

CHRISCAKES

RECETA DE HARINA PREPARADA PARA PAN DANES

MASA DE HARINA DANES

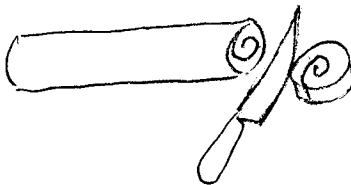
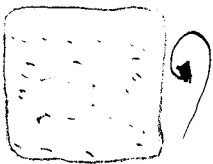
Dawn Excepcional Danish Mix..... 1 Kilo
Levadura Seca..... 2 Cucharadas (Tablespoon) o 60 gramos
Agua Fresca o Fría..... 1 ³/₄ Taza

Procedimiento:

Mezclar con el gancho por 1-2 minutos para juntar los ingredientes, luego se deja a velocidad mediana por 10-12 minutos, hasta que se queden limpios los costados del tazón.

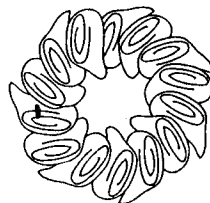
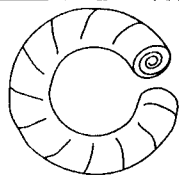
ROLES DE CANELA:

Aplanamos y extendemos la masa hasta alcanzar un tamaño adecuado al volumen que vayamos a usar. Se le pone mantequilla o margarina, luego canela con azúcar y, si se desea, nueces picadas y/o pasas. Se enrolla, formando un tubo largo, el cual vamos a partir con el cuchillo, haciendo rebanadas, y las colocamos en una fuente engrasada, dejándolas reposar hasta que dupliquen su tamaño. Se hornean a 375° F (190° C) por unos 20 minutos, o hasta que doren un poco. Al sacar los rollos del horno, se pueden bañar de margarina o de glacé de chabacano, con el fin de mantener la superficie blanda y húmeda.



REHIELTES:

Hacemos igual que para los roles de canela, nada más que no vamos a cortar las rebanadas hasta abajo, sino que las vamos a dejar pegadas en la parte de abajo, para poder separarlas y tirarlas para lados opuestos, para hacer una rosca, como se muestra abajo.

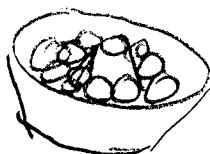


PASTEL DANÉS

Con mantequilla o margarina, engrasamos un molde para pastel, y le colocamos rebanadas de manzana fresca, azúcar mascabado, canela y nuez moscada. Arriba de esta mezcla, colocamos un trozo de la misma masa danesa, y la dejamos reposar hasta duplicar su tamaño, y la horneamos a 375° F (190° C) por unos 20-25 minutos, hasta que dore poquito y tome firmeza para que no se desplome al sacarla del horno. Se voltea sobre una charola en cuanto salga del horno, y se sirve caliente o frío, como guste.

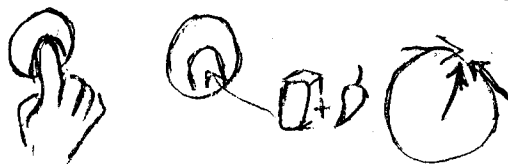
PAN DE CHANGO:

Se hacen bolitas de la masa y se pasan por las manos untadas de margarina, luego se pasan por un trastecito con azúcar y canela. Se van colocando en un molde engrasado de rosca, y se dejan reposar hasta que dupliquen su tamaño. Se hornean a 375° F (190° C) por unos 20-25 minutos, hasta que dore poquito y tome firmeza para que no se desplome al sacarla del horno. y tome firmeza para que no se desplome al sacarla del horno. Se voltea sobre una charola en cuanto salga del horno, y se sirve caliente o frío, como guste.



PAN CON QUESO CREMA:

Se hacen las bolitas y se presionan con el dedo índice para hacer un hueco donde se va a colocar el queso crema con chiles o con lo que se le quiera poner, como aceitunas, alcaparras, cebollas, tomate desecado, especias, etc. Luego se cierran las bolitas, y se ponen en la charola para hornearlas. Se hornean a 375° F (190° C) por unos 20-25 minutos, hasta que doren poquito y tomen firmeza para que no se desplomen al sacarlas del horno. Se barnizan con margarina al salir del horno.



Pastel Danés

1 Receta de Masa Danesa

Frutas Acitronadas o Secas.....1 Taza

Uvas Pasas.....1/2 Taza

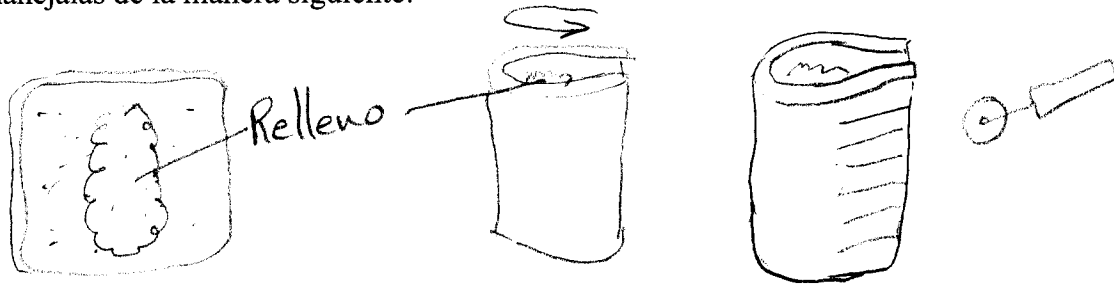
Nuez Picada.....1/2 Taza

Relleno:

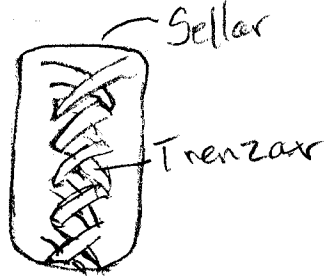
Manzanas Peladas y Rebanadas.....4

Procedimiento:

Amasa la receta de danesa, agregando a lo ultimo las frutas y nueces. Deja que se repose por una hora o hasta que duplique el tamaño. Parte la masa en dos partes iguales y manéjalas de la manera siguiente:



A cada pieza, dale forma de un cuadrado en la mesa, luego ponle el relleno y dóblala a la mitad. Corta tiras en los extremos, para poder hacer un acabado de trenzado. Coloca la masa de manera que quede el relleno en medio, séllala y forma la trenza.



Hornéalos en horno medio caliente (180° C ó 370° F) por 30 minutos, o hasta que queden dorados los panes, y no se bajen fácilmente al presionarlos.

CHRISCAKES

CURSO DE PAN DANÉS

RECETA PARA ROLES DE MESA

Levadura seca en polvo (instantánea).....1 ½ Cucharada
Agua tibia.....1/4 Taza

Leche caliente (sin hervir).....1 Taza
Azúcar granulada.....1/4 Taza
Margarina o manteca.....1/4 Taza
Sal.....1 Cucharadita
Huevo.....1 Huevo
Harina.....3 ½ Tazas

Procedimiento:

Remojar la levadura en el agua tibia para que se vaya ablandando, por unos minutos antes de usarla.

Combinar la leche, la margarina, el azúcar y la sal en una cacerola chica; calentar la mezcla para derretir la margarina, pero sin que llegue a hervir. Esto se deja enfriar antes de proceder, para que no cocine el huevo al integrar éste a la masa.

Ya tibia la masa, se le pone una taza de la harina, junto con el huevo y la levadura con agua tibia. El resto de la harina se va agregando poco a poco a la mezcla, y se sigue amasando hasta conseguir una masa suave y que no se pegue a los costados del tazón.

Se retira toda la masa del tazón de la batidora (o de la bandeja de amasar) y se pone dentro de un recipiente previamente engrasado, volteándola una vez para que quede la superficie cubierta de grasa. Se cubre el recipiente con una toalla de la cocina y se deja reposar 1-2 horas, hasta que se duplique su tamaño.

MASA DE HARINA DANESA

Dawn Excepcional Danish Mix.....1 Kilo
Levadura Seca.....2 Cucharadas (Tablespoon) o 60 gramos
Agua Fresca o Fría.....1 ¾ Taza

Procedimiento:

Mezclar con el gancho por 1-2 minutos para juntar los ingredientes, luego se deja a velocidad mediana por 10-12 minutos, hasta que se queden limpios los costados del tazón.

Se saca la masa y se deja reposar sobre la mesa de trabajo por unos 10 minutos, luego se empieza a trabajar con la margarina, doblando y extendiendo, dejándola reposar en el refrigerador por 1 hora entre una sesión y otra. Para usarla para hacer el danés, hay que dejarla toda la noche el refrigerador, tapado con plástico para que no se le forme costra.

Hay que tener mucho cuidado de que no se rompa la masa en los dobleces y los estiramientos, para así evitar que se le salga la margarina al hornearla. Esto ayudará a conservar los productos con el mayor volumen posible.

Relleno de Queso Crema:

Queso Crema.....2 Cajas Grandes (de 190 gramos)
Azúcar Granulada.....1 Taza
Huevo.....1
Jugo de Limón.....1 ½ Cucharadita (jugo de 1 limón)
Vainilla.....1 Cucharadita

Relleno de Almendra

Pasta de Almendra.....1 Lata de 8 onzas
Azúcar Granulada.....1 Taza

Acremar y luego añadir:

Migajas de Pastel.....1/2 Kilo
Huevos.....4
Leche.....de ¼ - 1 Taza,

Lo suficiente para que se logre una consistencia que sea untable.