

PANES

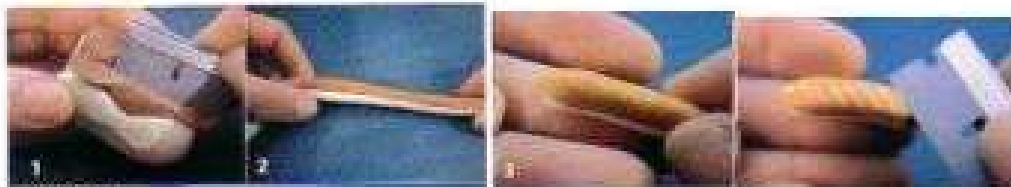


Esta sección introduce la técnica para hacer un bastón muy simple para que usted pueda agregar una capa delgada de color a la superficie "cocida" de tipos diferentes de panes. Las mismas mezclas de color se usan para las variedades diferentes de pan, y pueden usarse los sobrantes para hacer los buñuelos.

EQUIPO Y MATERIALES

- Navaja de un filo
- cortador redondo pequeño
- boquilla de pastel de agujero pequeño
- papel de lija grueso
- arcilla de polímero: mezcla de crema translúcida pálida, mezcla de caramelo,
- Polvo de talco o harina

BAGUETTES

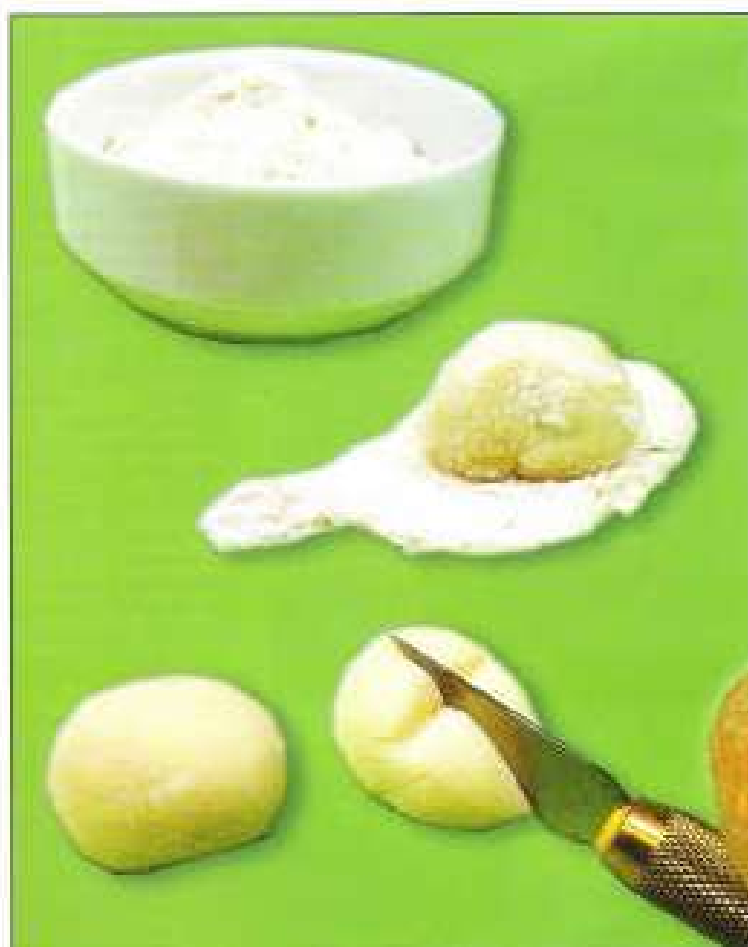


METODO

1. - haga un bastón gordo de arcilla crema. Ruede un pedazo delgado de arcilla de caramelo. Incluso adelgace más con sus dedos. Medio tape el bastón con esta tira y arreglar los bordes que terminarán siendo ligeramente más espesos que el centro.
2. - dar estiramiento de baguette hasta que tenga aproximadamente 1cm (3/8") de largo.
3. - Cortar longitudes de aproximadamente 2-3cm (1") y redondear las puntas. Debe parecer ahora más o menos como una baguette.
4. - marcar con la navaja la cima de la baguette una serie de líneas diagonales.



1 En este ocasión, en lugar de utilizar yelo o masa para pastelero, vamos a realizar el panón al que llamaremos la bola con un producto natural: la masa de pizza. Es fácil encontrar este producto ya preparado en tiendas de alimentación, aun que resulta conveniente amasarlo unos minutos para reblandecerlo un poco y que sea más fácil de modelar.



2 Tomaremos la masa de pizza y taparemos un trozo de tamaño un poco mayor que una aceituna. Formaremos esta bola por un lado de la mano, no sólo para evitar que la masa se pegue en las manos y que sea más sencillo darle forma, sino también porque le confiere un aspecto más parecido al del pan auténtico. Para empezar, vamos a modelar la forma de un del coco partido de Viena redondo, realizando los cortes en forma de X en la parte superior por la cuajal; estos cortes facilitan el gas interior yocido en el horno del panón, una masa de considerable volumen que cuenta bastante de azúcar.

3 El segundo tipo de pan que proponemos es la barra francesa. Haremos un cilindro un poco gordincho con la masa de pizza. Lo dividiremos en forma de barra de pan y con la cuchilla haremos unas heriduras paralelas. Reservaremos la pizza para el acabado final.



4 El segundo tipo de pan que proponemos en esta sencilla manualidad es la barra en forma de espiga. Para ello vamos a necesitar un cilindro de masa de pizza bastante largo y fino, que luego cortaremos en trozos de longitud aproximada. Después, iremos metiendo cada uno de los trozos por sus extremos, y pretendemos a horcajadas con mucho cuidado. No solo falta color las piezas de pan que hemos preparado en el horno. Antes, sin embargo, las pretendemos con huevo batido para darle el aspecto brillante y dorado que hace del pan un alimento tan apetitoso, para ello solo vamos a necesitar un pincel medio. Mientras preparamos el horno, calentándolo al horno y lo calentaremos unos minutos a temperatura media. Después, introduciremos los panes, y los dejaremos entre 7 y 15 minutos en función de su tamaño. Además de estas formas puedes realizar, por supuesto, las que más te agraden, como bollos e incluso croissants.

