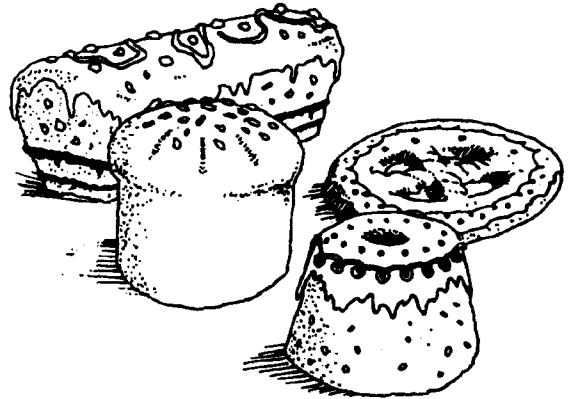
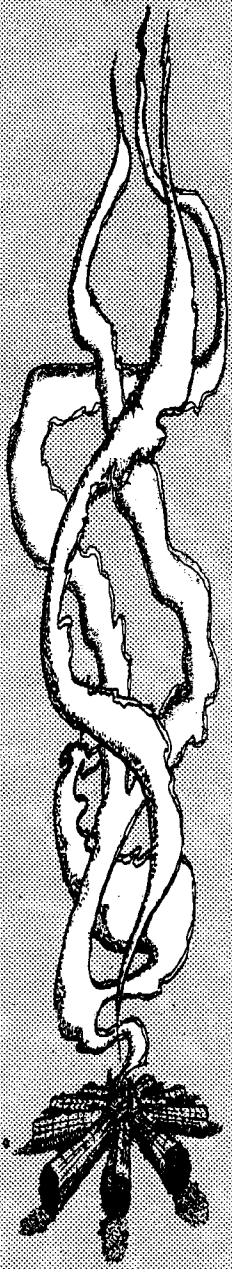


PANES DE NAVIDAD

ANEXO TÉCNICO

Nº 005



PEQUEÑA HISTORIA

Es tradición en todos los países donde se celebra la Navidad, preparar exquisitas muestras de la cocina típica de cada lugar y deleitar a grandes y chicos con dulces y confites especiales para esa fecha. Entre las tradiciones más comunes está el Pan de Navidad, cuyo origen se remonta al siglo XIV.

Cuenta la leyenda que en la zona campesina de Alemania vivía un buen hombre que poseía numerosas tierras y para el que trabajaban algunas familias. Se acercaba la Navidad y el invierno era muy crudo, impidiendo el trabajo del campo. Los alimentos comenzaban a escasear y no había dinero para comprar los ingredientes necesarios para la cena de Nochebuena. El buen hombre mandó preparar a su cocinera un enorme pan para cada familia, usando restos de frutas secas y semillas que quedaban en sus bodegas, algunos huevos y mucha azúcar.

Los campesinos se deleitaron con el pan dulce y contundente que les daba fuerzas para resistir el intenso frío del invierno europeo. Desde entonces, cada año las familias prepararon el pan para recordar aquella Navidad en que no fueron olvidados y pidieron abundancia para los años siguientes. La costumbre fue extendiéndose por el resto de Europa y luego a América, aunque en los países del hemisferio sur, Navidad es época de verano y este pan rico en calorías no cumple su función original de brindar energías para enfrentar el frío.

Cada país tiene su particular forma de preparar el Pan de Navidad, pero algunas de las recetas más famosas son las que se presentan a continuación.

Siga cuidadosamente las instrucciones y obtendrá los mejores resultados.

Queque inglés (1 kg.)

Ingredientes:

- ✓ 250 gramos de mantequilla
- ✓ 1 taza de azúcar
- ✓ 4 huevos
- ✓ 2 tazas de harina
- ✓ 1 taza de nueces picadas (135 gramos)
- ✓ 2 cucharaditas de polvo de hornear
- ✓ 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ✓ 1 taza de fruta abrigantada (270 gramos)
- ✓ 1 taza de pasas sin semilla (150 gramos)



Preparación:

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta formar una crema. Se agregan los huevos uno a uno, batiendo bien después de añadir cada huevo. Se tamizan juntos la harina y el polvo de hornear, y se van agregando a la preparación anterior, batiendo constantemente. Se echa la vainilla y luego las frutas cortadas, las pasas y las nueces. Se mezcla todo muy bien y se cuece en un molde alargado, enmantecado y enharinado, en un horno calentado a fuego suave, durante una hora y 15 minutos.

Panettone (1 kg.)

Ingredientes:

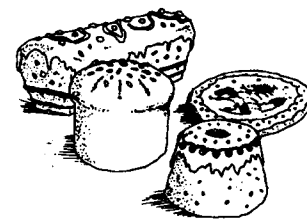
- ✓ 100 gramos de mantequilla
- ✓ 1/2 taza de azúcar
- ✓ 2 huevos enteros
- ✓ 2 yemas de huevo
- ✓ 3 tazas de harina
- ✓ 3 cucharaditas de polvo de hornear
- ✓ 3/4 taza de pasas sin semilla (110 gms.)
- ✓ 1/2 taza de fruta abrigantada o confitada
- ✓ 4 cucharadas de almendras peladas y cortadas
- ✓ 4 cucharadas de piñones o nueces
- ✓ 2 cucharaditas de anís en grano
- ✓ 2 cucharaditas de agua de azahar
- ✓ 2 cucharadas de leche
- ✓ 1 yema para pintar



Preparación:

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema; luego se agregan las yemas y los huevos, uno a uno, batiendo bien. Aparte se tamiza la harina con el polvo para hornear y se le mezclan todas las frutas y el anís. Se incorpora a la primera preparación, alternando con el agua de azahar y la leche. Se bate todo y se coloca en un molde redondo alto, enmantecado y enharinado. Se alisa un poco y se le marcan dos profundos cortes en cruz. Se pinta con yema de huevo y se cuece en el horno a fuego suave durante 1 hora y 15 minutos.

Rosca de Reyes



Ingredientes:

- ✓ 2 tazas de harina
- ✓ 3 cucharaditas de polvo para hornear
- ✓ 1/3 de cucharadita de sal común
- ✓ 1/2 taza de azúcar
- ✓ 40 gramos de mantequilla
- ✓ 1 huevo
- ✓ 5 cucharadas de leche
- ✓ 2 cucharaditas de agua de azahar
- ✓ cáscara rallada de 1 limón
- ✓ 1 yema de huevo para pintar
- ✓ 2 cucharadas de almendras picadas
- ✓ crema pastelera
- ✓ azúcar en polvo

Preparación:

Se tamiza sobre una mesa la harina junto con el polvo para hornear, la sal y el azúcar; se agrega la mantequilla, la leche y se mezcla todo muy bien con la ayuda de un tenedor. La masa obtenida se alisa ligeramente y se aplana hasta dejarla de 5 cms. de espesor. Se le da forma redonda con las manos; se le hace un hueco en el centro, agrandándolo con los dedos enharinados y se le introduce un cortapastas redondo enharinado.

La rosca así preparada se pone sobre una plancha enmantecada y enharinada, y se pinta con la yema. Con la ayuda de una manga decoradora, se le hacen algunos adornos con la crema pastelera y se le salpica con las almendras y el azúcar. Se cuece en el horno muy caliente, hasta que comience a dorarse (aproximadamente 12 minutos) y luego se reduce el calor, hasta terminar la cocción (12 minutos más).

Pan de nueces y almendras (2kg.)



Ingredientes:

- ✓ 750 gramos de harina
- ✓ 4 huevos
- ✓ 500 gramos de azúcar
- ✓ 250 gramos de mantequilla
- ✓ 250 gramos de nueces
- ✓ 250 gramos de almendras
- ✓ 8 clavos de olor
- ✓ 1 nuez moscada
- ✓ 1 cucharadita rasa de canela en polvo
- ✓ 1 cucharada de vinagre blanco
- ✓ 1 cucharada de ron
- ✓ 1 cucharadita de bicarbonato

Preparación:

En una olla pequeña con una taza de agua, se echan a remojar los clavos de olor con raspadura de nuez moscada y canela. Esta preparación se hierve dos minutos y cuando se ha enfriado un poco, se le agrega el vinagre, el ron y el bicarbonato. Cuando está completamente frío, se cuele.

A continuación se prepara la masa. Se baten a mano los huevos con la mantequilla; se agrega poco a poco la harina, el azúcar y el agua ya fría hasta incorporarlo todo. Se agregan las almendras y las nueces y se lleva en un molde enmantecado por 15 minutos al horno muy caliente y luego por 45 minutos a fuego suave, hasta que se cueza.

**SCOUTS**

ASOCIACION DE SCOUTS DE MEXICO, A.C.

Derechos Reservados por la
Asociación de Scouts de México, A.C.
Córdoba 57, Col. Roma,
C.P. 06700, México, D.F.

Editado por la Dirección Nacional de
Publicaciones de la Asociación de
Scouts de México, A.C.

Primera Edición: agosto de 1995.

Esta ficha no puede ser reproducida,
total o parcialmente, sin autorización
escrita del editor.

IMPRESO EN MÉXICO

Esta edición consta de 1,000 ejemplares.
Impresa en Dibujo, Imp. y Pub. SAdeCV
Amacuzac 13, Col. San Pedro Iztacalco
08220, México, D.F.

**PUBLICACIÓN
FINANCIADA POR
EL FONDO SCOUT
NACIONAL**

PONGÁMONOS DE ACUERDO

Según los países, los ingredientes de repostería no siempre coinciden, por lo que es necesario ponerse de acuerdo en los términos que se emplean en cada receta y así garantizar que las instrucciones serán comprendidas.

Por tal motivo, incluimos a continuación un glosario en el que se explican los diversos nombres que recibe un mismo ingrediente, así como también se explican las equivalencias entre las unidades de medida.

GLOSARIO

Agua de azahar: agua que se prepara con la flor del naranjo. Se vende en farmacias.

Azúcar en polvo: azúcar flor, azúcar lustre, azúcar pulverizada, polvo de azúcar.

Baño María o de María: sistema de cocción mediante un recipiente puesto a calentar a fuego con agua en su interior, sobre el cual se pone otra vasija para que su contenido reciba calor suave y constante.

Bol: bowl, ponchera, tazón, recipiente sin asa.

Crémor: crémor tártaro. Tartrato ácido de potasa que se usa como purgante en medicina, como mordiente en tintorería y como espesante en repostería. Se encuentra en las farmacias.

Cucharada: la porción que cabe en una cuchara de sopa no muy llena.

Cucharadita: la porción que cabe en una cucharita de té no muy llena.

Dulce de leche: manjar o cajeta. Dulce hecho con leche azucarada, generalmente con vainilla, de cocción lenta y prolongada.

Fruta abrigantada: fruta confitada, cáscara abrigantada, fruta glaseada.

Grageas de colores: caramelitos de colores, azúcar de colores, mostacillas.

Mantequilla: manteca. Producto obtenido de la leche por batido.

Melaza: líquido más o menos viscoso, de color pardo oscuro y sabor muy dulce, que queda como residuo de la fabricación de azúcar de caña o remolacha.

Pasas: uvas secas.

Polvos de levadura: polvos de hornear, soda de hornear.

Tamizar: cerner, separar con el cedazo una materia reducida a polvo.

MEDIDAS Y VOLÚMENES

Unidades de medida	Centímetros cúbicos
1 taza *	250 cc
1 cucharada (sopa)	15 cc
1 cucharadita (té)	5 cc
1 pizca	1 cc

* Las medidas expresadas en centímetros cúbicos (cc) no tienen relación con el peso en gramos de los ingredientes. Por ejemplo, una taza de azúcar equivale a 220 gramos; mientras que una taza de harina equivale a 125 gramos.

Redacción: Carolina Carrasco L. y Loreto González J., Ilustración: Mauricio Espinosa. Los Anexos Técnicos complementan las Fichas de Actividades, las que constituyen uno de los elementos del Método de Actualización y Creación Permanente del Programa de Jóvenes (MACPRO); y forman parte de las publicaciones previstas en el Plan Regional "Un Salto Adelante".

