



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pasta para Choux (Profiterol, Paris Brest)

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	ml.	Agua.	
120	grs.	Mantequilla.	
2.5	grs.	Azúcar.	Estándar.
2.5	grs.	Sal.	
180	grs.	Harina.	Estándar.
4	Pz.	Huevo.	
		Utensilios:	
		Cacerola.	Tamaño mediano.
		Miserable.	
4	Pz.	Mangas.	Desechables.
2	Pz.	Duyas.	De boca de estrella.
		Charola.	Metálica para horno.
		Horno.	Estufa o convección eléctrica. (calienta el horno a 170 °C 25 minutos.
		Papel encerado	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



#	Preparación:
1	En tu cacerola pon a calentar el agua junto con la sal, el azúcar y la mantequilla, hasta que la mantequilla derrita en un 100%.
2	Una vez derretida, agrega la harina y comienza a homogeneizar hasta obtener una pasta, posteriormente agrega de uno en uno los huevos hasta que la mezcla los absorba totalmente y quede una pasta.
3	Esta se llevará a refrigeración 10 minutos.
4	Vacía en una manga y empieza el armado de tu receta con ayuda de la duya.
5	Coloca tu papel encerado en la charola y comienza la técnica de armado
6	Llevar a hornear.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Crema Pastelera

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
4	Pz.	Huevo.	Solo la yema.
500	ml.	Leche.	
200	grs.	Azúcar.	Estándar.
30	grs.	Fécula de Maíz.	
10	ml.	Vainilla.	
½	Cucharada	Canela.	En polvo.
		Utensilios:	
		Cacerola.	Tamaño mediano.
		Miserable.	
		Cuchara.	
		Batidor de globo.	

#	Preparación:
1	Agregar en la cacerola la leche y la canela, junto con el azúcar y mezclar hasta que empiece a soltar ligero vapor.
2	Agregar las yemas de huevo y la vainilla y mezclar hasta homogeneizar todos los ingredientes, una vez homogeneizado agrega poco a poco la fécula de maíz y ve mezclando sin crear grumos hasta que la crema empiece a espesar y esté lista para retirar del fuego.
3	Mientras mezclamos tendremos una flama baja o media en todo momento para evitar que se queme el procedimiento.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Crema de Avellanas

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
200	grs.	Avellana.	Para tostar.
4	Cucharadas	Cacao.	Sin azúcar.
50	ml.	Leche.	Sabor chocolate.
¼	Cucharada	Vainilla.	
		Utensilios:	
		Licuada.	O triturador.
		Cuchara.	Medidora.
		Miserable.	

#	Preparación:
1	Agrega en una charola tus avellanas y ponlas a tostar en el horno a 150 °C por 20 minutos, moviendo constantemente.
2	Saca tus avellanas ya tostadas y agregalas en una licuadora o de preferencia trituradora, donde irás moliendo e hidratando con ayuda de la leche.
3	Una vez realizado el procedimiento agrega a la crema espesa que se formara la cocoa y sigue integrando hasta conseguir una pasta cremosa, finalmente agrega la vainilla y homogeniza tu mezcla.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Crema Diplomática

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
200	grs.	Crema pastelera.	Ya preparada.
200	grs.	Crema para batir.	Ya montada.
		Utensilios:	
		Batidora.	
		Globo.	
		Bowl metálico.	

#	Preparación:
1	Una vez preparada la crema pastelera, dejaremos que esta enfríe al 100%
2	Pasa por un colador esta misma para evitar cualquier grumo
3	Ocuparemos la crema para batir y la batiremos con la batidora hasta crear una consistencia firme, que al poner boca abajo ya no caiga o gotee.
4	A los 200gr de crema para batir ya montada le agregaremos de poco a poco con ayuda de un miserable o la misma batidora la crema pastelera ya fría, hasta incorporar completamente.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Ganache de Chocolate

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
200	grs.	Chocolate.	Normal alpezzi.
200	grs.	Crema para batir.	Fría.
		Utensilios:	
		Molde de plástico.	Para horno de microondas.
		Miserable.	

#	Preparación:
1	Agregar en un molde 200 gramos de chocolate y la crema para batir.
2	Meter al horno de microondas de 20 en 20 segundos hasta que este se derrita.
3	Con ayuda de el miserable ir mezclando el ganache hasta tener una consistencia espesa manejable.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.