Confectionery
Panadería fina



Richemont

Easter bunny
Conejo de Pascua

PROCESSING
Roll out 100 g dough pieces longishly to 25 cm, separate ⅔ as head, and from the head ⅓ as ears. Form a loop with the dough piece. Pull the head and ears from underneath the loop, move ears slightly back and cut in with scissors. Brush dough pieces with egg and allow to ferment. After a short proof let dough pieces sit in the cold room at 0–5 °C for 20–30 minutes.

BAKING PREPARATION
Brush dough pieces with egg again.

BAKING
Load in warm oven with open pull. Close pull after 3 minutes and steam. Finish baking until golden with closed pull.

BAKING TEMPERATURE
220–230 °C

BAKING TIME
12–15 minutes

FINISHING
Decorate cooled Easter bunny individually with Scrivosa.

ELABORACIÓN
Formar piezas de forma alargada de 100 g a 25 cm. Formar la cabeza con ⅔ de la masa y las orejas con ⅓ de la masa. Hacer un bucle con la masa. Pasar la cabeza y las orejas por debajo del bucle, colocar las orejas ligeramente hacia atrás y cortar con las tijeras. Pintar las piezas con huevo batido y dejar fermentar. Tras una breve fermentación colocarlas en el frigorífico durante 20–30 minutos a 0–5 °C.

PREPARACIÓN PARA EL HORNEADO
Volver a pintar las piezas con huevo batido.

HORNEAR
Introducir en horno fuerte con el tiro abierto. Después de 3 minutos cerrar el tiro y dar vapor. Terminar de cocer con el tiro cerrado (dorado).

TEMPERATURA DE HORNEADO
220–230 °C

TIEMPO DE HORNEADO
12–15 minutos

TERMINACIÓN
Una vez fríos decorar individualmente con Scrivosa.







Turtle
Tortugas

PROCESSING
Work 3 break dough pieces of 600 g each and 1 break dough piece of 1500 g gently round, cover with plastic foil, and allow to rest for 10 minutes. Roll out two dough pieces of 20 g each to 10 cm, with the ends slightly thicker on both sides. Place dough pieces diagonally on sheets. Roll out one dough piece of 20 g to 10 cm, with one end slightly thicker, and place on the centre of the cross. Put roundly worked 50 g dough pieces on the cross, press down slightly, brush with egg, and after ⅔ proof allow to stand in the cold room at 0–5 °C for 20–30 minutes.

BAKING PREPARATION
Spread dough pieces with egg again, mark eyes with sultanas, and cut in turtle shell rhombically.

BAKING
Load in warm oven with open pull. Close pull after 3 minutes and steam. Finish baking with closed pull until golden.

BAKING TEMPERATURE
220–230 °C

BAKING TIME
12–15 minutes

ELABORACIÓN
Bolear cuidadosamente 3 porciones de 600 g cada una y 1 porción de 1500 g. Cubrir con plástico y dejar reposar durante 10 minutos. Formar dos piezas de 20 g cada una a 10 cm, de manera que los extremos de ambos lados sean algo más gruesos. Colocar las piezas cruzadas sobre una plancha. Formar una pieza de 20 g de 10 cm, de manera que solamente tenga más grueso uno de los extremos. Colocarla en el medio encima de la cruz. Colocar una pieza de masa de 50 g de forma redonda sobre la cruz, presionar ligeramente y pintar con huevo batido. Hacia ⅔ de la fermentación dejar en el frigorífico durante 20–30 minutos a 0–5 °C.

PREPARACIÓN PARA EL HORNEADO
Volver a pintar las piezas con huevo batido, marcar los ojos con pasas sultanas y cortar el caparazón en forma de rombo.

HORNEAR
Introducir en horno caliente con el tiro abierto. Después de 3 minutos cerrar el tiro y dar vapor. Terminar de cocer con el tiro cerrado (dorado).

TEMPERATURA DE HORNEADO
220–230 °C

TIEMPO DE HORNEADO
12–15 minutos







Cereal fruit bar
Barritas de cereales con frutas

MIX (6040 G)	
700 g	butter
800 g	cane sugar
220 g	glucose syrup → *boil together*
1400 g	rolled oats large
600 g	pistachios
300 g	sesame seeds, roasted
300 g	linen seeds
120 g	honey
800 g	figs dried, quartered
800 g	cranberries dried → *mix together, add to boiled mix and stir well*

MASA (6040 G)	
700 g	mantequilla
800 g	azúcar sin refinar
220 g	sirope → *cocer todo*
1400 g	copos de avena grandes
600 g	pistachos
300 g	semillas de sésamo tostadas
300 g	semillas de lino
120 g	miel
800 g	higos secos en cuartos
800 g	arándanos secos → *mezclar todo, añadir a la masa cocida y ligar bien*







PRODUCTION
Grease 4 metal frames 24×44 cm with butterfat and place on closed baking sheets with release paper. Fill 1500 g mix in each frame, smooth with a metal horn and press down well.

BAKING
Bake until golden in mild oven with open pull.

BAKING TEMPERATURE
190–195 °C

BAKING TIME
12–15 minutes

FINISHING
Let bars cool completely in cold room at 0–5 °C and then cut individually with a serrated knife.

ELABORACIÓN
Colocar 4 marcos de metal de 24×44 cm engrasados con mantequilla, sobre bandejas cerradas cubiertas con papel de silicona. Rellenar cada marco con 1500 g de masa, nivelar con una rasqueta de metal y presionar bien.

HORNEAR
Horno suave con el tiro abierto. Cocer claro.

TEMPERATURA DE HORNEADO
190–195 °C

TIEMPO DE HORNEADO
12–15 minutos

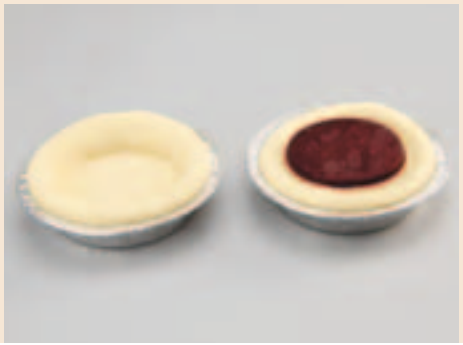
TERMINACIÓN
Dejar enfriar completamente en el frigorífico a 0–5 °C y finalmente cortar porciones individuales con un cuchillo de sierra.



Wild berry tart
Tartaleta de frutas del bosque







PREPARATION

2400 g	sweet yeast dough (page 136)

FRUIT FILLING (685 G)

550 g	wild berry puree (may be replaced by any fruit puree)
110 g	sugar
25 g	corn starch → *boil together*

DESSERT CREAM (1240 G)

720 g	milk
120 g	sugar
25 g	vanilla sugar → *boil together*
80 g	milk
35 g	vanilla cream powder → *stir together, add to boiling milk and bring to a boil again*
160 g	cream
100 g	egg yolk → *fold in warm cream and heat to 85 °C*

PRODUCTION
Fill 10 g fruit filling each in 51 mm Ø and 29 mm high Flexipan baking mats with a liqueur funnel. Greased aluminum baking tins can also be used. Then freeze at –18 °C.

FURTHER PROCESSING
Pour 20 g dessert cream each on frozen wild berry filling and freeze at –18 °C.

BAKING PREPARATION
Place frozen fillings, dessert cream facing down, in lined, baked tarts (page 148) and bake immediately.

BAKING
Finish baking until golden in mild oven with open pull.

BAKING TEMPERATURE
215–225 °C

BAKING TIME
10–12 minutes

FINISHING
Dust cooled off tarts with icing sugar and garnish the centre with jelly.

PREPARACIÓN

2400 g	masa dulce fermentada (página 136)

RELLENO DE FRUTA (685 G)

550 g	puré de frutas del bosque (se puede sustituir por otro puré de frutas)
110 g	azúcar
25 g	almidón de maíz → *cocer todo*

CREMA DE POSTRE (1240 G)

720 g	leche
120 g	azúcar
25 g	azúcar de vainilla → *cocer todo*
80 g	leche
35 g	crema de vainilla en polvo → *mezclar todo, añadir la leche hervida y volver a cocer*
160 g	nata
100 g	yema de huevo → *verter en la crema caliente y calentar a 85 °C*

ELABORACIÓN
Rellenar planchas de silicona (Flexipan) con 10 g de relleno de frutas con la ayuda de un embudo para licor de 51 mm Ø y 29 mm de alto. También se pueden usar moldes de papel de aluminio previamente engrasados. A continuación congelar a –18 °C.

CONTINUACIÓN DEL PROCESO
Verter 20 g de crema de postre sobre cada relleno de frutas congelado y congelar a –18 °C.

PREPARACIÓN PARA EL HORNEADO
Colocar el relleno congelado con la crema de postre hacia abajo en las tartaletas ya fermentadas (página 148) y hornear inmediatamente.

HORNEAR
Horno suave con el tiro abierto. Hornear dorado.

TEMPERATURA DE HORNEADO
215–225 °C

TIEMPO DE HORNEADO
10–12 minutos

TERMINACIÓN
Una vez frías espolvorear las tartaletas con azúcar en polvo y decorar el centro con gelatina.



Butter croissant with corn
Gipfel de mantequilla con maíz

SOAKER (685 G)	
410 g	water boiling
275 g	mash → *pour boiling water over the mash and mix in the planetary stirrer without lumps. Store in the cold room at 0–5 °C until further processing*

DOUGH (5800 G)	
2540 g	wheat flour 400
1150 g	water
50 g	egg yolk fresh
15 g	liquid malt active → *dissolve in water*
60 g	sugar → *dissolve in water*
100 g	baker's yeast
30 g	enzyme preparation
650 g	soaker → *mix together*
150 g	butter → *add after 4–5 minutes*
55 g	table salt → *add at the end of mixing time and knead dough thoroughly*
1000 g	butter plate → *for folding in*

PROCESSING
see page 220

BASIC DOUGH QUANTITY
4835 g

NUMBER OF SHEETINGS
3 simple sheetings

PROCESSING
see page 222. Then brush rolled dough pieces with egg and turn in corn for decoration.

BAKING TEMPERATURE/BAKING TIME
see page 224

ESCALDADO (685 G)	
410 g	agua hirviendo
275 g	sémola de maíz → *verter el agua hirviendo sobre la sémola de maíz y mezclar en la batidora evitando los grumos. Guardar en el frigorífico a 0–5 °C hasta su posterior uso*

MASA (5800 G)	
2540 g	harina de trigo 400
1150 g	agua
50 g	yema de huevo fresco
15 g	malta líquida activa → *disolver en agua*
60 g	azúcar → *disolver en agua*
100 g	levadura
30 g	preparado enzimático
650 g	escaldado → *mezclar todo*
150 g	mantequilla → *añadir después de 4–5 minutos*
55 g	sal fina → *añadir al final del mezclado y amasar hasta obtener una masa plástica*
1000 g	placa de mantequilla → *para hojaldrar*

CONTINUACIÓN DE PROCESO
Ver página 220

MASA BASE
4835 g

NÚMERO DE VUELTAS
3 vueltas sencillas

ELABORACIÓN
Ver página 222. Pintar piezas enrolladas con huevo batido y envolver con granos de maíz.

TEMPERATURA DE HORNEADO/TIEMPO DE HORNEADO
Ver página 224







Butter croissant with grains
Gipfel de mantequilla con semillas

DOUGH (5875 G)	
1800 g	wheat flour 400
700 g	wheat flour 720
200 g	shredded wheat fine
1400 g	water
50 g	egg yolk fresh
60 g	barley malt dark → *dissolve in water*
30 g	sugar → *dissolve in water*
100 g	baker's yeast
30 g	enzyme preparation → *mix together*
150 g	butter → *add after 4–5 minutes*
55 g	table salt → *add at the end of mixing time and knead dough thorughly*
150 g	sesame seeds, roasted
100 g	sunflower seeds, roasted
50 g	linseed, roasted → *gently intermix with dough*
1000 g	butter plate → *for folding in*

PROCESSING
see page 220

BASIC DOUGH QUANTITY
4875 g

NUMBER OF SHEETINGS
3 simple sheetings

PROCESSING
see page 222
Brush rolled dough pieces with egg and sprinkle with grain mix (1 part linseeds, 1 part sunflower seeds, 1 part sesame seeds).

BAKING TEMPERATURE/BAKING TIME
see page 224

MASA (5875 G)	
1800 g	harina de trigo 400
700 g	harina de trigo 720
200 g	trigo troceado fino
1400 g	agua
50 g	yema de huevo fresco
60 g	malta de cebada oscura → *disolver en agua*
30 g	azúcar → *disolver en agua*
100 g	levadura
30 g	preparado enzimático → *mezclar todo*
150 g	mantequilla → *añadir después de 4–5 minutos*
55 g	sal fina → *añadir al final del mezclado y amasar hasta obtener una masa plástica*
150 g	semillas de sésamo tostadas
100 g	semillas de girasol tostadas
50 g	semillas de lino tostadas → *mezclar con la masa cuidadosamente*
1000 g	placa de mantequilla → *para hojaldrar*

CONTINUACIÓN DEL PROCESO
Ver página 220

MASA BASE
4875 g

NÚMERO DE LAMINADOS
3 vueltas sencillas

ELABORACIÓN
Ver página 222
Una vez enrolladas las piezas pintar con huevo batido y espolvorear con la mezcla de semillas (1 parte lino, 1 parte semillas de girasol, 1 parte semillas de sésamo).

TEMPERATURA DE HORNEADO/TIEMPO DE HORNEADO
Ver página 224





PREPARATION

1500 g leftover Danish pastry

DISPONER

1500 g resto de masa Plunder

Fruit Danish
Plunder de frutas







PREPARATION

Place 73×41×30 mm round aluminum baking pans, seam down, on sheets lined with release paper and grease.

PROCESSING

Roll out leftover Danish pastry rectangularly to 1.6–2 mm, roll off on sheets covered with plastic and freeze at –18 °C for 10–20 minutes. Cut out 12 cm Ø dough pieces with star pastry cutter, brush the pieces with egg and roll in sugar. Put the dough pieces with the sugar up over the aluminum baking pans, cover with plastic and allow to ferment at room temperature.

BAKING

Bake until crisp in mild oven with open pull.

BAKING TEMPERATURE

190–200 °C

BAKING TIME

14–18 minutes

FINISHING

Turn the stars after baking and allow to cool. Thinly brush the centre part inside with white dip coat, fill with 20 g diplomat cream each (page 36) and garnish individually with jellied fruit.

PREPARACIÓN

Colocar en moldes de aluminio redondos de 73×41×30 mm, con el cierre hacia abajo, sobre bandejas previamente engrasadas, cubiertas con papel de silicona.

ELABORACIÓN

Laminar el resto de masa Plunder en rectángulos a 1,6–2 mm, colocar sobre bandejas cubiertas de plástico y dejar en el congelador a –18 °C durante 10–20 minutos. Cortar piezas de 12 cm Ø con un cortapastas en forma de estrella, pintar con huevo batido y envolver en azúcar. Colocar las piezas en moldes de aluminio con el azúcar hacia arriba, cubrir con plástico y dejar fermentar a temperatura ambiente.

HORNEAR

Horno suave con el tiro abierto. Hornear crujiente.

TEMPERATURA DE HORNEADO

190–200 °C

TIEMPO DE HORNEADO

14–18 minutos

TERMINACIÓN

Una vez horneadas dar la vuelta a las estrellas y dejar enfriar. Pintar finamente la parte interior con glasa blanca, aplicar 20 g de crema Diplomat (página 36) en cada pieza y decorar individualmente con frutas engelatinadas.



Danish variations
Variaciones de Plunder

PREPARATION

5000 g Danish pastry dough (page 247)

PROCESSING

Roll out Danish pastry dough to 2.3–2.8 mm, roll off on sheets covered with plastic and cool at –18 °C for 10–20 minutes. According to the different work photos, shape the dough pieces and place them on perforated sheets lined with release paper. Cover the dough pieces with plastic and allow to ferment at room temperature. Then put in the cold room at 0–5 °C for 10–20 minutes to stabilize.

BAKING PREPARATION

Brush the top with egg.

BAKING

Load in mild oven with open pull. Close pull after 2–3 minutes, steam, open pull halfway through baking time and finish baking.

BAKING TEMPERATURE

200–210 °C

BAKING TIME

14–18 minutes

FINISHING

Garnish the Danish pastry variations with vanilla cream (page 36) and fruit.

1 CURVY DANISH

Cut 10×7 cm rectangles. On both sides, opposite, on a 7 cm width, cut in a dough band 1.5 cm wide to ¾ of the long side. Put the two dough strips in the centre and fix with a 10 g almond paste dot 1:1 (page 31) each.

2 MAY BUG

Cut out 10 cm Ø circulars. From these circulars, cut out an 8 cm Ø round dough band with a round pastry cutter. Cut through this dough band, brush the round dough piece with egg and put the dough band heart-shaped on top. Fill the wings with raspberry jam after baking (page 42) and garnish with Scrivosa.

3 LITTLE FLOWER

Cut 10×10 cm squares. 1 cm off the 4 square corners, cut in 4 corners 2.5 cm long. Put the 4 corner points in the centre and fix with an almond paste dot of 10 g each 1:1 (page 31).

PREPARACIÓN

5000 g masa Plunder (página 247)

ELABORACIÓN

Laminar la masa Plunder a 2,3–2,8 mm, colocar sobre bandejas cubiertas de plástico y dejar en el congelador a –18 °C durante 10–20 minutos. Formar las piezas de acuerdo con las diferentes descripciones y colocar sobre bandejas perforadas cubiertas con papel de silicona. Tapar las piezas con plástico y dejar fermentar a temperatura ambiente. A continuación dejar en el frigorífico a 0–5 °C durante 10–12 minutos para que se estabilicen.

PREPARACIÓN PARA EL HORNEADO

Pintar la superficie con huevo batido.

HORNEAR

Horno suave con el tiro abierto. Después de 2–3 minutos cerrar el tiro, dar vapor y tras las mitad del tiempo de cocción, terminar de hornear con el tiro abierto.

TEMPERATURA DE HORNEADO

200–210 °C

TIEMPO DE HORNEADO

14–18 minutos

TERMINACIÓN

Decorar las diferentes variantes de Plunder con crema de vainilla (página 36) y con fruta.

1 PLUNDER CURVO

Cortar rectángulos de 10×7 cm. Sobre el ancho de 7 cm cortar a ambos lados y de manera opuesta, dos tiras de masa de 1,5 cm de ancho a ¾ de la longitud. Colocar las dos tiras de masas en el centro y reforzar con un punto de 10 g de masa de almendras 1:1 (página 31).

2 ABEJORRO

Cortar redondeles de 10 cm Ø. Volver a cortar los redondeles con un cortador redondo de 8 cm Ø. Cortar la tira sobrante, pintar con huevo batido la pieza de masa y dar forma de corazón. Después de hornear llenar las alas con mermelada de frambuesa (página 42) y decorar con Scrivosa.

3 FLORES

Cortar cuadrados de 10×10 cm. A 1 cm de distancia de las 4 esquinas del cuadrado cortar 4 esquinas de 2,5 cm de largo. Colocar las 4 esquinas en cada centro y fijarlo 10 g de masa de almendras, 1:1 (página 31).

1 Curvy Danish
Plunder curvo







2 May bug
Abejorros







3 Little flower
Flores







Confectionery
Panadería fina

On more than 300 pages you will find a display of our genuine creative ideas: From pastry classics such as brioches, croissant variations or panettone – with many new interpretations – and original new products all the way to special products. Our 600 product and work photos help you try out the recipes. They are easily understandable, efficient and cost-effective. Success guaranteed!

En más de 300 páginas le presentamos un trabajo creativo lleno de ideas fantásticas: desde los clásicos Brioches, pasando por los diferentes tipos de Gipfel o los Panettone – muchos de los cuales en nuevas interpretaciones, productos originales e innovativos, incluyendo además productos especiales. A través de nuestras recetas, todas ellas debidamente probadas en la práctica, fáciles de seguir y con más de 600 fotografías de los productos y sus procesos, logrará su implementación de manera fácil y económicamente eficiente. El éxito está garantizado!

www.richemont.swiss

Richemont

ISBN 978-3-905720-55-6