



**Nota: No adelantarse al proceso**

| <b>Receta Platillo</b>                    |
|-------------------------------------------|
| <b>Cannoli y Relleno de Ricota Dulce.</b> |

|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| <b>Tiempo de Preparación:</b> | <b>Descripción:</b> |
|-------------------------------|---------------------|

| <b>Cantidad:</b> | <b>Unidad:</b> | <b>Ingredientes:</b>          | <b>Observaciones (Marca)</b> |
|------------------|----------------|-------------------------------|------------------------------|
| <b>#</b>         |                | <b>Masa:</b>                  |                              |
| 150              | grs.           | Harina de trigo.              | (floja).                     |
| 30               | grs.           | Vino blanco.                  |                              |
| 6                | grs.           | Vinagre de alcohol.           |                              |
| 1                | Unidad.        | Yema.                         | (Reservar la clara).         |
| 2                | grs.           | Canela.                       |                              |
| 1                | Pizca.         | Sal.                          |                              |
| 20               | grs.           | Azúcar glass.                 |                              |
| 20               | grs.           | Manteca de cerdo.             |                              |
| 20               | grs.           | Miel.                         |                              |
| <b>#</b>         |                | <b>Relleno:</b>               |                              |
| 250              | grs.           | Ricota.                       |                              |
| 50               | grs.           | Azúcar glass.                 |                              |
| 10               | grs.           | Cáscara de naranja confitada. |                              |
| 5                | grs.           | Chispas de chocolate.         |                              |
| <b>#</b>         |                | <b>Utensilios:</b>            |                              |
|                  |                | Bowl                          |                              |
|                  |                | Espátula de silicona.         |                              |



|  |  |                       |  |
|--|--|-----------------------|--|
|  |  | Báscula de cocina.    |  |
|  |  | Palo de amasar.       |  |
|  |  | Batidora de pedestal. |  |
|  |  | Molde para Cannoli.   |  |

|   |                                                                                                                                        |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| # | <b>Preparación:</b>                                                                                                                    |
|   | <b>Preparación de masa:</b>                                                                                                            |
| 1 | Mezclar los ingredientes en la batidora (a excepción del vinagre y el vino), en el bowl hasta que no se vean las partículas de harina. |
| 2 | Adicionar el vinagre y el vino.                                                                                                        |
| 3 | Mezclar y dejar reposar en una bolsa plástica.                                                                                         |
| 4 | Abrir la masa en una laminadora o en palo de amasar.                                                                                   |
| 5 | Cortar la masa en cuadros de 10 cm x 10 cm.                                                                                            |
| 6 | Enrollar la masa en moldes y cerrar con la clara de huevo.                                                                             |
| 7 | Freír a 180°C.                                                                                                                         |
|   | <b>Preparación de la crema:</b>                                                                                                        |
| 8 | Mezclar en la batidora los ingredientes del relleno y revisar.                                                                         |
|   |                                                                                                                                        |
| 9 | <b>Rellenar los cannolis con el relleno y espolvorear azúcar glass.</b>                                                                |



**Nota: No adelantarse al proceso**

|                          |
|--------------------------|
| <b>Receta Platillo</b>   |
| <b>Galleta Savoiardi</b> |

|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| <b>Tiempo de Preparación:</b> | <b>Descripción:</b> |
|-------------------------------|---------------------|

| <b>Cantidad:</b> | <b>Unidad:</b> | <b>Ingredientes:</b>   | <b>Observaciones (Marca)</b> |
|------------------|----------------|------------------------|------------------------------|
| 3                | Pzas.          | <b>Yemas de huevo.</b> |                              |
| 2                | Pzas.          | Claros de huevo.       |                              |
| 35               | grs.           | Harina de trigo.       |                              |
| 30               | grs.           | Almidón de maíz.       |                              |
| 60               | grs.           | Azúcar blanca.         |                              |
| 1                | Cucharadita.   | Esencia de vainilla.   |                              |
| 1                | Pizca.         | Sal.                   |                              |
|                  |                | <b>Utensilios:</b>     |                              |
|                  |                | Bowl.                  |                              |
|                  |                | Espátula de silicona.  |                              |
|                  |                | Báscula de cocina.     |                              |
|                  |                | Batidora de pedestal.  |                              |
|                  |                | Charola para hornear.  |                              |
|                  |                | Horno.                 |                              |
|                  |                | Papel para hornear.    |                              |
|                  |                |                        |                              |



| #  | Preparación:                                                 |
|----|--------------------------------------------------------------|
| 1  | Montar las yemas con la mitad del azúcar.                    |
| 2  | Montar las claras con la otra mitad del azúcar.              |
| 3  | Tamizar el almidón de maíz sobre las claras y mezclar.       |
| 4  | Agregar las yemas y mezclar.                                 |
| 5  | Tamizar la harina, agregar la esencia de vainilla y mezclar. |
| 6  | Precalentar el horno 20 min a 180°C.                         |
| 7  | Forrar la charola con papel de hornear.                      |
| 8  | Poner la masa en una manga pastelera.                        |
| 9  | Hacer las galletas del mismo tamaño.                         |
| 10 | Hornear por aproximadamente 10 minutos                       |