

Panadería

y masas con bases Ceylán

Panecillos · Láminas de lasaña · Croissant

7 recetas de producción, probadas en cocina

CHEF RUBÉN GÓMEZ

Recetas y dirección culinaria en colaboración con Ceylán Dominicana

Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



PRESENTACIÓN

Las bases también van en la masa

Casi todo el mundo usa las bases Ceylán para salsas, cremas y fondos. Pocos las meten en la masa, y ahí hay un terreno enorme.

Un panecillo de bogavante para un canapé de marisco, una lámina de lasaña que ya trae el sabor del tomate, un croissant rojo que nadie espera en un desayuno de hotel. Con la misma base que ya tienes en el almacén, tu panadería sale distinta a la de todos.

Aquí tienes siete recetas de producción: tres panecillos, tres láminas de lasaña y un croissant. Todas se han hecho en cocina, con las cantidades con las que salen bien.

Lo que se hace con cariño, se nota. Lo que se hace con método, se repite.

Chef Rubén Gómez

Chef ejecutivo · Embajador de Ceylán en República Dominicana

Cómo usar este recetario

Medidas. Sólidos en libras y onzas, líquidos en onzas fluidas y temperaturas en °F.

Bases Ceylán. Se usan en polvo, directamente con la harina. No se reconstituyen antes.

Agua. En los panecillos el agua va en cantidad suficiente: cada harina absorbe distinto. Añádela poco a poco hasta que la masa se deje trabajar.

Sal. Las bases ya llevan sal. Prueba la masa antes de corregir.

Láminas de lasaña. Es la misma fórmula del recetario de las 50 (base B1). Aquí está para 4 porciones; para 10, multiplica por 2.5.

MANEJO HIGIÉNICO

Mesa de acero inoxidable lavada y desinfectada con solución clorada a 25 ppm antes de empezar. Lavado y desinfección de manos según el procedimiento de la casa. Recipientes y utensilios lavados y desinfectados (solución de yodo a 25 ppm). Masas en frío a 41 °F o menos y producto terminado rotulado con fecha.

Contenido

CAPÍTULO 1 · PANECILLOS

P1	Panecillo de bogavante	6
P2	Panecillo de tomate	7
P3	Panecillo de bechamel	8

CAPÍTULO 2 · MASAS PARA LASAÑA

L1	Lámina de lasaña de tomate	10
L2	Lámina de lasaña de bogavante	11
L3	Lámina de lasaña de bechamel	12

CAPÍTULO 3 · HOJALDRADOS

C1	Croissant de tomate	14
-----------	---------------------------	-----------

CIERRE

	¿Seguimos cocinando?	15
	Créditos fotográficos	16

A photograph of two chefs in a kitchen. The chef on the right is wearing a white chef's hat and a white t-shirt with a black apron. He is looking down at something he is working on. The chef on the left is partially visible, also looking down. The background shows kitchen equipment and lights.

CAPÍTULO 1

Panecillos

Tres panes de producción

- P1 Panecillo de bogavante
- P2 Panecillo de tomate
- P3 Panecillo de bechamel

**P1**

RECETA P1 • PANECILLOS

Panecillo de bogavante

40 unidades de 1.1 oz · 3 h (con levados) | **Bases Ceylán:** Base de bogavante en polvo

INGREDIENTES

- 1 lb 8 oz harina (1.5 lb)
- 2.1 oz base de bogavante Ceylán en polvo
- 0.7 oz azúcar blanca
- 0.7 oz sal
- 0.7 oz mejorante para pan
- 0.35 oz levadura seca instantánea
- 2 huevos
- 0.7 oz mantequilla blanda
- Agua, cantidad suficiente (orientativo: 9–10 fl oz)
- 1 huevo para barnizar
- Semillas o hierbas aromáticas al gusto

ELABORACIÓN

- 01** Mezclar la harina con la base de bogavante, el azúcar y la sal. Hacer un hueco en el centro y añadir los huevos, el mejorante y la levadura.
- 02** Ir añadiendo el agua poco a poco mientras se amasa, hasta que la masa tenga cuerpo y se deje trabajar. Cuando tome forma, incorporar la mantequilla blanda en trozos.
- 03** Amasar con energía unos 10 minutos, hasta tener un bollo liso y elástico que no se pegue a las manos.
- 04** Primer levado: tapar y dejar en un sitio cálido 1 hora, o hasta que doble su volumen.
- 05** Desgasificar presionando suave, dividir en piezas de 1.1 oz y bolear. Colocar en bandeja enharinada o sobre cuadrados de papel de horno.
- 06** Segundo levado: tapados, de 30 a 45 minutos.
- 07** Barnizar con huevo, poner semillas o hierbas y hornear a 356 °F unos 20 minutos.

Clave del chef

La base ya trae sal: prueba un pellizco de masa antes de corregir nada.

Servicio

Mini sándwich de ensaladilla de marisco o de camarones al ajillo.

Alta cocina

Mantequilla de coral y cebollino, y un toque de sal en escamas al salir del horno.

— Con la apreciada colaboración del chef *Jair Montané*



P2

RECETA P2 · PANECILLOS

Panecillo de tomate

40 unidades de 1.1 oz · 3 h (con levados) | **Bases Ceylán:** Base de tomate en polvo

INGREDIENTES

- 1 lb 8 oz harina (1.5 lb)
- 2.1 oz base de tomate Ceylán en polvo
- 0.7 oz azúcar blanca
- 0.7 oz sal
- 0.7 oz mejorante para pan
- 0.35 oz levadura seca instantánea
- 2 huevos
- 0.7 oz mantequilla blanda
- Agua, cantidad suficiente (orientativo: 9–10 fl oz)
- 1 huevo para barnizar
- Semillas o hierbas aromáticas al gusto

ELABORACIÓN

- 01** Mezclar la harina con la base de tomate, el azúcar y la sal. Hacer un hueco en el centro y añadir los huevos, el mejorante y la levadura.
- 02** Ir añadiendo el agua poco a poco mientras se amasa, hasta que la masa tenga cuerpo y se deje trabajar. Cuando tome forma, incorporar la mantequilla blanda en trozos.
- 03** Amasar con energía unos 10 minutos, hasta tener un bollo liso y elástico que no se pegue a las manos.
- 04** Primer levado: tapar y dejar en un sitio cálido 1 hora, o hasta que doble su volumen.
- 05** Desgasificar presionando suave, dividir en piezas de 1.1 oz y bolear. Colocar en bandeja enharinada o sobre cuadrados de papel de horno.
- 06** Segundo levado: tapados, de 30 a 45 minutos.
- 07** Barnizar con huevo, poner semillas o hierbas y hornear a 356 °F unos 20 minutos.

Clave del chef

El color parejo depende de mezclar bien la base con la harina antes de mojar.

Servicio

Pan de mesa con aceite de oliva, o relleno de jamón y queso.

Alta cocina

Orégano fresco por encima y relleno de queso de cabra con tomate asado.

— Con la apreciada colaboración del chef *Jair Montané*



RECETA P3 · PANECILLOS

Panecillo de bechamel

40 unidades de 1.1 oz · 3 h (con levados) | **Bases Ceylán:** Base de bechamel en polvo

INGREDIENTES

- 1 lb 8 oz harina (1.5 lb)
- 2.1 oz base de bechamel Ceylán en polvo
- 0.7 oz azúcar blanca
- 0.7 oz sal
- 0.7 oz mejorante para pan
- 0.35 oz levadura seca instantánea
- 2 huevos
- 0.7 oz mantequilla blanda
- Agua, cantidad suficiente (orientativo: 9–10 fl oz)
- 1 huevo para barnizar
- Semillas o hierbas aromáticas al gusto

ELABORACIÓN

- 01** Mezclar la harina con la base de bechamel, el azúcar y la sal. Hacer un hueco en el centro y añadir los huevos, el mejorante y la levadura.
- 02** Ir añadiendo el agua poco a poco mientras se amasa, hasta que la masa tenga cuerpo y se deje trabajar. Cuando tome forma, incorporar la mantequilla blanda en trozos.
- 03** Amasar con energía unos 10 minutos, hasta tener un bollo liso y elástico que no se pegue a las manos.
- 04** Primer levado: tapar y dejar en un sitio cálido 1 hora, o hasta que doble su volumen.
- 05** Desgasificar presionando suave, dividir en piezas de 1.1 oz y bolear. Colocar en bandeja enharinada o sobre cuadrados de papel de horno.
- 06** Segundo levado: tapados, de 30 a 45 minutos.
- 07** Barnizar con huevo, poner semillas o hierbas y hornear a 356 °F unos 20 minutos.

Clave del chef

La bechamel le da una miga más tierna: es el mejor para bocados rellenos.

Servicio

Relleno de pollo, jamón y queso fundido.

Alta cocina

Parmesano rallado y nuez moscada por encima antes de hornear.

— Con la apreciada colaboración del chef *Jair Montané*

CAPÍTULO 2

Masas para lasaña

Tres láminas, tres sabores

- L1 Lámina de lasaña de tomate
- L2 Lámina de lasaña de bogavante
- L3 Lámina de lasaña de bechamel



L1

RECETA L1 · MASAS PARA LASAÑA

Lámina de lasaña de tomate

4 porciones · 45 min (con reposo) | Bases Ceylán: Base de tomate en polvo

INGREDIENTES

- 5.3 oz harina
- 1.8 oz base de tomate Ceylán en polvo
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- Sémola de trigo para espolvorear

ELABORACIÓN

- 01** Poner en un bol la harina, la base de tomate y la sal.
- 02** Añadir los huevos y el aceite y mezclar con la mano. Sale una masa algo seca: es lo normal.
- 03** Pasar a la mesa y amasar unos 10 minutos, hasta que quede bien lisa.
- 04** Envolver en film y reposar al menos 30 minutos. Este reposo es lo que le da elasticidad.
- 05** Dividir, estirar fino con rodillo o máquina y cortar al tamaño del molde. Blanquear 1–2 minutos en agua hirviendo antes de montar.

Clave del chef

No te saltes el reposo: sin él, la lámina se encoge al estirla.

Servicio

Para lasañas de carne y boloñesas.

Alta cocina

Lasaña abierta con ragú de res, burrata y albahaca.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané

RECETA L2 · MASAS PARA LASAÑA

Lámina de lasaña de bogavante

4 porciones · 45 min (con reposo) | Bases Ceylán: Base de bogavante en polvo

INGREDIENTES

- 5.3 oz harina
- 1.8 oz base de bogavante Ceylán en polvo
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- Sémola de trigo para espolvorear

ELABORACIÓN

- 01** Poner en un bol la harina, la base de bogavante y la sal.
- 02** Añadir los huevos y el aceite y mezclar con la mano. Sale una masa algo seca: es lo normal.
- 03** Pasar a la mesa y amasar unos 10 minutos, hasta que quede bien lisa.
- 04** Envolver en film y reposar al menos 30 minutos. Este reposo es lo que le da elasticidad.
- 05** Dividir, estirar fino con rodillo o máquina y cortar al tamaño del molde. Blanquear 1-2 minutos en agua hirviendo antes de montar.

Clave del chef

Estírala bien fina: el sabor de la base se nota más en una lámina delgada.

Servicio

Para lasañas de mariscos y pescado.

Alta cocina

Lasaña de langosta con bisque ligada y cebollino.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané

RECETA L3 · MASAS PARA LASAÑA

Lámina de lasaña de bechamel

4 porciones · 45 min (con reposo) | Bases Ceylán: Base de bechamel en polvo

INGREDIENTES

- 5.3 oz harina
- 1.8 oz base de bechamel Ceylán en polvo
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- Sémola de trigo para espolvorear

ELABORACIÓN

- 01** Poner en un bol la harina, la base de bechamel y la sal.
- 02** Añadir los huevos y el aceite y mezclar con la mano. Sale una masa algo seca: es lo normal.
- 03** Pasar a la mesa y amasar unos 10 minutos, hasta que quede bien lisa.
- 04** Envolver en film y reposar al menos 30 minutos. Este reposo es lo que le da elasticidad.
- 05** Dividir, estirar fino con rodillo o máquina y cortar al tamaño del molde. Blanquear 1–2 minutos en agua hirviendo antes de montar.

Clave del chef

Es la más suave de las tres: combina con rellenos delicados.

Servicio

Para lasañas de verduras, pollo o espinaca y ricotta.

Alta cocina

Lasaña de hongos y trufa con parmesano gratinado.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



CAPÍTULO 3

Hojaldrados

Un clásico con otro color

C1 Croissant de tomate

**C1****RECETA C1 · HOJALDRADOS**

Croissant de tomate

17 unidades de 1.1 oz · 5 h (con frío y fermentación) | **Bases Ceylán:** Base de tomate en polvo

INGREDIENTES

- 8.5 oz harina
- 4.6 fl oz leche fría
- 1.8 oz base de tomate Ceylán en polvo
- 0.9 oz azúcar blanca
- 0.7 oz mantequilla para la masa
- 0.18 oz sal
- 0.18 oz mejorante para pan
- 0.35 oz levadura seca instantánea
- 4.2 oz mantequilla fría para laminar
- 1 huevo para barnizar

ELABORACIÓN

- 01** Disolver la levadura en la leche. Mezclar con el resto de ingredientes de la masa y amasar solo hasta que quede homogénea, para que no encoja al laminar. Formar un rectángulo y refrigerar 2 h o toda la noche.
- 02** Golpear la mantequilla fría entre dos papeles hasta un cuadrado de 6 × 6 in: fría pero maleable.
- 03** Estirar la masa al doble del cuadrado, encerrar la mantequilla y sellar. Un pliegue sencillo y uno doble, con 30 min de frío entre cada uno.
- 04** Estirar a unos 4 mm y cortar triángulos de 2.5 × 6 in (1.1 oz). Enrollar de la base a la punta.
- 05** Fermentar a 75–79 °F (nunca más de 82 °F) unas 2 h. Barnizar y hornear a 375 °F de 12 a 15 min.

Clave del chef

Masa y mantequilla a la misma textura: si la mantequilla está dura se rompe, si está blanda se pierden las capas.

Servicio

Relleno de jamón y queso, o de mozzarella y albahaca.

Alta cocina

Abierto y relleno de burrata, pesto y tomate confitado.

— Con la apreciada colaboración del chef *Jair Montané*



GRACIAS POR PASAR POR EL STAND

¿Seguimos cocinando?

Si quieres probar las bases en tu cocina, pedir las fichas técnicas o conocer los precios para profesionales, habla con el equipo de Ceylán Dominicana.

CEYLÁN DOMINICANA

Pedidos y fichas técnicas por WhatsApp: [+1 809-599-5820](https://wa.me/18095995820)

Y si quieres que trabajemos juntos una carta, una estandarización o una formación para tu equipo, escríbeme.

CHEF RUBÉN GÓMEZ

WhatsApp: [+1 849-206-5576](https://wa.me/18492065576)

Instagram: [@chefrubengomez](https://www.instagram.com/chefrubengomez) · [chefrubengomez.com](https://www.chefrubengomez.com)

Recetario 2 · Panadería y masas con bases Ceylán. Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané.

© 2026 Chef Rubén Gómez. Recetas desarrolladas para Ceylán Dominicana. Distribución gratuita; prohibida su venta.

Fotografías

Las fotos de las láminas de lasaña son del Chef Rubén Gómez. El resto son ilustrativas y proceden de bancos de imágenes con licencia libre (Creative Commons), usadas conforme a sus licencias.

Portada — Herry Wibisono (herryway) · CC0 ·

[commons.wikimedia.org/wiki/File:Croissants_au_beurre_\(18953292873\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Croissants_au_beurre_(18953292873).jpg)

Capítulo 1 — U.S. Navy photo by Photographer's Mate 3rd Class Milosz Rete · Public domain ·

commons.wikimedia.org/wiki/File:US_Navy_051115-N-9742R-008_Airman_Albe

P1 · Panecillo de bogavante — HaJunkiyada · CC BY-SA 4.0 ·

commons.wikimedia.org/wiki/File:Liat_Portal_for_Foodie_Disorder_-_Pump

P2 · Panecillo de tomate — Sprogz from UK · CC BY 2.0 ·

[commons.wikimedia.org/wiki/File:Tiger_Giraffe_Bread_Rolls_\(9130659366\)](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Tiger_Giraffe_Bread_Rolls_(9130659366))

P3 · Panecillo de bechamel — Daderot · CC0 · commons.wikimedia.org/wiki/File:Dinner_rolls_2_-_Massachusetts.jpg

Capítulo 2 · láminas — Chef Rubén Gómez · Fotos propias · chefrubengomez.com

L1 · Lámina de lasaña de tomate — Chef Rubén Gómez · Fotos propias · chefrubengomez.com

L2 · Lámina de lasaña de bogavante — Chef Rubén Gómez · Fotos propias · chefrubengomez.com

L3 · Lámina de lasaña de bechamel — Chef Rubén Gómez · Fotos propias · chefrubengomez.com

Capítulo 3 y presentación — Ezarate · CC BY-SA 4.0 · commons.wikimedia.org/wiki/File:MediasLunasenMardelPlata.jpg

C1 · Croissant de tomate — SUBARUsti2020hk · CC BY-SA 4.0 · commons.wikimedia.org/wiki/File:Croissant_hk_jp.jpg