

### INTRODUCCION FACTURAS ARGENTINAS

**CEPROART= CENTRO DE PROMOCION ARTESANAL**, nace con la finalidad de promover emprendimientos con base a trabajos artesanales que requieren de herramientas básicas y accesibles.

Ceproart 40 años de vida, se fundó en 1985 por Raul Rodriguez que es reconocido como uno de los primeros institutos de capacitación artesanal en Bolivia. Donde llego a capacitar a muchos alumnos en el mercado local en cursos de repostería, pastelería, pintura en tela, panadería, cotillón, tejido y otras actividades que requieren de intervención manual. Obteniendo calidad y resultados positivos en los alumnos que participaron en los cursos sin límite de edad. Siempre cerca del artesano observando el mercado laboral innovando con nuevas propuestas de cursos con bases semi industriales como charcutería y heladería para generar fuentes de empleo.

“Bienvenido al curso”

### **¿QUE ES UNA FACTURA ARGENTINA?**

Es una pieza de bollería que nace de la mezcla de la panadería con la pastelería, panes o masas laminadas con rellenos y coberturas de crema pastelera, dulce de camote, membrillo y dulce de leche.

El nombre tiene origen a un movimiento obrero en Argentina por diferentes hechos políticos, sociales y económicos en el siglo XIX por la migración europea a Argentina donde se producen sueldos bajos, largas jornadas de trabajo y las recetas se fusionan dando lugar a diferentes pasteles dulces rellenos. Bajo las protestas de los panaderos decidieron dar nombres específicos a los bollos con los del clero y toda la sociedad de media alta. Como Vigilantes, bolas de fraille, cañoncitos, libritos y otros.

De la misma forma según fuentes bibliográficas indica que el nombre de facturas se atribuye a un medio de protesta de los pasteleros y panaderos mencionando que es el esfuerzo y factura de su trabajo, donde ya se quedó con el nombre para los bollos rellenos.

### **CLASIFICACION DE FACTURAS:**

**MASA LAMINADA:** Se refiere a la aplicación de la técnica de hojaldrado o laminado con mantequilla o margarina.

**MASA LAMINADA LEUDADA:** Se refiere a la aplicación de la técnica de hojaldrado o laminado con mantequilla o margarina, pero en el amasijo lleva levadura comercial.

**MASA FERMENTADA:** Se refiere a masas que tienen como base la técnica de masa de pan, hechos con levadura comercial.

**MASA FRITA:** Se refiere a la aplicación de la técnica de cocción de fritura.

### **DATOS IMPORTANTES SOBRE LAS FACTURAS:**

1. Facturas hace referencia a pasteles dulces, pero en tiempos modernos- actuales tiene rellenos salados y dulces.
2. Cada familia o panadería tiene su propia receta de facturas donde se van desarrollando según la región, cada materia prima, formas y significado.
3. En Argentina se conoce a la “mantequilla” como manteca, entonces al indicar facturas de manteca se refiere a facturas de mantequilla.

4. En nuestro medio, en la altura y oriente no tenemos las mismas materias primas que hay en Argentina y por el mismo hecho del clima, altitud y humedad adaptamos las recetas a nuestro medio.
5. Llevan decoración con coco rallado, chocolate y brillo neutro o almíbar.
6. Según al tipo de factura tienen sus características en cuanto a forma, relleno, significado, tamaño, masa textura.
7. La harina que se debe utilizar es con alto contenido de gluten y molienda fina.

### ¿POR QUE ES IMPORTANTE LA HARINA?

La harina es un ingrediente esencial en la masa para facturas donde necesitamos un tipo de harina con alto contenido de gluten y molienda fina. El gluten es una de las proteínas de harina de trigo donde nos aporta elasticidad y plasticidad y hace que la factura tenga mayor volumen y una estructura más firme, la molienda fina nos ayuda a que pueda quedar crocante en la corteza, pero combinando con el gluten y el resto de los ingredientes como el huevo hace que quede muchos más consistente la masa y estéticamente se vea más fino.

**MARCAS RECOMENDADAS:** PRINCESA, SUPREMA, TRIGAL, PAMPA BLANCA, CAÑUELAS TIPO 000 OJO NO MEZCLA PARA MARRAQUETA SINO HARINA CAÑUELAS TIPO 000 O CUALQUIER HARINA QUE TENGA POR CADA 100GR DE 11 A 13 GR DE PROTEINAS, REVISAR EN EL VALOR NUTRICIONAL DE LA ETIQUETA DEL PRODUCTO.

**MARCAS NO RECOMENDADAS:** LETIZIA, MULTIPLE, LA CHUQUISAQUEÑA, VICTORIA, AIOKI O HARINAS QUE TENGAN MENOR CONTENIDO DE GLUTEN QUE POR CADA 100GR TIENE MENOS DE 11GR DE PROTEINA O MOLIENDAS GRUESAS NO SON CONVENIENTES.

### TIPOS DE MATERIA GRASA

**MARGARINA =** Son aceites emulsionados estables, se refiere a los aceites que se utilizan para cocina, pero solidificados donde tienen alto contenido de materia grasa, en nuestro medio encontramos en las marcas más comunes de regia y primor. **COMPOSICION, 80% GRASA Y 20 % AGUA. Aprox. PUNTOS DE FUSION A 30°C.**

- **Regia** hay en dos presentaciones a granel y en vasito, el que es a granel se recomienda utilizar en pasteles, postres, galletas, **HOJALDRES** y panes. En vasito no se recomienda utilizar en todas las preparaciones porque varía la dosificación ya que es más cremoso porque tiene mayor contenido de grasa, tiene leche y su textura es más ligera y no es muy estable lo que hace que sea más grasoso se recomienda utilizar en pasteles, algunos postres y panes, pero debe tomar en cuenta que no es la misma cantidad de uso de ambos productos para utilizar porque con regia en vasito queda más grasoso el producto y aumenta más porcentaje líquido también. Para identificar el producto es de color amarillento dorado y es más suave.
- **Primor** es más estable y se recomienda utilizar en hojaldre o panes porque al ser más estable no se derrite al hacer los laminados del hojaldre, en queques se recomienda el uso en licuadora para que se integre con el resto de los ingredientes con mayor eficiencia. Para identificar el producto es de color amarillo blanquecido pálido y es más sólido la textura algo similar a una goma.



**MANTEQUILLA = COMPOSICION 90% GRASA DE ORIGEN ANIMAL Y 10% AGUA EL PUNTO DE FUSION ES A 20°C.** Es un producto derivado de la leche de vaca donde se obtiene de la nata que desprende la leche caliente. Se recomienda utilizar en pasteles, postres, galletas y otros al ser un producto derivado de la leche es más saludable su consumo lo que aporta más sabor, textura y aroma, pero el precio es alto. En nuestro medio encontramos de la marca Pil, delicia y sancor con el nombre de manteca porque al ser un producto importado en otros países se conoce la mantequilla como



| PRESENTACIONES DE LEVADURA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FRESCA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | SECA ACTIVA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | SECA INSTANTANEA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>Viene en presentación de bloque de 500gr tiene alto contenido de agua que hace que se pueda integrar con mayor facilidad al resto de los ingredientes.</p> <p>Representa el 100% del uso.</p> <p>Ejemplo: 30gr levadura fresca</p> <p>MARCA: fleischman</p>  | <p>Viene en presentación en bolsas de cubierta de aluminio viene en diferentes dosificaciones es el deshidratado de la levadura fresca por ese motivo si o si hay que activar para cantidades pequeñas 1 cuchara de harina, 1 cuchara de azúcar y 5 a 6 cucharas de agua tibia de la misma receta, esperar que forme espuma o esponja y ya está listo para utilizar. Para cantidades más grandes de harina se considera misma dosificación, pero en tazas completas o media taza para dosificar más fácil.</p> <p>Representa el 50% de uso según a la cantidad de levadura fresca.</p> <p>Ejemplo: 15gr levadura seca activa</p> <p>MARCA: fleischman</p>  | <p>Viene en presentación en bolsas de cubierta más gruesa de aluminio de 500gr es el deshidratado de la levadura fresca pero con la adición de estabilizantes y emulsionantes que funciona como mejorador de masa de la misma forma. Como su nombre indica es instantáneo y no requiere de activación.</p> <p>Representa el 33% de uso según la cantidad de levadura fresca.</p> <p>Ejemplo: 10gr de levadura seca instantánea.</p> <p>MARCAS: MAPRIAL (GLORIPAN), INGRETEC (FERMIPAN), SENSORIAL (BEST BAKER Y INST.. SUCESS)</p>  |

### MASAS HOJALDRADAS

Las masas laminadas se caracterizan por tener muchas capas en el caso de la masa hojaldre son láminas que forman capas como hojas finas y delgadas.

- **Hojaldre francés,** Se caracteriza por tener varias vueltas (laminados) tres simples y tres dobles.
- **Hojaldre rápido,** Se caracteriza por tener menos de tres vueltas (laminados) dos simples y un doble.
- **Hojaldre leudado o pasta danesa,** Se caracteriza por tener levadura y el mismo procedimiento que el hojaldre rápido.

El laminado se logra gracias a las capas que se introducen mediante la materia grasa puede ser margarina a granel, mantequilla o manteca, se debe tener control de la temperatura ya que con el laminado de mantequilla se va fundiendo y se forma masa quebrada no queda con el laminado, con margarina como son aceites estables resisten más las temperaturas así que da mayor facilidad para realizar los laminados, con manteca al igual que mantequilla se va fundiendo así que en esos casos se debe colocar al refrigerador para mantener solido la materia grasa caso contrario se funde se integra a la masa y se forma como la textura de una galleta.



### RECETAS DEL CURSO

#### 1. FACTURAS DE MANTECA (MANTEQUILLA)

**CANTIDAD:** Rinde para 10 a 15 unidades de facturas.

##### **INGREDIENTES MASA:**

- 1000gr harina de trigo 000 6tz de las marcas recomendadas
- 500ml agua tibia 2 tz
- 100gr manteca o mantequilla 1/4 tz con 1 cuchara colmada o 70gr de margarina a granel ¼ tz
- 100gr azúcar ¼ tz con 1 cuchara colmada
- 10gr sal 1 cuchara semi colmada
- 2ml esencia de vainilla 2 cucharillas
- 30gr levadura fresca 3 cucharas colmadas
- 1 pz huevo pequeño (opcional para dar esponjosidad)
- 10gr leche en polvo 1 cuchara colmada

##### **EMPASTE:**

- 100gr manteca o mantequilla 1/4 tz con 1 cuchara
- 300gr margarina a granel ¾ tz

##### **RELLENO:**

- 600gr crema pastelera realizar de 500ml de leche
- 250gr Dulce de membrillo o mermelada de cualquier sabor mejor si es de frutilla, membrillo, marca orieta o que sea consistente

##### **COBERTURA:**

- 100gr brillo neutro o almíbar
- 100gr coco rallado
- 100gr chocolate cobertura
- 10gr azúcar impalpable



##### **PROCEDIMIENTO:**

**Para la masa** Activar la levadura con 1 cuchara harina, 1 cuchara azúcar y 7 cucharas agua tibia dejar fermentar, a parte mezclar la harina con sal, leche en polvo, luego hacer un volcán y al centro agregar la manteca, azúcar, levadura fresca, huevos, agregar agua tibia poco a poco e integrar los ingredientes que están al centro del volcán y

posteriormente con la harina, amasar por 5 minutos hasta que se obtenga una masa fina, dejar fermentar por 10 a 15 minutos y estirar en forma rectangular de 50cm x 35cm aprox. para rellenar con el empaste y hacer las vueltas.

**Para el empaste** colocar a dentro de una bolsa la mantequilla y margarina, dar forma rectangular rellenar el rectángulo de masa y estirar por el lado que no tiene unión de masa para evitar que se rompa la masa, ya laminado realizar una vuelta simple, volver a estirar del lado que no tiene unión de masa en forma rectangular y realizar vuelta doble, volver a estirar y para finalizar realizar una vuelta simple, colocar en una bolsa o nylon y refrigerar por lo menos 15 minutos antes de utilizar. En cada vuelta llevar al refrigerador o congelador 10 a 15 minutos para mantener el laminado. En cada vuelta estirar hasta que la masa llegue a 1cm de espesor para que se tenga un laminado más fino.

Cortar rectángulos de 10 a 12cm de largo por 6 a 8cm de ancho, ½ cm de espesor y realizar las formas.

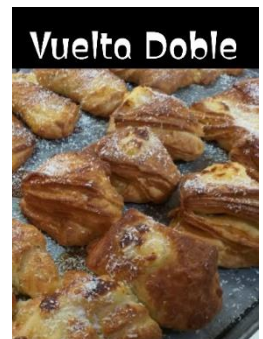
**MEDIAS LUNAS:** Cortar triángulos de 10 a 12 cm de ancho por 16-18 cm de largo, colocar relleno si desea, jalar la punta y enrollar, moldear las puntas y colocar en bandeja de horno.



**MOÑOS:** Cortar rectángulos de 10 a 12cm de largo por 6 a 8cm de ancho, ½ cm de espesor y doblar la mitad hacia abajo, colocar dulce de membrillo en un lado y en el otro crema pastelera.

**VUELTA DOBLE:** Cortar rectángulos de 10 a 12cm de largo por 6 a 8cm de ancho, ½ cm de espesor y doblar la mitad hacia abajo y terminar doblando hacia adelante colocar relleno de dulce de

membrillo o crema pastelera.



**CALZONES ROTOS:** Cortar rectángulos de 10 a 12cm de largo por 6 a 8cm de ancho, ½ cm de espesor, realizar un corte al medio del lado horizontal y doblar hacia adentro del corte, rellenar con crema pastelera y/o dulce de membrillo.

**LOS OCHOS:** Cortar rectángulos de 10 a 12cm de largo por 6 a 8cm de ancho, ½ cm de espesor, realizar un corte al medio del lado horizontal doblar los lados horizontales hacia al centro, dar la vuelta la pieza y abrir el corte en forma de ocho o redondeado, rellenar con crema pastelera al borde y al centro con dulce de membrillo.



## 2. FACTURAS A LA GRASA

**CANTIDAD:** Rinde para 10 a 15 unidades de facturas.

### INGREDIENTES MASA:

- 1000gr harina de trigo 000 3tz de fuerza las marcas recomendadas
- 600ml agua tibia aprox. 2 ½ tz
- 60gr azúcar ¼ tz
- 10gr sal 1 cuchara semi colmada
- 3ml esencia de vainilla 1 cucharilla
- 20gr levadura fresca 2 cucharas semi colmadas

### EMPASTE:

- 100gr manteca o mantequilla 1/4 tz con 1 cuchara
- 300gr margarina a granel 1 ½ tz
- 50gr harina tipo 000 5 cucharas colmadas

### RELLENO:

- 600gr crema pastelera realizar de 500ml de leche
- 250gr Dulce de membrillo o mermelada de cualquier sabor mejor si es de frutilla, membrillo, marca orieta o que sea consistente

### COBERTURA:

- 100gr brillo neutro o almíbar
- 100gr coco rallado
- 100gr chocolate cobertura
- 10gr azúcar impalpable
- 50ml aceite aprox para laminar y manipular



### PROCEDIMIENTO:

**Para la masa** Activar la levadura con 1 cuchara harina, 1 cuchara azúcar y 7 cucharas agua tibia dejar fermentar, a parte, mezclar la harina con sal, luego hacer un volcán y al centro agregar azúcar, levadura fresca, agregar agua tibia poco a poco e integrar los ingredientes que están al centro del volcán y posteriormente con la harina, amasar por 5 minutos hasta que se obtenga una masa fina, dejar fermentar por 10 a 15 minutos y estirar en forma rectangular de 60 cm largo x 45cm, colocar en toda la superficie como pan con mantequilla, doblar en dos partes, colocar un poco de aceite en la superficie y enrollar, mientras se va enrollando se va dando forma a la masa semi hojaldrada formar una tira de masa, colocar en forma de “S” y dejar fermentar por 15 minutos una vez blando cortar del tamaño de la palma de la mano y realizar las diferentes formas.

**Para el empaste** Mezclar la harina, manteca y margarina y rellenar el rectángulo de masa como pan con mantequilla.

**LENGUAS:** luego de cortar del tamaño de la palma de la mano se debe estirar en forma de rectángulo y rellenar con crema pastelera y dulce de membrillo.

**SACRAMENTOS:** luego de cortar del tamaño de la palma de la mano se debe estirar en forma triangular o cónica como para media luna, rellenar y cerrar las puntas hacía en centro y enrollar como media luna.

**SANTIAGUEÑAS:** luego de cortar del tamaño de la palma de la mano, moldear en forma redondeada boleando la masa y estirar, rellenar con crema pastelera y dulce de membrillo o cherry confitado al centro, se podría sustituir por mermelada.



### 3. FACTURAS DE BIZCOCHO

**CANTIDAD:** Rinde para 20 A 25 unidades de bollos

**MASA:**

- 1000gr harina de trigo 000 6tz
- 80gr azúcar ¼ tz mas 2 cucharas semi colmadas
- 30gr levadura fresca 3 cucharas colmadas
- 10gr sal 1 cuchara colmada
- 450ml agua tibia casi 2 tz
- 120gr manteca o 100gr de margarina ½ tz
- 10gr leche en polvo 1 cuchara colmada
- 160gr huevo que serían 3 huevos pequeños

**PROCEDIMIENTO:** Activar la levadura con 1 cuchara harina, 1 cuchara azúcar y 7 cucharas agua tibia dejar fermentar, a parte, Para la masa mezclar la harina con sal, leche en polvo, luego hacer un volcán y al centro agregar el azúcar, levadura fresca, huevos, manteca, agregar agua tibia poco a poco e integrar los ingredientes que están al centro del volcán y posteriormente con la harina, amasar por 5 minutos hasta que se obtenga una masa algo fina, una vez que se integre bien dejar fermentar hasta que duplique su volumen por 30 minutos en un ambiente cálido. Luego del fermentado desgasificar la masa.

**PARA MIGUELITOS Y PAN DE LECHE:** Porcionar y bolear de 50 a 65gr dejar fermentar 5 minutos, estirar- moldear con uslero o palma de las manos en forma redondeada, rectificar el moldeado del pan, colocar en una bandeja de horno enmantecada y fermentar hasta que duplique su volumen, hornear a 180°C por 25 a 35 minutos. Una vez horneado con manga pastelera realizar un pequeño corte en el pan y rellenar con crema pastelera para el pan de leche y dulce de leche para los miguelitos, espolvorear azúcar impalpable.





**PARA TORTITAS NEGRAS:** estirar la masa en forma rectangular de ½ cm de espesor, con un cortador cortar tapas de masa, barnizar con huevo batido o agua y colocar la mezcla de 200gr azúcar mascabado o azúcar de chancaca o azúcar morena oscura con 50gr azúcar corriente y 25 gr harina y dejar fermentar, hornear a 180°C por 25 minutos.

#### 4. CREMA PASTELERA:

##### INGREDIENTES:

- 1 litro de leche 4 tz
- 4 yemas
- 120gr harina de trigo o maicena
- 300gr azúcar corriente
- 6 a 9 ml esencia de vainilla



**PROCEDIMIENTO:** Mezclar todos los ingredientes en frío y dejar espesar, rellenar los bollos cuando este tibio la crema pastelera y haya leudado el pan.

#### 5. JALEA NEUTRA

##### INGREDIENTES:

- 100ml agua
- 70gr azúcar
- 3 a 5gr maicena



**PROCEDIMIENTO:** mezclar todo y colocar a fuego hacer hervir por tres minutos, si queda muy espeso aligerar con agua tratada y barnizar.

#### 6. DORADURA PARA BARNIZAR LAS FACTURAS Y DAR BRILLO

##### INGREDIENTES:

- 1 huevo
- 2 cucharas de leche o 15ml
- 1 pizca de azúcar

**PROCEDIMIENTO:** Mezclar todos los ingredientes y barnizar las facturas antes de meter al horno.