

### Selección de máquinas panaderas

Nombre	Marca	Características	Capacidad	Potencia	Precio	¿Dónde?
Pain Doré	Moulinex	12 funciones, indicador de nivel de tostado (claro, mediano u oscuro), ventana para ver la preparación; hace masas de pizzas, pastas, empanadas, muffins, queques o bizcochos, etc.	500 gr a 1 kilo	700 w	\$89.990	Moulinexstore.cl
Bread Maker Pro	Blanik	19 funciones; hace pan básico, integral, de arroz, sin gluten, masa de pizza, mermelada y yogurt.	Hasta 1 kilo	500 w	\$59.990	Blanik.cl
RMP-1129S	Recco	12 funciones.	Hasta 900 g	600 w	\$39.990	Falabella.cl
Multibread	Easy Ways	18 programas automáticos, cuenta con una caja de ingredientes que libera automáticamente semillas, frutos secos, entre otros.	Desde 500 g hasta 1 kilo	550 w	\$109.980	Babytuto.com
MPP-600BL	Sindelen	12 programas; prepara pan corriente, dulce, integral, tipo sándwich, queques, mermeladas, entre otros.	450 g, 680 g y 900 g	600 w	\$44.990	Lider.cl
Notre-Dame	FVD	17 programas automáticos; hace pan suave, dulce, francés, integral, masa madre, entre otros.	Desde 500 g hasta 1 kilo	719 w	\$89.990	Ripley.cl
WMP-BM1352	Wunder	25 programas; hace pan básico, francés, integral, de arroz y hasta sin gluten, también hace queques y masa de pizzas.	1 kilo	600 w	\$69.990	Falabella.cl

Fuente: Elaboración propia en base a datos del retail online nacional.

Ficha técnica de 7 modelos: algunas se pueden programar para que horneen solas al desayuno

# Nutricionista ayuda a elegir una buena máquina para hacer pan casero

"Mientras se prepara, ocupo ese tiempo haciendo otra cosa", destaca Carolina Pye.

FRANCISCA ORELLANA

La nutricionista Carolina Pye (@nutricaropye en Instagram) prepara pan casero una o dos veces por semana. Aunque no pone literalmente las manos en la masa, se ha lucido con una docena de distintas variedades gracias a que se compró una máquina inteligente.

"Me llamaban la atención y quería comprobar qué tan funcionales podrían ser, qué tantos tipos de pan podía preparar y jugar con distintos tipos de ingredientes. El resultado es muy similar al pan típico y ahorra tiempo, ya que solo tienes que agregar los ingredientes. Amasa y cocina sola, incluso puedes escoger el nivel de tostado", cuenta. Ella tiene el Pain Doré de Moulinex, que reemplazó a otra que era muy bulliciosa en el horno.

Pye cuenta que para hacer un pan tipo molde para cuatro personas usa el modo básico: "Tarda cerca de tres horas en total, sumando todas las etapas de amasado, reposo, subida y horneado. Y mientras se prepara, ocupo ese tiempo haciendo otra cosa".

Otra gracia, añade, es poder preparar panes con harinas complejas



La nutricionista Carolina Pye y su máquina panadera de Moulinex.

de amasar de forma manual. "Siempre es más difícil trabajar con harinas sin gluten, como de arroz, tapioca o linaza. El gluten es una proteína contenida en cereales y harinas de trigo, cebada y centeno que le da elasticidad a la masa; cuando haces pan sin estas harinas, tienden a quedar menos esponjosos y suben menos. La máquina de pan que uso incluye un programa para pan sin gluten", destaca.

**-Como nutricionista, ¿hay diferencias entre un pan hecho y uno comprado?**

"Mucha. El pan casero contiene sólo ingredientes que tienes en la despensa; puedes hacerlo a tu gusto, cambiar el tipo de harina, variar

la cantidad de sal y no agregar ingredientes innecesarios como leche, aceite y azúcar, que habitualmente se añaden a los panes comerciales. Yo he ido inventando recetas, pero la que más repito es el pan semi-integral con semillas, por ejemplo de linaza, amapola, maravilla, chía y zapallo.

**-¿Qué cuidados tiene con su máquina?**

"Me preocupó de lavar la cuba sin rasparla para no dañar la superficie antiadherente. En base a la experiencia, es mejor ir agregando los ingredientes -primero los ingredientes líquidos y luego los sólidos- mientras la máquina está mezclando, porque así se logra una mejor

mezcla, sobre todo cuando haces pan grande, por ejemplo de un kilo.

Si está vitrineando alguna máquina de pan, Pye recomienda fijarse en el tamaño: "Que no sea tan grande para que no ocupe mucho espacio en la cocina. Y que pueda hacer más cosas, como otras masas o hasta mermelada".

**Tener pan fresco**

La pandemia y las restricciones para salir a comprar han modificado los hábitos de consumo de pan. "Ya no es cosa de ir al supermercado a cada rato. Pedir un poco de pan por internet aumenta mucho su valor debido al costo de despacho, lo que ha llevado a que muchas personas

comenzaran a hacer su propio pan en casa. De a poco, las máquinas de pan se han convertido en un producto de uso diario", afirma Constanza Correa, brand manager de Blanik.

Coincide Diego Díaz, gerente de Marketing de Moulinex Chile: "La venta de la Pain Doré aumentó aproximadamente diez veces versus las ventas pre Covid-19 en nuestro canal online. Los productos como robots de cocina mezclan y amasan, pero no pueden hacer la cocción de la masa ni tienen un molde para pan incluido. El beneficio de una máquina para hacer pan es tener un pan recién horneado siempre y con mucha facilidad", resume.

¿Para cuánto más o menos rinde una pieza de pan? Díaz calcula que un kilo puede alcanzar perfectamente hasta para ocho personas, pensando en que cada uno comerá dos trozos.

**Se pueden programar**

La gran mayoría de las máquinas traen un panel digital, mezclan, amasan y hornean diferentes variedades de pan. En algunas también es posible elegir el grado de tostado de su corteza. Y cada modelo tiene sus detallitos. Correa, de Blanik, explica que en la Bread Maker se puede programar el inicio de la preparación, para que el pan "se comience a hacer en la madrugada y al despertar esté recién hecho".

Función similar tiene MultiBread de Easy Ways. Daniela Lorca, CEO de Babytuto.com, comenta que la máquina permite diferir hasta en 15 horas el inicio de la receta. "Y tiene la opción Conservar Temperatura, que mantiene el calor de la preparación hasta por 60 minutos", destaca.