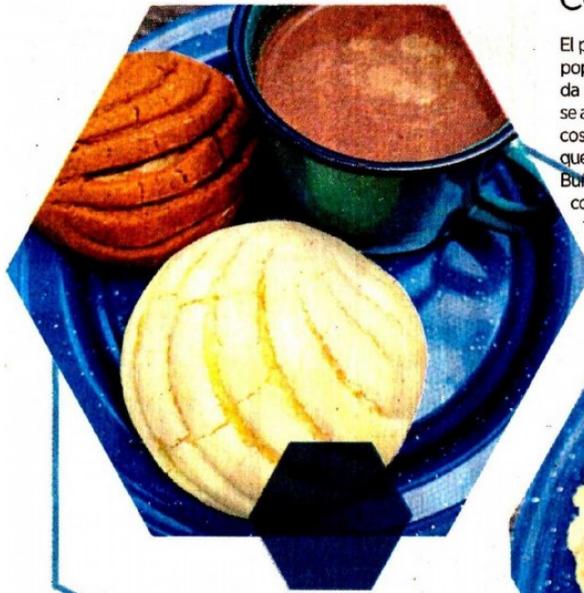


Fecha 02.09.2022	Sección Buena Mesa	Página 6
----------------------------	------------------------------	--------------------



CONCHA

El pan dulce que goza de mayor popularidad. Redonda y decorada con pasta dulce. Para llamarse así el marcador con se corta la costra debe formar esas ondas que simulan una concha marina. Buñuelo hornea una versión con cocoa y trozos de chocolate integrados en la masa. **Sopea en:** chocolate con leche

CHILINDRINA

Su forma y cobertura son como las de la concha, pero la diferencia radica en esos gránulos, elaborados con una mezcla de azúcar, azúcar glass, harina y agua que se deja secar y se quiebra. El famoso personaje del programa El Chavo del 8 hace alusión a ella, justamente por las pequitas. **Sopea en:** chocolate de agua



DILES ¡BIZCOCHITO!

No es piropo, sino uno de los tipos de masa más utilizados en la panadería mexicana.

Los panaderos de Buñuelo lo explican mejor

TERESA RODRÍGUEZ

El ingenio de los panaderos mexicanos ha hecho de este el país con la mayor variedad de piezas. Muchas parten de la misma masa, pero reflejan en formas y nombres el humor y la

creatividad de sus artifices.

Una de las masas más populares en el compendio nacional es, precisamente, la que lleva por nombre bizcochito, así lo demuestran las amadas conchas, las ocurrentes chilindrinas y las rebanadas de mantequilla.

“Digamos que esta masa es como hermana de la brioche, por la cantidad de mantequilla que lleva. Puede percibirse su sabor

lácteo, porque también lleva leche, y su suavidad es muy característica”, describe Ariana González, cofundadora de Buñuelo.

Esta panadería, dedicada durante 10 años a la investigación y preservación de horneados mexicanos, actualmente trabaja un proyecto editorial de la mano de Culinaria Mexicana, para condensar y explicar panes, tipos de masas y preparaciones tradicionales.

Continúa en siguiente hoja



Fecha 02.09.2022	Sección Buena Mesa	Página 6
---------------------	-----------------------	-------------

EL TIP

CADA MES EN LAS VITRINAS DE BUÑUELO HAY UN PAN ESPECIAL, POCO CONOCIDO, COMO EL CHICHARRÓN, HECHO DE MASA ROYAL, PARA QUE LA GENTE VAYA FAMILIARIZÁNDOSE CON PIEZAS POCO DIFUNDIDAS Y SE ATREVA A CAMBIAR SU ELECCIÓN DE SIEMPRE.

● RÍO AMAZONAS 44, CUAUHTÉMOC

“HIJOS” DE ESTA MASA

Cuatro piezas elaboradas a partir de este tipo de masa y su maridaje de merienda:



REBANADA DE MANTEQUILLA

Este pan es elaborado en forma de hogaza. Tras hornearse, se corta rebana, se unta con mantequilla cremada y se espolvorea con azúcar. Para que este pan, relativamente sencillo, tenga gran profundidad de sabor el secreto está en la calidad del producto. En Buñuelo, la “cremantequilla”, como se llama a esa cubierta, es 100 por ciento mantequilla cremada. ● Sopea en: café de olla

PELÓN

La bola de bizcocho se hornea sin cubierta, una vez que sale del horno se deja enfriar y se baña con chocolate. Alrededor, en el diámetro de la circunferencia, de forma tradicional, se decora con coco para simular la coronilla de un fraile francisco. En algunas panaderías de la Ciudad pueden encontrarse versiones adornadas con nuez o chochitos blancos. ● Sopea en: chocolate de agua