

RECETARIO PAN DE MUERTO



Tradición

El pan de muerto es parte esencial de una de las fiestas mexicanas más representativas: el Día de Muertos. Aunque el origen de este manjar es un tanto incierto, debido a las muchas versiones que existen, de lo que nadie duda es de la importancia de su presencia en los altares de muertos y, por supuesto, en las mesas de todos los mexicanos.

Con el paso del tiempo, tanto la forma como los ingredientes de este famoso pan han ido variando y, aunque todos reconocemos un par de versiones como las más tradicionales, lo cierto es que muchos chefs reposteros y panaderos artesanales han logrado imprimir su propio sabor y estilo, para crear nuevas variedades que resaltan su sabor original y logran resultados únicos.

Para rendir honor a esta deliciosa tradición, Espiga Mix® presenta este recetario, con productos elaborados con Mix Pan de Muerto, que permite obtener un delicioso pan de manera fácil y rápida.

Agradecemos el apoyo de nuestros chefs Cynthia González Stephenson y Juan José D. Kantun, por el desarrollo de estas recetas.





CONTENIDO

Pan de Muerto CON CHOCOLATE Y CANELA	7
Pan de Muerto CON CHOCOLATE Y AJONJOLÍ GARAPIÑADO	9
Pan de Muerto DE CAFÉ DE OLLA	11
Pan de Muerto ESTILO ROLES DE CANELA	13
Pan de Muerto DE AMARANTO CARAMELIZADO Y MIEL	15
Pan de Muerto CON ANÍS, PILONCILLO Y AJONJOLÍ	17
Pan de Muerto DE CALABAZA CON PEPITA	19
Pan de Muerto CON GLASEADO Y ALMENDRAS	21
Pan de Muerto CON GLASEADO Y CÍTRICOS	23
Pan de Muerto CON GLASEADO Y PISTACHE	25
Pan de Muerto MATCHA Y PISTACHE	27





Pan de Muerto con chocolate y canela

PREPARACIÓN
160 min

HORNEAR
20 min

RENDIMIENTO
15 pz
80 g

INGREDIENTES

Masa

1 kg	Mix Pan de Muerto
350 g	Huevo
150 ml	Agua
40 g	Levadura fresca
200 g	Nuez picada
25 g	Canela recién molida
30 g	Cocoa alcalina
250 g	Tablillas de chocolate semi amargo

Terminado

Azúcar refinada al gusto
Canela molida al gusto
Mantequilla al gusto

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Deposite en el cazo de la batidora el huevo fresco, la levadura, Mix Pan de Muerto, canela y cocoa.
2. Mezcle con gancho en la 1ª velocidad durante 1 minuto.
3. Amase en la 2ª velocidad durante 10 minutos.
4. Adicione el agua y continúe amasando hasta que la masa cree una liga elástica, aproximadamente son 10 minutos más de amasado, por último vierta la nuez picada*. *Nota: no debe trabajarse mucho porque la nuez desprende aceites naturales que pueden estropear la masa.
5. Una vez que los ingredientes estén totalmente integrados deje reposar la masa a temperatura ambiente por 20 minutos.
6. Corte y forme figuras, inserte en cada pieza un trozo de chocolate semiamargo y boléelas para que quede en el centro de la pieza.
7. Adorne las piezas con porciones de masa en forma de hueso y deje fermentar de 90 a 120 minutos.
8. Hornee a 160 °C por 20 minutos. Deje enfriar las piezas a temperatura ambiente.

Terminado

1. Funda la mantequilla a fuego directo y barnice los panes, deje secar levemente y bañe con azúcar refinada mezclada con canela en polvo.



Pan de Muerto con chocolate y ajonjolí garapiñado

PREPARACIÓN
160 min

HORNEAR
20 min

RENDIMIENTO
15 pz
80 g

INGREDIENTES

Masa

1 kg	Mix Pan de Muerto
350 g	Huevo
150 ml	Agua
40 g	Levadura fresca
150 g	Ajonjolí molido

Terminado

500 g	Chocolate semi amargo
170 g	Ajonjolí tostado sin cutícula
300 g	Azúcar refinada
Agua al gusto	

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Deposite en el cazo de la batidora el huevo fresco, la levadura y el Mix Pan de Muerto.
2. Mezcle con gancho en la 1ª velocidad durante 1 minuto.
3. Amase en la 2ª velocidad durante 10 minutos.
4. Adicione el agua y continúe amasando hasta que la masa cree una liga elástica, aproximadamente son 10 minutos más de amasado, adicione el ajonjolí molido.
5. Una vez que los ingredientes estén totalmente integrados deje reposar la masa a temperatura ambiente por 20 minutos.
6. Corte y forme figuras según peso deseado, adorne las piezas con porciones de masa en forma de hueso y deje fermentar de 90 a 120 minutos.
7. Hornee a 160 °C por 20 minutos. Deje enfriar las piezas a temperatura ambiente.

Terminado

1. Mezcle el agua y azúcar hasta fundir para formar un caramelo suave, añada el ajonjolí y mézclelo hasta incorporar por completo, extienda sobre un papel encerado y deje enfriar.
2. Funda el chocolate a baño maría y cubra el pan de muerto.
3. Por último triture el ajonjolí caramelizado y espolvoree sobre el chocolate.



Pan de Muerto de café de olla

PREPARACIÓN
160 min

HORNEAR
20 min

RENDIMIENTO
15 pz
80 g

INGREDIENTES

Masa

1 kg	Mix Pan de Muerto
350 g	Huevo
150 ml	Café expreso
40 g	Levadura fresca
25 g	Leche en polvo

Terminado

400 g	Azúcar morena
20 g	Canela recién molida
1	Ramita de canela entera
Mantequilla fundida cantidad necesaria	
Café molido al gusto	
Nibs de café para decorar al gusto	

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Deposite en el cazo de la batidora el huevo fresco, la levadura y el Mix Pan de Muerto.
2. Mezcle con gancho en la 1ª velocidad durante 1 minuto.
3. Amase en la 2ª velocidad durante 10 minutos.
4. Adicione el café expreso junto con la leche en polvo y continúe amasando aproximadamente 10 minutos hasta que la masa cree una liga elástica.
5. Una vez que los ingredientes estén totalmente integrados deje reposar la masa a temperatura ambiente por 20 minutos.
6. Corte figuras según peso y formas deseadas, adorne las piezas con porciones de masa en forma de hueso y deje fermentar de 90 a 120 minutos.
7. Barnice las piezas con huevo y encima vierta una capa de azúcar morena.
8. Hornee a 160 °C por 20 minutos. Deje enfriar las piezas a temperatura ambiente.

Terminado

1. Mezcle en un recipiente el azúcar con la canela molida y el café molido, integre hasta que todo esté bien combinado.
2. Barnice el pan de muerto con un poco de mantequilla fundida, espere a que seque un poco y bañe con la mezcla del punto anterior, para finalizar adorne con nibs de café y la ramita de canela.



Pan de Muerto estilo roles de canela

PREPARACIÓN
160 min

HORNEAR
20 min

RENDIMIENTO
15 pz
80 g

INGREDIENTES

Masa

1 kg	Mix Pan de Muerto
350 g	Huevo
150 ml	Agua
40 g	Levadura
200 g	Nuez picada
200 g	Pasitas

Terminado

250 g	Azúcar glass
200 g	Azúcar refinada
90 ml	Agua caliente
	Jugo de limón al gusto
	Canela molida al gusto
	Mantequilla fundida al gusto
	Pasitas, cantidad necesaria

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Deposite en el cazo de la batidora el huevo fresco, la levadura y el Mix Pan de Muerto.
2. Mezcle con gancho en la 1ª velocidad durante 1 minuto.
3. Amase en la 2ª velocidad durante 10 minutos.
4. Adicione el agua y continúe amasando aproximadamente 10 minutos hasta que la masa cree una liga elástica.
5. Una vez que los ingredientes estén totalmente integrados deje reposar la masa a temperatura ambiente por 20 minutos.
6. Corte las piezas al tamaño deseado, a cada una le va a introducir en el centro nuez trozada y pasitas en partes iguales, por último bolee las piezas.
7. Adorne las piezas con porciones de masa en forma de hueso y deje fermentar hasta que doble su volumen.
8. Hornee a 160 °C por 20 minutos. Deje enfriar las piezas a temperatura ambiente.

Terminado

1. Mezcle el azúcar refinada con canela molida y espolvoree sobre el pan de muerto.
2. Para el glaseado, mezcle el azúcar glass con el agua caliente y el jugo de limón hasta formar una mezcla homogénea y brillante. Aplique sobre el pan de muerto y decore con las pasitas.



Pan de Muerto de amaranto caramelizado y miel

PREPARACIÓN
160 min

HORNEAR
25 min

RENDIMIENTO
15 pz
80 g

INGREDIENTES

Masa

1 kg	Mix Pan de Muerto
200 g	Harina Espiga® Fina
300 g	Huevo
150 ml	Agua
50 g	Levadura fresca
150 g	Miel de abeja
5 g	Manteca vegetal

Terminado

300 g	Mantequilla
70 g	Amaranto caramelizado

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Pese perfectamente todos los ingredientes y deposite en el cazo de la batidora el huevo fresco, la levadura, miel de abeja, la mitad del agua, el Mix Pan de Muerto y 160 g de harina blanca.
2. Mezcle con gancho en la 1ª velocidad durante 1 minuto.
3. Amase en 2ª velocidad por aproximadamente 10 minutos y continúe agregando el resto del agua de manera gradual hasta que los ingredientes se incorporen perfectamente y la masa forme una liga elástica.
4. Una vez que los ingredientes estén totalmente integrados deje reposar la masa a temperatura ambiente por 15 minutos.
5. Separe 400 g de la masa y mezcle con 40 g de harina blanca y 5 g de manteca vegetal, esta le servirá más adelante para formar los huesitos.
6. Pese la masa principal en porciones de 70 g, boléelas y colóquelas sobre una charola previamente engrasada.
7. Forme los huesitos con la masa que reservó y colóquelos sobre las piezas.
8. Deje reposar nuevamente hasta que doble su tamaño, hornee a una temperatura de 160 °C por alrededor de 20 a 25 minutos. Deje enfriar.

Terminado

1. Barnice el pan de muerto con mantequilla fundida, espere aproximadamente 2 minutos a que seque.
2. Cubra cada una de las piezas con amaranto caramelizado.



Pan de Muerto con anís, piloncillo y ajonjolí

PREPARACIÓN
160 min

HORNEAR
25 min

RENDIMIENTO
15 pz
80 g

INGREDIENTES

Masa

1 kg	Mix Pan de Muerto
300 g	Huevo
150 ml	Agua
40 g	Levadura fresca
20 g	Anís molido
200 g	Piloncillo en trozos pequeños
140 g	Harina Espiga® Fina
5 g	Manteca vegetal

Terminado

100 g	Huevo
50 ml	Leche
300 g	Ajonjolí
100 g	Piloncillo en trozos

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Pese perfectamente todos los ingredientes y deposite en el cazo de la batidora el huevo fresco, la levadura, el anís, la mitad del agua, 100 g de harina blanca y el Mix Pan de Muerto.
2. Mezcle con gancho en la 1ª velocidad durante 1 minuto.
3. Amase en 2ª velocidad por aproximadamente 10 minutos y continúe agregando el resto del agua de manera gradual hasta que los ingredientes se incorporen perfectamente y la masa forme una liga elástica.
4. Separe 400 g de la masa y mezcle con 40 g de harina blanca y 5 g de manteca vegetal, esta le servirá más adelante para formar los huesitos.
5. Incorpore los trozos pequeños de piloncillo a la masa principal y deje reposar por aproximadamente 15 minutos.
6. Separe la masa principal en porciones de 70 g, boléelas y colóquelas sobre una charola previamente engrasada.
7. Forme los huesitos con la masa que reservó y coloque sobre las piezas.
8. Deje reposar nuevamente hasta que doble su tamaño.
9. Para el terminado mezcle el huevo con la leche, barnice las piezas con la ayuda de una brocha, espolvoree con ajonjolí y piloncillo.
10. Hornee a una temperatura de 160 °C por alrededor de 25 minutos. Dejar enfriar.



Pan de Muerto de calabaza con pepita

PREPARACIÓN
160 min

HORNEAR
25 min

RENDIMIENTO
15 pz
80 g

INGREDIENTES

Masa

1 kg	Mix Pan de Muerto
280 g	Huevo
80 ml	Agua
50 g	Levadura fresca
100 g	Pulpa de calabaza en tacha
40 g	Harina Espiga® Fina
5 g	Manteca vegetal

Terminado

100 g	Huevo
50 ml	Leche
200 g	Pepitas de calabaza
150 g	Azúcar

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Pese perfectamente todos los ingredientes y deposite en el cazo de la batidora el huevo fresco, la levadura, la pulpa de calabaza, la mitad del agua y el Mix Pan de Muerto.
2. Mezcle con gancho en la 1ª velocidad durante 1 minuto.
3. Amase en 2ª velocidad por aproximadamente 10 minutos y continúe agregando el resto del agua de manera gradual hasta que los ingredientes se incorporen perfectamente y la masa forme una liga elástica, deje reposar por aproximadamente 15 minutos.
4. Separe 400 g de la masa y mezcle con 40 g de harina blanca y 5 g de manteca vegetal, esta le servirá más adelante para formar los huesitos.
5. Separe la masa principal en porciones de 70 g, boléelas y colóquelas sobre una charola previamente engrasada.
6. Forme los huesitos con la masa que reservó y colóquelos sobre las piezas. Deje reposar nuevamente hasta que doble su tamaño.
7. Para el terminado mezcle el huevo con la leche, barnice las piezas con la ayuda de una brocha, coloque las pepitas de calabaza cortadas en trocitos y espolvoree con azúcar.
8. Hornee a una temperatura de 160 °C por alrededor de 25 minutos y deje enfriar.



Pan de Muerto con glaseado y almendras

PREPARACIÓN
160 min

HORNEAR
20 min

RENDIMIENTO
15 pz
80 g

INGREDIENTES

Masa

1 kg	Mix Pan de Muerto
350 g	Huevo
150 ml	Leche
40 g	Levadura fresca
10 g	Anís tostado
150 g	Cacahuete tostado

Terminado

250 g	Azúcar glass
90 ml	Leche caliente
150 g	Almendras molidas
	Jugo de limón al gusto
	Almendras fileteadas tostadas al gusto

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Deposite en el cazo de la batidora el huevo fresco, la levadura, anís y el Mix Pan de Muerto.
2. Mezcle con gancho en la 1ª velocidad durante 1 minuto.
3. Amase en la 2ª velocidad durante 10 minutos.
4. Adicione a la mezcla la leche, continúe amasando por aproximadamente 10 minutos hasta que la mezcla cree una liga elástica.
5. Una vez que los ingredientes estén totalmente integrados deje reposar la masa a temperatura ambiente por 20 minutos, después agregue los cacahuates tostados levemente triturados.
6. Corte figuras según peso deseado, adorne las piezas con porciones de masa en forma de hueso y deje fermentar durante 90 a 120 minutos.
7. Hornee a 160 °C por 20 minutos. Deje enfriar las piezas a temperatura ambiente.

Terminado

1. Para el glaseado, mezcle el azúcar glass con la leche caliente y el jugo de limón hasta formar una mezcla homogénea y brillante.
2. Añada al glaseado las almendras molidas, mezcle y aplique sobre el pan de muerto.
3. Adorne con las almendras fileteadas tostadas.



Pan de Muerto con glaseado y cítricos

PREPARACIÓN
160 min

HORNEAR
25 min

RENDIMIENTO
15 pz
80 g

INGREDIENTES

Masa

1 kg	Mix Pan de Muerto
300 g	Huevo
100 ml	Agua
50 g	Levadura fresca
60 ml	Zumo de naranja
300 g	Limón y naranja cristalizados
40 g	Harina Espiga® Fina
5 g	Manteca vegetal

Terminado

300 g	Mantequilla
250 g	Azúcar refinada
100 g	Azúcar glass
20 g	Zumo de limón
5 g	Ralladura de limón y naranja

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Pese perfectamente todos los ingredientes y deposite en el cazo de la batidora el huevo fresco, la levadura, el zumo de naranja, la mitad del agua y el Mix Pan de Muerto.
2. Mezcle con gancho en la 1ª velocidad durante 1 minuto.
3. Amase en 2ª velocidad por aproximadamente 10 minutos y continúe agregando el resto del agua de manera gradual hasta que los ingredientes se incorporen perfectamente y la masa forme una liga elástica.
4. Separe 400 g de la masa y mezcle con 40 g de harina blanca y 5 g de manteca vegetal, esta le servirá más adelante para formar los huesitos.
5. Corte en trocitos los cítricos cristalizados e incorpórellos a la masa principal, deje reposar por aproximadamente 15 minutos.
6. Pese la masa principal en porciones de 70 g, boléelas y colóquelas sobre una charola previamente engrasada.
7. Forme los huesitos con la masa que reservó y colóquelos sobre las piezas. Deje reposar nuevamente hasta que doble su tamaño.
8. Hornee a una temperatura de 160 °C por alrededor de 25 minutos y deje enfriar.

Terminado

1. Barnice las piezas con mantequilla fundida y espere aproximadamente 4 minutos a que seque la mantequilla.
2. Espolvoree con azúcar refinada cada una de las piezas.
3. Mezcle azúcar glass con el zumo de limón y cubra con esta preparación las piezas, por último, decore con ralladura de limón y naranja.



Pan de Muerto con glaseado y pistache

PREPARACIÓN
160 min

HORNEAR
25 min

RENDIMIENTO
15 pz
80 g

INGREDIENTES

Masa

1 kg	Mix Pan de Muerto
300 g	Huevo
150 ml	Agua
40 g	Levadura fresca
130 g	Pistache
40 g	Harina Espiga® Fina
5 g	Manteca vegetal

Terminado

50 ml	Leche
100 g	Huevo
200 g	Azúcar glass
20 ml	Agua
1/2 gota	Colorante verde
100 g	Pistaches

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Pese perfectamente todos los ingredientes y deposite en el cazo de la batidora el huevo fresco, la levadura, la mitad del agua y el Mix Pan de Muerto.
2. Mezcle con gancho en la 1ª velocidad durante 1 minuto.
3. Amase en 2ª velocidad por aproximadamente 10 minutos y continúe agregando el resto del agua de manera gradual hasta que los ingredientes se incorporen perfectamente y la masa forme una liga elástica. Deje reposar por aproximadamente 15 minutos.
4. Separe 400 g de la masa y mezcle con 40 g de harina blanca y 5 g de manteca vegetal, esta le servirá más adelante para formar los huesitos.
5. Agregue e incorpore los pistaches previamente picados en trocitos a la masa principal, pésela en porciones de 70 g, bolee las piezas y colóquelas sobre una charola previamente engrasada.
6. Forme los huesitos con la masa que reservó y colóquelos sobre las piezas. Deje reposar nuevamente hasta que doble su tamaño.
7. Mezcle el huevo con la leche para barnizar las piezas con la ayuda de una brocha.
8. Hornee a una temperatura de 160 °C por alrededor de 20 a 25 minutos y deje enfriar.

Terminado

1. Mezcle azúcar glass, agua y una pequeña gota de colorante verde para glasear las piezas e inmediatamente coloque los pistaches en trozos.



Pan de Muerto matcha y pistache

PREPARACIÓN
160 min

HORNEAR
25 min

RENDIMIENTO
15 pz
80 g

INGREDIENTES

Masa

1 kg	Mix Pan de Muerto
300 g	Huevo
150 ml	Agua
40 g	Levadura fresca
15 g	Matcha
130 g	Pistache
40 g	Harina Espiga® Fina
5 g	Manteca vegetal

Terminado

300 g	Mantequilla
250 g	Azúcar refinada
5 g	Matcha
70 g	Pistache en trozos

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Pese perfectamente todos los ingredientes y deposite en el cazo de la batidora el huevo fresco, la levadura, 10 g de matcha, la mitad del agua y el Mix Pan de Muerto.
2. Mezcle con gancho en la 1ª velocidad durante 1 minuto.
3. Amase en 2ª velocidad por aproximadamente 10 minutos y continúe agregando el resto del agua de manera gradual hasta que los ingredientes se incorporen perfectamente y la masa forme una liga elástica.
4. Separe 400 g de la masa y mezcle con 40 g de harina blanca, 5 g de manteca vegetal y 5 g de matcha, esta le servirá más adelante para formar los huesitos.
5. Pique finamente el pistache, agréguelo a la masa principal en el bowl, incorpórelo y deje reposar por aproximadamente 15 minutos.
6. Pese la masa principal en porciones de 70 g, boleelas y colóquelas sobre una charola previamente engrasada.
7. Forme los huesitos con la masa que reservamos y colóquelos sobre las piezas.
8. Deje reposar nuevamente hasta que doble su tamaño, hornee a una temperatura de 160 °C por alrededor de 20 a 25 minutos y deje enfriar.

Terminado

1. Barnice las piezas con mantequilla y espere a que sequen, mezcle el azúcar refinada y la matcha para azucararlas con esta preparación y decore con pistaches en trozos.

Espiga **mix!**

¡Dale vida a tu inspiración!

#HechoConEspiga

 espigamix.com

    #HarinasPorTradicion