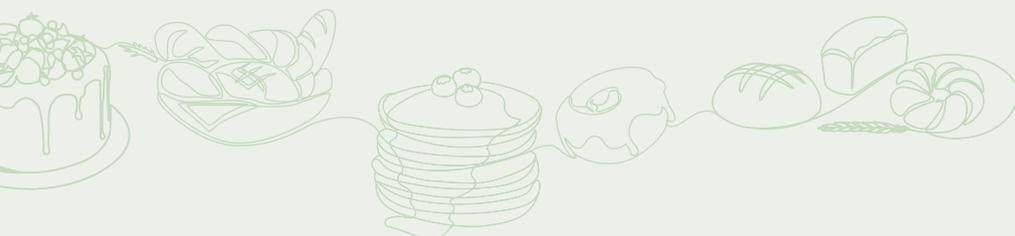
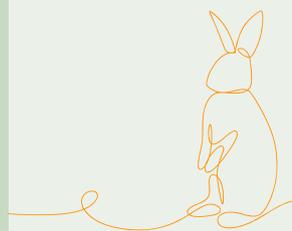




10  
Recetas

## RECETAS DE PASCUA CON PANIFICADORA



EXPERIENCE  
FRESH



## Panadería creativa con Panificadoras Panasonic

Pan de masa madre de zanahoria con semillas	03
Pastel de pera y chocolate	04
Pastel de frambuesas y almendras con chocolate blanco	05
Brioche	06
Conejitos de pascua de brioche	07
Panecillos de brioche con huevos de colores	08
Pastel de coco, anacardos y zanahoria	09
Bizcocho suave de almendra y manzana	10
Panecillos de espelta y mijo	11
Pan de multicereales	12





7 h 20 min. | Fácil

# Pan de masa madre de zanahoria con semillas



Este pan de zanahoria aúna el pronunciado sabor del centeno con la esponjosidad que solo puede lograrse al utilizar harina de trigo o espelta. Como toque final, agregamos deliciosas semillas tostadas y zanahoria recién rallada, tanto por su excelente sabor como porque así el pan se mantiene fresco durante días.



Recetas sin lactosa



Recetas veganas

## PASOS

1 Mezcla los ingredientes para la masa fermentada hasta obtener una pasta suave. Cubre y deja que suba durante dos horas en un lugar caluroso.

2



Tuesta semillas en una sartén seca durante cinco minutos, removiendo a menudo hasta obtener una fragancia intensa. Retira del fuego y déjalas aparte.

3 Ralla muy finas las zanahorias.

4 Añade todos los ingredientes al recipiente para hacer pan y selecciona un programa que amase tu masa durante 10 minutos. (SD-YR2550/SD-YR2540/SD-R2530: programa de amasado manual de la masa de pan; para el resto de modelos de panificadora, selecciona el programa de masa de pizza y cancelalo transcurridos 10 minutos).

5 Selecciona el programa de pan de masa madre en tu panificadora y pulsa el botón de inicio. Este programa comienza con una larga fase de activación de la levadura e incluye una segunda etapa, también prolongada, para que la levadura actúe.

6 Retira el pan de la panificadora y deja que se enfríe antes de rebanarlo.



## INGREDIENTES

### PARA LA MASA FERMENTADA:

75g de iniciador de masa fermentada  
75g de harina de centeno integral (a 28 °C) de agua  
75ml

### PARA LA MASA DE PAN:

50g de pipas de girasol  
30g de pipas de sésamo  
30g de pipas de lino  
200g de zanahorias  
250g de harina blanca de espelta (tipo 630)  
175g de harina de centeno integral  
12g de sal  
300ml (a 28 °C) de agua

### TRABAJA MEJOR CON:

SD-YR2550 Menu 22  
SD-R2530 Menu 21  
SD-ZX2522 Menu 29  
SD-ZB2512 Menu 10  
SD-2511 Menu 26



Fácil

# Pastel de pera y chocolate



Un delicioso pastel de pera y chocolate que es saludable y no contiene gluten. Sorprende a tus invitados y familiares con este delicioso postre.

## PASOS

1 Precalienta el horno a 180 °C.

2 Tritura las almendras con un procesador de alimentos hasta que tengan una consistencia similar a la harina.



Utiliza la panificadora para preparar la masa de la galette utilizando la función de amasado durante 10 minutos aproximadamente. Incorpora la harina de alforfón, la harina de almendras, la harina de garbanzo, el azúcar de coco y la sal en el recipiente para hacer pan. A continuación, vierte el aceite de coco a temperatura ambiente o ligeramente calentado (debe tener una textura suave y cremosa, sin llegar a ser líquida ni estar caliente) y amasa mientras añades el agua fría (50 ml) poco a poco.

4 Forma una bola, cúbrela con papel film y déjala reposar durante 15-20 minutos en el frigorífico.

5 Mientras tanto, corta en trozos grandes el chocolate negro.

6 Lava y seca las peras, retira el corazón y las semillas, y córtalas en rodajas finas.



Coloca las peras en un bol o distribúyelas sobre una hoja de papel de horno. Añade el zumo de limón y el sirope, o pincela las peras con la mezcla. Remueve el contenido suavemente con una cuchara de madera o con las manos, y aparta la mezcla por el momento. [Puedes posponer este paso y pincelar las peras con el zumo y el sirope una vez que las hayas colocado en la masa].

8 Extrae la masa del frigorífico y deja que se asiente durante 2-3 minutos. Trabájala con las manos y extiéndela con un rodillo entre dos hojas de papel de horno. La masa debe tener un grosor de 2-3 mm aproximadamente.

9 Espolvorea el chocolate troceado sobre la masa dejando un borde de unos 3 cm.

10 Coloca las peras sobre el chocolate troceado.

11 Cierra los bordes de la tarta y pincela la masa con la mezcla de sirope y leche vegetal.

12 Hornea durante 38-40 minutos aproximadamente, hasta que la masa se haya dorado ligeramente.

13 Serve the chocolate and pear galette warm or at room temperature with melted chocolate.



Recetas sin gluten



Recetas veganas

## INGREDIENTES

### PARA LA MASA MADRE:

150g de harina de alforfón  
75g almendras o harina de almendras  
40g de harina de garbanzo  
35-45g de azúcar de coco  
75g coconut oil  
50ml water  
una pizca de sal  
80g de chocolate negro  
4-5 peras  
2 cdas de sirope de arce  
½ zumo de limón  
una pizca de sal  
1 cda de tapioca

### PARA PINCELAR:

1 cdita de leche vegetal  
1 cda de sirope de arce

### TRABAJA MEJOR CON:

modelos YR y R: función de amasado, todos los demás modelos: programa de masa de pizza (pero tiene que cancelarse)

SD-ZP2000 Menu 17 (pizza) *Cristina*  
SD-B2510 Menu 17 (pizza)  
SD-ZX2522 Menu 32 (pizza)  
SD-ZB2512 Menu 29 (pizza)  
SD-2511 Menu 28 (pizza)  
SD-2500 Menu 20 (pizza)  
SD-YR2550 Menu 29 (kneading)  
SD-R2530 Menu 28 (kneading)





🕒 2 h 35 min. | 🍷 Media

# Pastel de frambuesas y almendras con chocolate blanco



Receta de una sencilla, pero espectacular, tarta de almendras con frambuesas y cobertura de chocolate blanco.



Recetas vegetarianas

## PASOS

- 1 Precalienta el horno a 180 °C (calor superior e inferior) y esparce los 150 g de almendras en la bandeja del horno forrada con papel vegetal. Tuéstalas en el horno unos 8 minutos y déjalas enfriar. A continuación, muélelas. También puedes comprar almendra tostada molida.
- 2 Corta la mantequilla en dados de 1 cm. Abre la vaina de vainilla por la mitad a lo largo y raspa la pulpa. Con la varillas eléctricas, bate los huevos con el azúcar glas a máxima potencia unos 5 minutos, hasta obtener una mezcla cremosa.
- 3 Prepara la panificadora. Para ello, retira del aparato el recipiente para hacer pan y coloca dentro la pala de amasar.
- 4 Echa en el recipiente los 170 g de mantequilla ablandada en dados, la leche, la harina, la pulpa de vainilla, la levadura y la almendra molida. Incorpora la mezcla de huevos y esparce por encima 100 g de frambuesas. Reserva el resto de las frambuesas y deja que se descongelen.
- 8 Tritura las frambuesas reservadas y pásalas por el chino. Trocea el chocolate blanco y derrítelo al baño maría. Reparte el chocolate derretido por encima del pastel de modo uniforme. Echa cucharadas de puré de frambuesa sobre el pastel y dibuja ondas por la superficie con un tenedor. Deja que la cobertura se seque y sirve el pastel.



- 5 Coloca el recipiente para hacer pan dentro del aparato y cierra la tapa.
- 6 Selecciona el programa 18 «Pastel» y pulsa «Iniciar».
- 7 Cuando termine el programa, abre la tapa y deja enfriar el pastel dentro del recipiente unos 30 minutos. A continuación, saca el recipiente del aparato, desmolda el pastel y retira la pala de amasar. Deja enfriar el pastel por completo.

NOTA: El chocolate también puede fundirse en el microondas. Para ello, pica finamente el chocolate, ponlo en un bol apto para microondas y pon el horno de vapor en modo "microondas" 100 W. Derretir el chocolate en incrementos de 20 segundos cada vez, removiendo entre cada vez y comenzando el proceso de nuevo. Como el chocolate blanco puede quemarse rápidamente, es necesario un proceso de fusión lento. Esto lleva un total de aproximadamente 1 1/2-2 minutos.



## INGREDIENTES

### PARA 1 TARTA:

150g	de almendras enteras escaldadas
170g	de mantequilla ablandada
1	vaina de vainilla
4	huevos
150g	de azúcar glas
2 cdas	de leche
150g	de harina
3 cditas	de crémor tártaro
150g	de frambuesas
100g	de chocolate blanco

### TRABAJA MEJOR CON::

SD-YR2550	Menu 25
SD-R2530	Menu 24
SD-B2510	Menu 18

🕒 4 h<sup>1</sup> o 3 h 30 min.<sup>2</sup> | 🍳 Fácil

# Brioche



Recetas  
vegetarianas

## PASOS

- 1 Bate las yemas de huevo y el huevo con agua en un bol. A continuación, coge el recipiente para hacer pan, retira la cuchilla amasadora y agrega todos los ingredientes, en el orden del primero al último.
- 2 Selecciona el menú 12 y elige el color de la corteza. A continuación, pulsa el botón de inicio.
- 3 Transcurridos 55 minutos aproximadamente, la panificadora empezará a pitar. Añade la mantequilla adicional (70 g). Cierra la tapa y vuelve a pulsar el botón de inicio.
- 4 Transcurridos 50 minutos, volverás a oír el sonido del pitido. Abre la tapa y extrae el pan y la cuchilla amasadora del recipiente para hacer pan. Engrasa el recipiente para hacer pan con mantequilla y vuelve a colocar el pan en él. Cierra la tapa y pulsa el botón de inicio.
- 5 Cuando se haya hecho el brioche, sácalo y deja que se enfríe.

## INGREDIENTES

<sup>1</sup>sólo para *Croustina*

1 cdtta	de levadura seca
320g	de harina blanca de fuerza para pan
50g	de mantequilla
3½ cdas	de azúcar
1½ cdas	de leche desnatada en polvo
1¼ cdtas	de sal
2	yemas de huevo
1	huevo
110g	de agua
70g	de mantequilla

TRABAJA MEJOR CON::

SD-ZP2000	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-ZF2010	Menu 12	<i>Croustina</i>

## INGREDIENTES

<sup>2</sup>para el resto de panificadoras

1¼ cdtta	de levadura seca
400g	de harina blanca de fuerza para pan
60g	de mantequilla
50g	de azúcar
2 cdas	de leche desnatada en polvo
1½ cdtas	de sal
270 ml mezcla	2 huevos batidos (tamaño mediano) + 2 yemas de huevo + agua
80g	de mantequilla

TRABAJA MEJOR CON:

SD-YR2550	Menu 10
SD-R2530	Menu 10
SD-B2510	Menu 8
SD-ZX2522	Menu 14
SD-ZB2512	Menu 29
SD-2511	Menu 29
SD-2500	Menu 10





3 h | Fácil

# Conejitos de pascua de brioche



No sólo para Pascua, estos conejitos de brioche son un adorable en la mesa del desayuno.



Recetas vegetarianas

## PASOS

1



Añade la levadura, la harina, el azúcar, la leche, un huevo y la mantequilla a la panificadora Croustina, selecciona el programa 16 (masa de pan) y deja que la máquina se encargue de amasar y levar la masa.

2 Una vez que haya terminado el programa, divide la masa en seis partes iguales y forma rulos alargados. Corta una pequeña porción de cada trozo de masa alargado y dale forma de bola.

3



Tuerce los dos extremos de uno de los trozos de masa alargados y dale forma de conejito. Coloca la bola de masa en el centro. Coloca los seis conejitos en la bandeja para hornear forrada con papel de horno. Déjalos reposar durante 30 minutos.

4



Bate un huevo con un chorrito de agua y pinta los conejitos con la mezcla. Añade perlas de azúcar en el centro de la bola de masa.

5



Hornea los conejitos de brioche en tu horno microondas combinado en modo de convección a 180 °C durante 20 minutos aproximadamente hasta que se hayan dorado. Deja que se enfríen una vez terminados.

6 Añade el chocolate derretido a una manga pastelera y decora tus conejitos con unas caritas graciosas. Deja que se seque el chocolate.

## INGREDIENTES

6 CONEJITOS:

250g de harina  
 8g (1 sobre) de levadura seca  
 2 cdas de azúcar  
 150ml de leche  
 1 cedita de mantequilla  
 2 huevos  
 3 cditas de perlas de azúcar  
 50g de chocolate derretido

TRABAJA MEJOR CON:

SD-ZP2000	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-YR2550	Menu 10	
SD-R2530	Menu 10	
SD-B2510	Menu 8	
SD-ZX2522	Menu 14	
SD-ZB2512	Menu 29	
SD-2511	Menu 29	
SD-2500	Menu 10	





🕒 40-45 min. | 🍳 Fácil

# Panecillos de brioche con huevos de colores



Recetas  
vegetarianas

## PASOS

- 1 Incorpora la levadura en el recipiente para hacer pan de la panificadora. A continuación, añade la harina, la sal, el azúcar, los huevos batidos y la leche. Por último, corta la mantequilla en dados y agrégala al recipiente para hacer pan.
- 2 Selecciona el programa de masa de pan (Crosstina: programa 16) y pulsa el botón de inicio. Mientras tanto, colorea los huevos con colorante alimenticio y deja que se sequen.

3



Una vez que el programa haya terminado, extrae la masa del recipiente para hacer pan y colócala en una encimera ligeramente enharinada. Amasa la masa con el puño y, a continuación, sepárala en 12 partes y enrolla cada una de ellas como si fuera una salchicha.

4



Haz una trenza con dos tiras de masa y fija los extremos con un poco de agua para formar una corona. Coloca los panecillos en una bandeja para hornear forrada. Introduce los huevos

en cada uno de los huecos de los panecillos, cúbrelos con un paño y déjalos reposar durante 30 minutos.

- 5 Mezcla la yema de huevo y la leche. Unta los panecillos con la mezcla, retirando previamente los huevos y colocándolos de nuevo una vez que hayas terminado.
- 6 Precalienta el horno a 175 °C y hornea los panecillos en el modo de convección durante 20 minutos.
- 7 Una vez que se hayan hecho, deja enfriar los panecillos en una rejilla.
- 8 Unta cada panecillo con un poco de sirope de arce y espolvoréalo con las perlas de azúcar. Deja que se enfríen por completo antes de comerlos.



## INGREDIENTES

### PARA LOS PANECILLOS:

360g	de harina de repostería suave
65g	de azúcar
6g	de sal
6g	de levadura seca
3	huevos
80g	de mantequilla
40ml	de leche

### PARA EL GLASEADO Y LOS HUEVOS DE COLORES:

6	huevos
	colorante alimenticio
1	yema de huevo
1 cda	de leche

### PARA LA DECORACIÓN:

2 cdas	de sirope de arce
6 cditas	de perlas de azúcar

### TRABAJA MEJOR CON:

SD-ZP2000	Menu 12	<i>Crosstina</i>
SD-YR2550	Menu 10	
SD-R2530	Menu 10	
SD-B2510	Menu 8	
SD-ZX2522	Menu 14	
SD-ZB2512	Menu 29	
SD-2511	Menu 29	
SD-2500	Menu 10	



1 h 15 min. | Fácil

# Pastel de coco, anacardos y zanahoria



Sin lactosa



Recetas veganas

## PASOS

- 1 Pon los anacardos en remojo toda la noche. Escurre el agua posteriormente.

2



Cierra la boquilla de salida de zumo del exprimidor de baja velocidad MJ-L700 de Panasonic. Añade la mitad de los anacardos, enciende el exprimidor y agrega poco a poco 700 ml de agua. Abre la boquilla de salida de zumo en cuanto los anacardos se hayan triturado y repite la operación hasta que te quedes sin ellos. Aparta la leche de anacardos.

3



Para preparar el zumo de zanahoria, enciende el exprimidor de baja velocidad y añade las zanahorias. Aparta el zumo y la pulpa de zanahoria. Guarda el zumo en un recipiente hermético en el frigorífico para utilizarlo más tarde.

- 4 Coloca todos los ingredientes secos en un bol de mezcla y remueve.

5



Añade rápidamente el resto de ingredientes hasta obtener una masa consistente.

6



Forra el molde para hornear de la panificadora de Panasonic con papel de horno y agrega la masa. Selecciona el programa de horneado 13 y hornea durante 60 minutos.

- 7 Coloca todos los ingredientes necesarios para el glaseado en un mezclador y bate hasta conseguir una mezcla homogénea. Guarda la preparación en el frigorífico hasta que necesites utilizarla.

- 8 Coloca el pastel en una rejilla de enfriamiento después del horneado y deja que se enfríe por completo.

- 9 Aplica el glaseado y decora con chips de coco y almendras.



## INGREDIENTES

PARA LA LECHE  
PARA EL ZUMO:

150g de anacardos  
1kg de zanahorias

DE ANACARDOS:  
DE ZANAHORIA:

700ml water

PARA EL PASTEL DE ZANAHORIA:

330g harina de espelta integral  
240g de azúcar de caña en bruto  
4 cdas cucharadas de canela  
3 cditas de levadura en polvo  
1½ cdtita de bicarbonato de sodio  
150g de puré de manzana  
75ml de leche de anacardos  
120g de pulpa de zanahoria  
150ml de aceite de colza  
1 pizca de sal

PARA EL GLASEADO DE ANACARDOS:

150g de anacardos  
100g de queso Quark de soja  
½ de limón (ralladura)  
1 de limón (zumo)  
1 cda de aceite de coco  
1 cda de sirope de agave  
1 pinch pizca de sal

COMPLEMENTARIAMENTE:

25g de chips de coco  
1 cdtita de almendras

TRABAJA MEJOR CON:

SD-ZP2000 Menu 13 *Christiana*  
SD-YR2550 Menu 26  
SD-R2530 Menu 25  
SD-B2510 Menu 19  
SD-ZX2522 Menu 18  
SD-ZB2512 Menu 18  
SD-2511 Menu 18  
SD-2500 Menu 14



🕒 1 h 40 min. | 🍳 Fácil

# Bizcocho suave de almendra y manzana



Recetas  
vegas

## PASOS

1



Mezcla la harina, el azúcar, la 1/2 cáscara de limón, la sal, la vainilla y el crémor tártaro en un bol grande ayudándote de una espátula. En otro recipiente, mezcla la leche de soja con el zumo de 1/2 limón y deja que repose durante 5 minutos antes de añadir el aceite de girasol.

2



Vierte los líquidos en la harina y remueve todo bien hasta obtener una mezcla suave

3 Remoja las pasas en agua caliente durante 10 minutos. A continuación, añádelas a la mezcla junto con una manzana cortada en dados.

4



Remueve todo bien y vierte la mezcla en el recipiente para hacer pan de la panificadora habiendo extraído previamente la cuchilla amasadora.

5



Corta una manzana en rodajas finas. Distribuye las rodajas de manzana por la superficie, úntala con la malta de arroz (diluída con una gota de agua) y decora con las almendras laminadas y una pizca de canela y azúcar de caña.

6 Selecciona el programa 13 (solo cocción) y establece el tiempo en 1 hora y 30 minutos en total.

7 Una vez que el tiempo de cocción haya finalizado, realiza, como siempre, la prueba del palillo de dientes: el bizcocho debe estar seco por dentro.

8 Extrae la cesta y espera 5 minutos antes de sacar el bizcocho. Una vez que lo hayas sacado, colócalo en una rejilla y deja que se enfríe por completo antes de servirlo.

## INGREDIENTES

220g de harina de trigo duro  
65g de harina de almendras  
10g de crémor tártaro  
60g de pasas  
50g de azúcar de caña  
260ml de leche de soja  
80g de aceite de girasol  
una pizca de sal  
1 cda de canela  
1/2 limón  
vainilla  
2 manzanas  
almendras laminadas  
1 cda de malta de arroz

### TRABAJA MEJOR CON:

SD-ZP2000	Menu 13	<i>Christina</i>
SD-YR2550	Menu 26	
SD-R2530	Menu 25	
SD-B2510	Menu 19	
SD-ZX2522	Menu 18	
SD-ZB2512	Menu 18	
SD-2511	Menu 18	
SD-2500	Menu 14	





🕒 4 h 30 min. | 🍷 Media

# Panecillos de espelta y mijo



Una receta fácil y saludable de panecillos, ideales para el desayuno, a realizar con nuestras panificadoras Panasonic. Mezcla de mijo, espelta y espelta integral.



Sin lactosa



Recetas veganas

## PASOS

- 1 Prepara el mijo con agua en una sartén y deja que se enfríe ligeramente.
- 2 Extrae el recipiente para hacer pan de la panificadora e inserta el gancho amasador. A continuación, añade el mijo preparado y el resto de ingredientes en el orden que se muestra.
- 3 Vuelve a colocar el recipiente para hacer pan en la panificadora y cierra la tapa. A continuación, selecciona e inicia el programa para masa de harina integral (modelo SD-YR2540: programa 21, modelo SD-YR2550: programa 20, modelo SD-R2530: programa 19 y modelo SD-B2510: programa 16).



Una vez que el programa haya terminado, extrae la masa de la panificadora y colócala en una encimera bien enharinada.

- 5 Divídela en unas 8 partes iguales y dales la forma de una especie de bollitos. Forra la bandeja para hornear con papel de horno, coloca en ella los trozos de masa y deja que vuelvan a subir cubriéndolos durante otros 20 minutos. (Opcionalmente, corta una cruz en la parte superior de los trozos de masa). (Optionally cut the dough pieces in a cross shape on top)
- 6 Mientras tanto, precalienta el horno a 240 °C (modo de convección). Coloca un bol resistente

al calor lleno de agua en la base del horno para asegurarte de obtener una corteza crujiente. (También puedes usar el horno de vapor Panasonic NN-CS88. La combinación de vapor y convección garantiza un gran resultado de horneado. También incluye una función "chorro de vapor" que puedes utilizar al principio del proceso de horneado).

7



Vuelve a espolvorear los panecillos con un poco de harina. Colócalos en el horno y hornéalos durante 5 minutos. A continuación, baja la temperatura a 190 °C y sigue horneando durante otros 10-15 minutos (dependiendo del nivel de tostado que desees).



## INGREDIENTES

50g	de mijo
170ml	de agua
100g	de harina de espelta integral
250g	de harina de espelta fina
1,5 cdtas	de sal
1,5 cdtita	de levadura seca
1 cdtita	de azúcar
200ml	de agua

## TRABAJA MEJOR CON:

SD-YR2550	Menu 20
SD-R2530	Menu 19
SD-B2510	Menu 16



3 h 30 min. | Fácil

# Pan multicereales



Disfruta de un pan multicereales lleno de sabor.



Recetas  
vegetarianas

## PASOS

- 1 Extrae el recipiente para hacer pan de la panificadora e incorpora todos los ingredientes, salvo las semillas (en el orden del primero al último).
- 2 Vuelve a colocar el recipiente para hacer pan en la panificadora, selecciona el programa 2 y pulsa el botón de inicio.
- 3 Cuando la máquina emita un pitido, incorpora las semillas en el recipiente para hacer pan.
- 4 Una vez que se haya hecho el pan, sácalo de la panificadora y deja que se enfríe.
- 5



La ventaja: la panificadora Croustina es completamente automática e incorpora un temporizador, por lo que ¡puedes preparar los ingredientes el día de antes y disfrutar de pan recién hecho por la mañana!



## INGREDIENTES

- 2 cditas de levadura seca
- 400g de harina de trigo integral
- 15g de mantequilla
- 1 cdita de azúcar blanca
- 2 cditas de sal
- 150 g máx. de semillas mixtas (pipas de girasol, semillas de lino, sésamo, etc.)
- 280ml de agua

TRABAJA MEJOR CON:

SD-ZP2000 Menu 4 *Croustina*

