



Jorge Almonacid, chef pastelero y David Damgé, executive chef

Esta tentadora creación de pastelería o panadería dulce semi caliente, acompaña muy bien una deliciosa taza de chocolate, té o café, al mediodía o en la tarde

Santiago Marriott Hotel Cinnamon Roll, un dulce snack para la temporada

Como una forma de comenzar la temporada de invierno y dar un toque de calidez y sabor a huéspedes y clientes, Cordillera Lounge de Santiago Marriott Hotel ofrecerá a partir del 5 de mayo, una combinación "hot" de dulces snacks compuestos de los deliciosos Cinnamon Rolls y chocolate caliente.



Sus autores son el chef ejecutivo David Damgé y el chef pastelero Jorge Almonacid, quienes trabajaron en conjunto en la tradicional receta de los Cinnamon Rolls, los que con sólo calentarlos unos segundos al horno transmiten un irresistible aroma a canela y delicioso sabor.

Este rollo de canela o remolino de canela es un tipo de pan dulce que hoy cautiva a muchos países, especialmente del norte de Europa y Estados Unidos donde es muy

popular, tanto como las donuts. Según algunos peritos gastronómicos su origen se encuentra en Suecia; allí se hace un producto similar llamado kanelbulle (bollo de canela).

El Cinnamon Rolls consiste básicamente en un rollo de masa con levadura, canela y azúcar - y en algunos casos pasas -, el cual es rociado con una capa de mantequilla. Posterior a ello la masa se rueda y corta en porciones individuales de aproximadamente

4 cms. de diámetro por 4 cms. de largo, para después hornear.

En Finlandia existe una versión llamada Korvapuusti que llega a medir 20 centímetros de diámetro y tiene un peso aproximado de 200 gramos. A este producto se le agrega algún glaseado: azúcar, chocolate u otro. **C&H**



Jorge Almonacid
chef pastelero





Receta Cinnamon Rolls

Preparación

- Mezclar harina con la mantequilla, los huevos, las yemas, el azúcar, levadura y sal.
- Amasar todo muy bien hasta que quede una masa muy suave al tacto.
- Dejar descansar durante media hora, luego estirar la masa hasta cinco milímetros de espesor, agregar la crema pastelera, azúcar rubia y canela, formar un rollito, cortar de dos centímetros y medio, aproximadamente.
- Hornear a 180 grados durante 10 minutos. Dejar enfriar y bañar con glasé.



Ingredientes

1 kilo de harina
150 gramos de azúcar
250 gramos de mantequilla
4 unidades yemas de huevos
4 unidades de huevos enteros
Esencia de vainilla
40 gramos de levadura fresca
50 gramos de canela
200 gramos de azúcar rubia
10 gramos de sal fina
100 gramos de crema pastelera

Adicional

Pasas de uvas / arándanos / chocochips

Glasé

150 gramos claras de huevos
300 gramos de azúcar flor



DIVERSSO

Crescimo di pasta Fresca e Gelati

Desarrollo de Productos Especiales
en pasta fresca y helados Artesanales
para la industria hotelera y Gastronómica

www.diversso.cl

E-mail: diversso@diversso.cl

Fono: (02) 326 75 90

Av. Salvador 1794 - Ñuñoa - Santiago





El pan baguette: Símbolo francés por excelencia

Considerado el símbolo de la boulangerie francesa, el crujiente y estilizado baguette, con su corteza de color acaramelado e interior de alvéolos ovalados, sigue conquistando a los amantes del buen pan

El nombre **baguette** es una palabra francesa que significa "varilla", la cual describe con exactitud la singular forma de este producto. Desarrollado en Viena a mediados del siglo XIX, el pan baguette surgió cuando comenzaron a funcionar los primeros hornos a vapor, lo cual ayudó a dar la crocancia que caracteriza su corteza, junto a la miga blanca y sus ovalados alvéolos.

En el año 1920, en Francia, tradicionalmente se elaboraban grandes

hogazas de pan, y fue debido a una ley que restringía a los panaderos a trabajar antes de las cuatro de la mañana, que hizo imposible seguir produciendo estas piezas a tiempo para el desayuno de los franceses. De allí surgió entonces el pan baguette, debido principalmente a la necesidad de los panaderos de preparar y cocer un producto en mucho menos tiempo para solucionar el problema.

Posteriormente, el gobierno francés decretó una ley para un tipo específico de pan, la baguette de tradition, que sólo puede



hacerse utilizando métodos antiguos. Esta clasificación fue el resultado de los esfuerzos del historiador Steven Kaplan, especialista en la cronología del pan francés desde el año 1700 al 1770. Kaplan instó a los franceses a rechazar la baguette moderna, la que calificó de insípida e inodora, en favor de los más sabrosos y originales tipos de pan francés.

Hoy en día el pan baguette forma parte de la cultura culinaria francesa y del tradicional desayuno francés, donde las rebanadas se untan con mermelada y mojan en tazones de café o chocolate. Las baguettes pequeñas se usan con frecuencia para hacer sandwiches y



son conocidas como demi-baguettes (media baguette), tiers o laboyries.

Sabido es que el buen pan francés depende de la harina correcta - los panaderos franceses utilizan una harina denominada tipo 55 -, un horno bien caliente y un poco de vapor, además de la técnica que el panadero imprima en su producción. Los ingredientes esenciales para hacer una "baguette tradition" de tres barras medianas son: 500 gramos de harina blanca, una cucharadita de sal marina, 15 gramos de levadura y 300 ml de agua tibia. Según la receta, se debe poner la mitad de la harina y mitad de la sal en un recipiente con tapa, luego en una jarra con agua, se desmenuza un cuarto de la levadura por encima y se revuelve hasta disolver. Seguidamente se le agrega la levadura disuelta a la harina y se mezcla con la mano hasta obtener una masa espesa homogénea. Dejar levar la masa a temperatura ambiente,



no sin antes haberla tapado hasta que esté burbujeante y aumente de tamaño. Esto aproximadamente 8 horas o toda la noche.

Cumplido el tiempo de espera, se mezcla bien la preparación. En un recipiente verter una cucharada de agua tibia y desmenuzar por encima el resto de la levadura. Se revuelve hasta disolver. Se añade la masa anterior y se mezcla con el resto de la harina y la sal hasta obtener una masa firme. Si esta masa parece pegajosa, agregar más harina, una cucharada a la vez. Si se aprecian grumos, o la masa está dura o seca, agregar más agua tibia, una cucharada a la vez.

Estirar posteriormente la masa sobre una superficie, amasándola enérgicamente 10

minutos hasta sentirla muy elástica. Ponerla nuevamente en el recipiente tapado, dejándola por 1 hora, hasta que doble su volumen. Volcar la masa cuidadosamente y sin aplastarla demasiado ni trabajarla en exceso, dividirla en tres partes iguales hasta formar tres bolas iguales. Luego cubrir con un paño seco, dejándola reposar durante quince minutos.

Extender cada bola con el rodillo hasta lograr un tamaño de 24 por 30 centímetros, para luego enrollarlos como brazo de reina. Los bordes se esconden hacia dentro uniendo los extremos. Posteriormente se deben poner los panes sobre una superficie, extendiéndolos con las manos para darles forma de salchicha hasta que alcancen el tamaño de los moldes, obteniendo una superficie lisa y extremos puntiagudos.

Luego en una tela grande, sobre alguna tabla, colocar con cuidado cada pan,

levantando el paño entre cada uno para que sirva como barrera. Cubrir con película plástica y levar durante 40 minutos hasta que los panes alcancen dos veces su volumen. Precalentar el horno a temperatura máxima, poniendo dentro una fuente con agua (en hornos convencionales).

Introducir con cuidado los panes sobre las bandejas calientes, realizando antes cuatro incisiones a lo largo de éstos con un cuchillo afilado y pequeño. Colocar las bandejas con los panes en el horno y vaporizar el interior del mismo. Cerrar rápidamente el horno; hornear por veinte minutos hasta que estén crujientes y dorados. Rociar de nuevo con agua después de los cinco primeros minutos.

Finalmente se colocan dos o tres minutos más sobre la rejilla del horno hasta que adquieran una corteza crujiente. Dejarlos enfriar sobre una bandeja metálica. C&H

