

Crandon Gastronómico. Cursos a distancia

Panes rápidos: Molletes



Molletes o muffins
El hornado

La receta

Procedimiento de elaboración

Variaciones

De harina integral
De manzana
De banana
Sorpresa
De avena
De maíz

De panceta
De queso
De crema
De germen de trigo

Observaciones
Un mollete bien hecho
Posibles problemas

Más información...
Sobre la harina

Apuntes

La harina

Los molletes son pequeños panes muy tiernos, generalmente blancos, que pertenecen a la familia de los panes rápidos. La palabra mollete es de origen francés (moufflete) y en español significa pan suave.

Se realizan mediante la técnica que lleva su nombre —mollete— que consta de dos preparaciones: una de ingredientes secos y otra de ingredientes húmedos. La preparación está enriquecida por una materia grasa (manteca derretida o

aceite); su sabor es neutro y se consume generalmente en el desayuno, acompañado de mermelada, quesos de untar o manteca.

El mollete es una pieza de pan de origen árabe, por eso es tan popular en tierras mediterráneas (se trata de un clásico en Andalucía). Este tipo de pan también es muy popular en México, Bolivia y Cuba. En el mundo anglosajón las primeras recetas de estos panes comenzaron a aparecer a mediados del siglo XVIII,

aunque su origen parece remontarse a la zona de Wales durante los siglos X y XI. En los Estados Unidos se han adoptado a los molletes (muffins) como una comida típica; el estado de

Minnesota considera como propios e identificatorios a los muffins de arándanos, Massachusetts a los de maíz y Nueva York a los de manzana.

Los molletes se hornean en moldes porque que su masa es blanda.

Los moldes pueden ser de aluminio, teflón o silicona, con 6, 12 ó 24 depresiones o cavidades de forma cónica con base plana.

- Los molletes son panes pequeños y muy tiernos que pertenecen a la familia de los panes rápidos.
- Se realizan mediante la técnica que lleva su nombre mollete que consta de dos preparaciones (una con ingredientes secos y otra con ingredientes húmedos).
- Los molletes se hornean en moldes individuales de aluminio, teflón o silicona. Comúnmente se utilizan moldes cónicos con base plana.

El hornado





La receta

Horno: 230° C / 25 minutos
Cantidad: 18 medianos

Cernir juntos dentro del bol 2 1/4 T de harina
..... 4 cdtas. de polvo de hornear
..... 1/2 cdta. de sal
..... 1/4 T de azúcar

Mezclar y agregar rápidamente, revolviendo hasta que los
ingredientes se humedezcan

..... 1 T de leche
..... 1 huevo
..... 3 Cdas. de manteca derretida

Llenar 2/3 de los moldes de molletes previamente enmantecados.
Hornear.

La mezcla de los molletes no debe batirse en exceso para que no
se desarrolle el gluten; si esto sucediese el resultado sería una
masa compacta y resistente.

Al retirar el producto del horno y desmoldar es necesario colocar
cada mollete sobre rejilla para enfriar.

- La mezcla de los molletes no debe batirse en exceso para que no se desarrolle el gluten. De esta forma nos evitamos que el resultado sea una masa compacta y resistente (indeseada para este tipo de preparaciones).

Procedimiento de elaboración

De harina integral.

En la receta básica utilizar
1 1/2 tazas de harina blanca
y agregar 1 taza de harina
integral.

Usar sólo 3 cucharaditas de
polvo de hornear.

De manzana. Agregar a la
receta básica 3/4 cta. de
canela y 1/4 cta. de nuez
moscada a los ingredientes
secos y 3/4 taza de manzana
rallada a la mezcla de leche
y huevo. Aumentar la
cantidad de manteca a 1/3
taza.

De banana. Reducir la leche
en la receta básica a 1/3 taza
y agregar 1 taza de puré de
banana a la mezcla de leche,
huevo y manteca.

Sorpresa. Preparar la receta
básica. Verter la masa en los
moldes hasta la mitad,
agregar una cucharadita de
jalea en el centro y llenar los
moldes hasta 2/3 con el
resto de la masa.

De avena. En la receta básica

utilizar 1 1/2 tazas de harina
y agregar 1 taza de avena.
Usar sólo 3 ctas. de polvo de
hornear.

De maíz. En la receta básica
utilizar sólo 1 taza de harina
y agregar 1 1/2 tazas de
harina de maíz.

De panceta. Agregar 1/2
taza de panceta tostada y
picada a los ingredientes
secos de la receta básica.

De queso. Agregar 1/2 taza
de queso rallado a los
ingredientes secos en la
receta básica.

De crema. Sustituir la
manteca y la leche por 1
taza de crema doble de la
receta básica.

De germen de trigo. En la
receta básica utilizar 2 tazas
de harina y agregar 1/4 taza
de germen de trigo. Usar
sólo 3 ctas. de polvo de
hornear. Se puede sustituir
el azúcar por azúcar rubia.

Variaciones





Un mollete bien hecho

Cuando el mollete está bien hecho el pancito presenta una superficie dorada y redondeada (nunca en punta), es tierno y al abrirlo con la mano su miga se separa fácilmente. La distribución de los agujeros en la masa es pareja; los agujeros son producto de los gases que origina el polvo de hornear.

Posibles problemas

Si la masa presenta túneles en lugar de agujeros repartidos en forma pareja, puede deberse a las siguientes causas:

- demasiado batido,
- horno muy fuerte,
- demasiada harina,
- poco líquido.

Si la forma es desigual, las causas se deben a:

- demasiada mezcla en cada molde individual,
- horno con temperatura muy alta.

Si la superficie está muy dorada y el interior crudo:

- horno muy fuerte,
- colocación del estante del horno (muy arriba).

Si la mezcla no crece suficientemente, las causas pueden ser:

- temperatura del horno inadecuada (muy baja),
- Exceso de batido.

- Un mollete bien hecho tiene una superficie dorada y redondeada. Es tierno y su miga se separa fácilmente.
- Posibles problemas:
masa con túneles en lugar de agujeros parejas;
forma desigual;
superficie muy dorada con interior crudo;
escaso crecimiento.



