

Elaboración de un producto de panificación (bollos de queso crema)

Development of a bakery product (cream cheese buns)

Luis Jael Hernández Larios ^a, Tania Irais González Quintanar ^b,
Raúl Jasseft Bernal Bravo ^c

Abstract:

Baking is one of the most important food-processing activities due to the wide variety of products that can be prepared through fermentation and baking processes. In this context, cream cheese buns represent a bakery alternative that combines pleasant sensory characteristics such as softness, sponginess, and flavor, thanks to the incorporation of dairy ingredients and proper dough development. This practice consisted of preparing cream cheese buns using basic baking techniques, including mixing, kneading, fermentation, portioning, shaping, and baking. During the activity, the importance of each processing stage and the ingredients used to obtain a product with adequate texture, volume, appearance, and sensory acceptance was identified. Likewise, the practice strengthened knowledge and skills related to the production of fermented bakery products.

Keywords:

Baking, buns, cream cheese, fermentation, dough, baking process

Resumen:

La panificación es una de las actividades alimentarias más importantes debido a la gran variedad de productos que pueden elaborarse mediante procesos de fermentación y horneado. En este contexto, los bollos de queso crema representan una alternativa de panificación que combina características sensoriales agradables, como suavidad, esponjosidad y sabor, gracias a la incorporación de ingredientes lácteos y al adecuado desarrollo de la masa. La presente práctica consistió en la elaboración de bollos de queso crema mediante técnicas básicas de panificación, incluyendo mezclado, amasado, fermentación, porcionado, boleado y horneado. Durante el desarrollo de la actividad se identificó la importancia de cada etapa del proceso y de los ingredientes empleados en la obtención de un producto con adecuada textura, volumen, apariencia y aceptación sensorial. Asimismo, la práctica permitió fortalecer conocimientos y habilidades relacionadas con la elaboración de productos de panificación fermentada.

Palabras Clave:

Panificación, bollos, queso crema, fermentación, masa, horneado.

Introducción

El queso crema es un ingrediente ampliamente utilizado en la industria gastronómica y panadera debido a su textura suave, sabor ligeramente ácido y capacidad para integrarse en preparaciones dulces y saladas. Su incorporación en productos de panificación contribuye a mejorar atributos como la humedad, suavidad, palatabilidad y aceptación del consumidor, además de

aportar características diferenciadoras al producto final [1-4].

Durante la elaboración de productos de panificación, la fermentación representa una etapa fundamental, ya que influye directamente en el volumen, aroma, sabor y textura del pan. La acción de las levaduras sobre los azúcares presentes en la masa produce dióxido de carbono y compuestos aromáticos que favorecen el desarrollo de una estructura esponjosa y características

^a, Univeersidad Autónoma del Estado del Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0008-1662-691X>, Email: he485925@uaeh.edu.mx

^b, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0006-4422-7129>, Email: tania_gonzalez@uaeh.edu.mx

^c, Autor de Correspondencia, Autónoma del Estado del Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0005-0012-6484>, Email: be423221@uaeh.edu.mx

Fecha de recepción: 05/05/2026, Fecha de aceptación: 05/05/2026, Fecha de publicación: 05/06/2026

sensoriales agradables. Asimismo, factores como el amasado, tiempo de fermentación y horneado determinan la calidad final del producto [1-4].

Por ello, la elaboración de bollos de queso crema representa una alternativa innovadora dentro de la panificación, al combinar propiedades tecnológicas y sensoriales que pueden incrementar la aceptación del consumidor. Además, este tipo de productos permite aplicar conocimientos relacionados con procesos de fermentación, formulación de masas y evaluación de características fisicoquímicas y sensoriales, contribuyendo al desarrollo de productos con valor agregado dentro del área gastronómica y alimentaria[1-4].

Desarrollo de la práctica

a) Nombre de la práctica: Elaboración de bollos de queso crema

b) Objetivo

Elaborar bollos de queso crema mediante un proceso de panificación fermentada, aplicando técnicas básicas de amasado, fermentación, boleo y horneado, con la finalidad de obtener un producto con características adecuadas.

c) Utensilios necesarios

Para la elaboración de los bollos de queso crema se requiere el uso de equipo básico de panificación, entre los que se incluyen una báscula, mesa de trabajo, horno y charolas para hornear. Asimismo, se emplean utensilios complementarios como bowl o recipiente grande, espátula o miserable, cuchara de madera o batidor, brocha para barnizar, rodillo y cuchillo o cortador de masa.

d) Insumos requeridos para su realización

En la tabla 1 se enlistan los insumos requeridos para la actividad

Tabla 1. Insumos requeridos

Ingredientes	Cantidad
Harina	390 g
Azúcar	45 g
Sal	7 g
Levadura seca	9 g
Huevo	2 pza
Mantequilla	80 g
Agua	130 mL
Queso crema	100 g
Huevo para barnizar	1 pza
Ajonjolí	20 g

e) Procedimiento:

- Mezclar harina, sal, azúcar y levadura, agregar huevo y agua poco a poco, incorporar hasta que la mezcla este homogénea y por ultimo agregar la mantequilla.
- Rrabajar hasta obtener una masa suave y elástica.
- Colocarlo en un bowl, taparlo y dejar reposar aproximadamente 40 min o hasta que dupique su tamaño.
- Ponchar y porcionar de 50gr, rellenar y bolear.
- Dejar reposar nuevamente con la masa tapada, 40 min o hasta que doble su tamaño.
- Barnizar con huevo y colocar un poco de ajonjolí.
- Hornear 10- 15 min a 180 ° C.

Conclusión

La elaboración de bollos de queso crema permitió aplicar técnicas básicas de panificación, como el amasado, fermentación y horneado, obteniendo un producto con características adecuadas de textura, volumen y sabor. Asimismo, la práctica permitió comprender la importancia de cada etapa del proceso en la calidad final del producto y fortalecer habilidades relacionadas con la elaboración de productos de panificación.

Referencias

- [1] Cauvain SP, Young LS. Tecnología de la panificación. 2a ed. Zaragoza: Acibia; 2008.
- [2] McGee H. La cocina y los alimentos: enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Barcelona: Debate; 2014.
- [3] Mondal A, Datta AK. Bread baking – A review. J Food Eng. 2008;86(4):465-474.
- [4] Shewry PR, Hey SJ. The contribution of wheat to human diet and health. Food Energy Secur. 2015;4(3):178-202.