcentaje	 Ingrediente	 Cantidad	 Unidad
100	Harina	10	Kilos
60	Agua	6	Litros
2	Sal	200	Gramos
2	Levadura líquida o prensada (Si una instantánea, considerar solo 80 gramos - 0,8%)	200	Gramos
	Mejorador	Según dosis del fabricante	

RECETARIO
de PANES
CHILENOS

MARRAQUETA CON PREFERMENTO

Marraqueta

CON PREFERMENTO

Esta receta busca rescatar el sabor del pan, a través de una manera sencilla y práctica, que consiste en tomar un porcentaje de harina, agua y levadura, dejarlo fermentar a lo menos por 8 horas y, posteriormente, utilizarlo como un ingrediente más en la receta.

ELABORACIÓN MARRAQUETA CON PREFERMENTO



➔ PASO 1



Vaciar en un recipiente o bol la harina, el agua y la levadura.
Batir manualmente por alrededor de 2 minutos, hasta que quede todo homogéneo.



➔ PASO 2



Dejar a temperatura ambiente por 8 horas (en verano es recomendable agregar 20 gramos de sal, que se disminuyen respecto de la cantidad que se le pone a la masa final).



➔ PASO 3



Se aplican los mismos pasos del método directo. Sólo se debe agregar el prefermento al principio del amasado.

PREFERMENTO

 Porcentaje	 Ingrediente	 Cantidad	 Unidad
100	Harina	2	Kilos
60	Agua	12	Litros
1	Sal	20	Gramos
	Levadura líquida o prensada (Si una instantánea, considerar solo 8 gramos)		

 Porcentaje	 Ingrediente	 Cantidad	 Unidad
100	Harina	8	Kilos
60	Agua	4,8	Litros
2	Sal (Total de la receta en ve- rano, se dividen en 20 gramos para el prefermento y 180 gramos para la receta general)	200	Gramos
2	Levadura líquida o prensada (Si se usa instantánea, consi- derar solo 60 gramos)	160	Gramos
40	Prefermento	3,2	Kilos

A close-up photograph of four small, round, golden-brown bread rolls (Rositas) resting on a light-colored wooden surface. The rolls have a slightly cracked, textured crust. The background is dark and out of focus.

RECETARIO *de* PANES CHILENOS

ROSITAS

ROSITAS, CHOCOSOS, MINI MARRAQUETAS

Flautas y Baguette

Estos productos utilizan los mismos ingredientes que la marraqueta indicada anteriormente; por lo tanto, podríamos decir que son parientes.

Usaremos aquí la segunda receta descrita, ya que agrega sabor, y ese es un elemento muy relevante, debido a que los consumidores lo prefieren a la hora del almuerzo o cena.

ELABORACIÓN ROSITAS



➔ PASO 1

-  Ovillar la masa según el porte deseado (entre 30 y 75 gramos).
Dejar fermentar durante 45 minutos.



➔ PASO 2

-  Marcar el típico dibujo de la rosita.



➔ PASO 3

-  Fermentar nuevamente por una hora y 30 minutos, o hasta alcanzar su desarrollo máximo



➔ PASO 4

-  Hornear con el dibujo hacia arriba durante 15 a 20 minutos a 230 grados Celcius.

RECETARIO
de PANES
CHILENOS

CHOCOSOS

ELABORACIÓN CHOCOSOS



➔ PASO 1



Cortar y ovillar según el tamaño deseado.
Dejar reposar por 10 minutos.



➔ PASO 2



Formar las barritas típicas del chocoso, terminadas en punta.



➔ PASO 3



Fermentar durante una hora y 30 minutos, o hasta alcanzar su máximo desarrollo.



➔ PASO 4



Colocar en la pala y hacer un corte atravesado, que le dará la típica greña del chocoso.
Hornear durante 15 a 20 minutos a 230 grados Celcius.

RECETARIO
de PANES
CHILENOS

MINI MARRAQUETAS

ELABORACIÓN MINI MARRAQUETA



➔ PASO 1



Cortar y ovillar según el tamaño deseado.



➔ PASO 2



Junta los bollos obtenidos de a dos y dejarlos reposar durante 45 minutos.



➔ PASO 3



Aceitar la masa y proceder al doblado típico de la marraqueta (hundimiento al medio sin cortar la masa).



➔ PASO 4



Hornear durante 15 a 20 minutos a 230 grados Celcius.

RECETARIO
de PANES
CHILENOS

FLAUTAS



ELABORACIÓN FLAUTAS



➔ PASO 1

- ✦ Cortar y ovillar según el tamaño deseado. Dejar fermentar durante 45 minutos



➔ PASO 2

- ✦ Formar las barras del largo deseado.



➔ PASO 3

- ✦ Dejar fermentar entre paños durante una hora y 30 minutos.



➔ PASO 4

- ✦ Colocar en la pala y realizar los cortes según el tamaño de la barra. Hornear por 20 minutos a 230 grados Celcius.

RECETARIO *de* PANES CHILENOS

BAGUETTE



ELABORACIÓN BAGUETTE



➔ PASO 1

✓ Cortar y ovillar piezas de 320 gramos.
Fermentar por 45 minutos.



➔ PASO 2

✓ Formar barras de 60 ó 70 centímetros.



➔ PASO 3

✓ Cortar las Baguette.



➔ PASO 4

✓ Colocar en la pala y realizar los cortes según el tamaño de la barra.
Hornear por 20 minutos a 230 grados Celcius.

RECETARIO *de* PANES CHILENOS

HALLULLAS



Hallullas Y COLIZAS

Ambos panes tienen la misma formulación y sólo difieren en su forma de elaboración.

ELABORACIÓN HALLULLAS



➔ PASO 1



➔ PASO 2

-  El desarrollo de la masa se realiza en dos fases.
La primera es el amasado, que es relativamente corto, ya que sólo se juntan los ingredientes.
Tomar pedazos de masa de 4 a 5 kilos y sobarlos hasta completar su desarrollo y blanqueamiento.
Sacar la masa estirada de la sobadora (del grosor deseado) a la mesa de corte.



➔ PASO 3

-  Poner en latas o tablas, según sea el caso, y dejar fermentar por una hora.

-  Proceder a pinchar y luego a cortar con molde.



➔ PASO 4

-  Pintar con dora y hornear en horno sin vapor a 250 grados Celcius, por aproximadamente 15 a 20 minutos.



RECETARIO
de PANES
CHILENOS

COLIZAS

ELABORACIÓN COLIZAS



➔ PASO 1

El desarrollo de la masa se realiza en dos fases. La primera es el amasado, que es relativamente corto, ya que sólo se juntan los ingredientes. Tomar pedazos de masa de 4 a 5 kilos y sobarlos hasta completar su desarrollo y blanqueamiento. Sacar la masa estirada de la sobadora (del grosor deseado) a la mesa de corte



➔ PASO 2

Proceder a pinchar con un uslero indicado para ello.



➔ PASO 4

Pintar con huevo o con agua y hornear en horno sin vapor a 250 grados Celcius, por aproximadamente 15 a 20 minutos.



➔ PASO 3

Cortar con cuchillo y regla piezas rectangulares. Fermentar por una hora.

 Porcentaje	 Ingrediente	 Cantidad	 Unidad
100	Harina	10	Kilos
50	Agua	5	Litros
2	Sal	200	Gramos
2	Levadura liquida o prensada	200	Gramos
4	Materia grasa	400	Gramos
	Mejorador	Según dosis del fabricante	

RECETARIO
de PANES
CHILENOS

BOLLOS

BOLLOS Y ESPAÑOL

Estos panes tienen la misma formulación y sólo difieren en su forma de elaboración.

ELABORACIÓN BOLLOS



➔ PASO 1

El desarrollo de la masa se realiza en dos fases. La primera es el amasado, que es relativamente corto, ya que sólo se juntan los ingredientes. Tomar pedazos de masa de 4 a 5 kilos y sobarlos hasta completar su desarrollo y blanqueamiento. Poner la sobadora a la separación necesaria y pasar nuevamente la masa (previamente bien sobada). Según vaya saliendo, enrollarla formando un cilindro de aproximadamente 8 centímetros de diámetro (éste se llama bastón en panadería), que se deja en la mesa de trabajo.



➔ PASO 2

Cortar el bastón en piezas del gramaje deseado. Dar la forma clásica de dos óvalos terminados en punta gruesa y ponerlos en bandejas de fierro.



➔ PASO 3

Una vez terminada la fermentación, hacer dos cortes, mojar con agua y cocer en horno con vapor a 240 grados Celcius, por 20 minutos.

 Porcentaje	 Ingrediente	 Cantidad	 Unidad
100	Harina	10	Kilos
50	Agua	5	Litros
2	Sal	200	Gramos
2	Levadura líquida o prensada	200	Gramos
4	Materia grasa	400	Gramos
	Mejorador	Según dosis del fabricante	



RECETARIO
de PANES
CHILENOS

ESPAÑOL

ELABORACIÓN ESPAÑOL



➔ PASO 1

- El desarrollo de la masa se realiza en dos fases. La primera es el amasado, que es relativamente corto, ya que sólo se juntan los ingredientes. Tomar pedazos de masa de 4 a 5 kilos y sobarlos hasta completar su desarrollo y blanqueamiento.



➔ PASO 2

- Poner la sobadora a la separación necesaria y pasar nuevamente la masa (previamente bien sobada). Según vaya saliendo, enrollarla formando un cilindro de aproximadamente 8 centímetros de diámetro (éste se llama bastón en panadería), que se deja en la mesa de trabajo.



➔ PASO 3

- Cortar el bastón en piezas del gramaje deseado. Tomar un corte y ponerlo bajo de la mano. Ir girándolo y aplastándolo de a poco con la palma.



➔ PASO 4

- Una vez alcanzado el alto necesario, con los dedos (siempre girando la masa) bajar el grosor de las orillas.

➔ PASO 5

- Fermentar en tabla por 1 hora aproximadamente, y hacer el picado característico.

Cocer por 15 a 20 minutos a 240° Célcius.



RECETARIO
de PANES
CHILENOS

PAN AMASADO

ELABORACIÓN PAN AMASADO



➔ PASO 1

Amasar todos los ingredientes por un período corto de tiempo. Aproximadamente 8 minutos.
Reposar durante 5 minutos.
Ovillar piezas de 80 gramos y enlatar.



➔ PASO 2

Enlatar y reposar por 20 minutos más.



➔ PASO 3

Bajar el ovillo y dar la forma característica del amasado.



➔ PASO 4

Dar fermentación corta de 20 minutos.
Hornear sin vapor por 20 minutos, a 240 grados Celcius.



➔ PASO 5

Pintar con agua.

Porcentaje	Ingrediente	Cantidad	Unidad
100	Harina	10	Kilos
50	Agua	5	Litros
2	Sal	200	Gramos
2	Levadura liquida o prensada	200	Gramos
0,5	Materia grasa	500	Gramos

RECETARIO
de PANES
CHILENOS

DOBLADITAS

ELABORACIÓN DOBLADITAS



➔ PASO 1



El desarrollo de la masa se realiza en dos fases. La primera es el amasado, que es relativamente corto, ya que sólo se juntan los ingredientes. Tomar pedazos de masa de 4 a 5 kilos y sobarlos hasta completar su desarrollo y blanqueamiento.



➔ PASO 2



Sacar la masa estirada de la sobadora (del grosor deseado) a la mesa de corte.



➔ PASO 3



Untarla con materia grasa y cortar con un molde redondo (del diámetro requerido).



➔ PASO 4



Doblar en cuatro la redondela de masa (disco) y hacer un hoyo. Luego poner en bandeja metálica. Pintar con huevo o agua y cocer en horno a 250 grados Celcius, por 20 minutos.

 Porcentaje	 Ingrediente	 Cantidad	 Unidad
100	Harina	10	Kilos
45	Agua	4,5	Litros
2	Sal	200	Gramos
20	Materia grasa	2	Kilos



FEDERACIÓN CHILENA DE INDUSTRIALES PANADEROS



 www.fechipan.cl

 www.panaderiainteligente.cl

 [@FechipanFG](https://www.facebook.com/FechipanFG)

 [@panaderosdechile](https://www.instagram.com/panaderosdechile)

 [@Smart Bakery](https://www.youtube.com/SmartBakery)

Concurso La Mejor *Marraqueta* PATRIMONIO DE CHILE — 2024 —



Concurso La Mejor *Marraqueta* *Light*

Collico
EN LAS MEJORES MANOS
— DESDE 1853 —

Concurso La Mejor Marraqueta

PATRIMONIO DE CHILE

— 2024 —



**OCTUBRE
2024**

Estaremos en 12 regiones y
13 ciudades buscando la Mejor
Marraqueta, El Mejor Pan Batido
y El Mejor Pan Francés

REGIÓN DE ARICA

ARICA

REGIÓN DE TARAPACÁ

IQUIQUE

REGIÓN DE ANTOFAGASTA

ANTOFAGASTA

REGIÓN DE COQUIMBO

COQUIMBO

REGIÓN DE VALPARAÍSO

VALPARAÍSO

REGIÓN DE O'HIGGINS

RANCAGUA

REGIÓN DEL MAULE

TALCA

REGIÓN DE ÑUBLE

CHILLÁN

REGIÓN DEL BÍO BÍO

CONCEPCIÓN

REGIÓN DE LA ARAUCANÍA

TEMUCO

REGIÓN DE LOS RÍOS

VALDIVIA

REGIÓN DE LOS LAGOS

• PUERTO MONTT • OSORNO

ORGANIZA:



COLABORAN:



CENTRO DE
INNOVACIÓN GASTRONÓMICA





RECETARIO *de* PANES CHILENOS

DE LOS AUTORES DEL LIBRO: *Siglo XX* HISTORIA DE NUESTRA PANADERÍA

JOSÉ YÁÑEZ DIÉGUEZ / LUCIO FRAILE GONZÁLEZ / MARCELO GÁLVEZ PALMA