



RECETARIO DE EVENTOS
CLASE MAGISTRAL DE RECETAS PARA LA MESA DULCE NAVIDEÑA
POR EVA DRIGON

Pan Dulce

Ingredientes:

Levadura	30gr
Leche	150ml
Harina	500gr
Agua de azahar	7gotas
Esencia de vainilla	1cda.
Licor de naranjas o ron	135cc
Azúcar	100gr
Manteca	120gr
Miel	1cda.
Huevos	120gr
Sal	5gr
Nueces	60gr
Almendras	60gr
Ralladura de naranja	½ unidad
Ralladura de limón	½ unidad
Pasas de uva rubias	60gr
Cáscaras de naranjas glaseadas	60gr
Frutas glaseadas o escarchadas	100gr
Cerezas en almíbar	50gr



RECETARIO DE EVENTOS
CLASE MAGISTRAL DE RECETAS PARA LA MESA DULCE NAVIDEÑA
POR EVA DRIGON

Extras:	
Azúcar	2 cdas.
Glasé real (1clara +1250 azúcar impalpable aprox.)	c/n

Preparación

Remojar las pasas y las frutas glaseadas (cortadas) en el licor.
Disolver la levadura con 1 cdita de azúcar, 1cda de harina y 2 cdas de agua tibia, dejar reposar hasta que espume.
Formar una corona con la harina tamizada, y la sal. Colocar en el centro el azúcar, la leche, la levadura disuelta, la miel, las ralladuras, la esencia y los huevos. Tomar un poco de harina y luego incorporar la manteca pomada. Formar una masa blanda, amasar hasta que quede suave, elástica y lisa. Formar un bollo y dejar reposar en bol aceitado hasta que aumente al doble su tamaño.
Desgasificar y colocar las frutas secas y las escurridas. Amasar para integrar y formar 2 bollos. Colocar en los moldes previamente enmantecados. Dejar leudar, hasta que llegue a la boca del molde.
Pintar con huevo batido. Cocinar en horno 180° por 30/ 40'.
Realizar un almíbar con lo que sobró del licor (agregar agua de ser necesario) y las dos cucharadas de azúcar y dejar reducir.
Sacar los pan dulces del horno y pintar con el almíbar. Una vez fríos decorar con glasé real. Para realizar el glasé mezclar la clara de huevo con el azúcar impalpable.



RECETARIO DE EVENTOS
CLASE MAGISTRAL DE RECETAS PARA LA MESA DULCE NAVIDEÑA
POR EVA DRIGON

