



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
BROWNIE DE CHOCOLATE

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
115	grs.	Mantequilla.	
200	grs.	Chocolate semiamargo.	
3	Pzas.	Huevo.	
100	grs.	Azúcar refinada.	
100	grs.	Azúcar mascabada.	
1	Cucharadita.	Concentrado de chocolate.	O esencia.
75	grs.	Harina.	
35	grs.	Cocoa.	
	Pizca	Sal.	
		Chispas de chocolate.	(Aptas para hornear).
		Materiales:	
		Batidora.	
		Báscula.	
		Cucharas medidoras.	
		Charolas de mantecadas.	Para hornear.
		Molde rectangular.	Cuadrado o circular para hornear brownie.

CEDO

		Papel para hornear.	
		Brocha para barnizar.	
		Cuchillo.	
		Tabla para picar.	
		Horno para hornear.	
		Bowls.	Diferentes tamaños.
		Miserables.	
		Manga para decorar.	
		Duya 1M.	O alguna en forma de picos.
		Estufa.	O microondas.
		Coladera.	

#	Preparación:
1	Derretir mantequilla y chocolate, reservar.
2	Batir muy bien los huevos con los azúcares hasta obtener una mezcla espumosa, agregamos concentrado o esencia y la mezcla de chocolate.
3	Agregar los secos cernidos de forma envolvente sin batir mucho, incorporar chispas de chocolate.
4	Vaciar a molde con papel para hornear y hornear por 30 mns. Con horno precalentado a 160°C.
5	Sacar del horno, dejar enfriar y refrigerar toda la noche.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
BROWNIES BICOLOR

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Mantequilla.	
350	grs.	Azúcar refinada.	
150	grs.	Harina.	
6	Pzas.	Huevos.	
250	grs.	Chocolate semiamargo.	
250	grs.	Chocolate blanco.	
50	grs.	Chispas de chocolate oscuro.	Para hornear.
50	grs.	Chispas de chocolate blanco.	Para hornear.
		Azúcar glass.	

#	Preparación:
1	Derretir los chocolates por separado y dejar temperar.
2	Separar yemas de claras y las claras batirlas a punto de turrón.
3	Acremar mantequilla con azúcar y agregar yemas 1 a 1.
4	Agregamos harina cernida de forma envolvente y las claras poco a poco.



5	Dividir la mezcla en dos partes, a una agregarle el chocolate semiamargo y a la otra mitad el chocolate blanco con las chispas cambiadas por el color.
6	Colocamos la mezcla de chocolate oscuro en el molde con papel para hornear y emparejamos.
7	Arriba agregamos la mezcla de chocolate blanco y emparejamos.
8	Horneamos con horno precalentado a 160°C de 30 a 35 minutos aproximadamente.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
CUPCAKES DE ROSA CON PISTACHE

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Tza.	Aceite.	
250	grs.	Azúcar.	
5	Pzas.	Huevo.	
165	grs.	Harina.	
180	grs.	Harina de hot cakes.	
5	grs.	Polvo para hornear.	
150	grs.	Pistache troceado.	
1	Cucharadita	Esencia de rosas.	
180	ml.	Leche.	Puede estar fusionada previamente con pétalos de rosa naturales limpios.
		Crema de pistache.	Para rellenar
#	Para la Crema batida de queso crema suave:		
1	Tz.	Crema para batir.	Batida a punto firme.
2	Paquetes	Queso crema.	Suave.
300	grs.	Azúcar glass.	
½	Cucharadita	Esencia de rosas.	Puede ser 1 Cucharadita.
1	Cucharadita	Jugo de limón.	Opcional.



#	Preparación:
1	Batir el aceite, azúcar y los huevos por aproximadamente 10 minutos, hasta que la mezcla cabie de color y esponje.
2	Agregar los secos y aflojar la mezcla con los líquidos.
3	Incorporar el pistache de forma envolvente en la mezcla para que se integre muy bien.
4	Vaciar la mezcla a capacillos a $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad y horneamos a 180° C con horno precalentado por aproximadamente 15 minutos.
#	Para la Crema batida de queso crema suave:
1	Batir la crema y reservar.
2	Acremar queso, agregar azúcar y alternar con los líquidos.
3	Mezclar poco a poco el queso con la crema batida a punto firme, reservar en el refrigerador.

NOTA: la decoración será con la crema batida y como extra necesitamos:

- Clara de huevo.
- Azúcar.
- Pétalos de rosas
- Pistaches y sprinkles o figuritas de azúcar alusivas al 14 de febrero.