



Día 1.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
MASA HOJALDRADA FERMENTADA

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Harina de trigo de fuerza.	
10	grs.	Levadura Seca.	Instantánea.
120	grs.	Mantequilla.	
10	grs.	Sal.	
250	ml.	Agua.	Mineral fría.
20	grs.	Leche en polvo.	
		Ingredientes empaste:	
300	grs.	Mantequilla.	

#	Preparación de la masa:
1	Colocar la harina sobre la mesa formando un volcán.
2	Formar un hueco en el centro.
3	Incorporar en el centro la levadura, el agua mineral fría y la leche en polvo.
4	Colocar la sal alrededor de la harina, evitando el contacto directo con la levadura.
5	Mezclar los ingredientes del centro e ir incorporando poco a poco la harina hasta obtener una masa homogénea.
6	Amasar durante 8 a 10 minutos hasta desarrollar parcialmente el gluten.

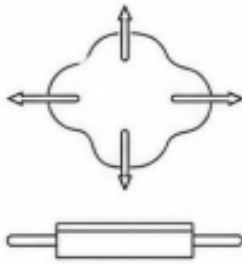
Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



7	Agregar los 120 g de mantequilla a temperatura ambiente.
8	Continuar amasando hasta obtener una masa lisa, suave y elástica.
9	Formar un rectángulo, envolver con plástico y refrigerar durante 30 minutos.
#	Preparación del empaste:
1	Pesar los 300 g de mantequilla.
2	Colocarla entre dos hojas de papel encerado o plástico.
3	Golpear ligeramente con el rodillo hasta formar un cuadrado uniforme de aproximadamente 1 cm de grosor.
4	Refrigerar o llevar al congelador durante aproximadamente 30 minutos.
5	La mantequilla debe permanecer firme y fría, pero flexible; evitar que se congele completamente.
#	Incorporación del empaste:
1	Extender la masa en forma de cruz o rectángulo, dejando el centro ligeramente más grueso.
2	Colocar el bloque de mantequilla en el centro.
3	Cubrir completamente el empaste con la masa, sellando perfectamente las uniones.
4	Golpear suavemente con el rodillo para distribuir la mantequilla sin romper la masa.
5	Estirar únicamente en un sentido hasta formar un rectángulo.

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

El sistema clásico: consiste en estirar la bola de masa en forma de cruz.



Se deja el centro más abultado.



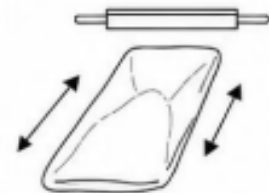
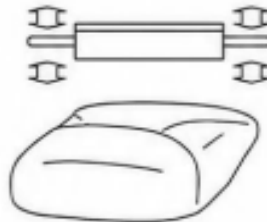
Se coloca en el centro la grasa.



Se envuelve pegando la masa con un poco de agua.

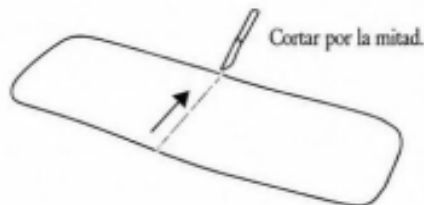


Golpeando con un rodillo se reparte la grasa, con cuidado de que no se abra por ningún resquicio y se estira.

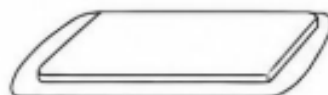


Una vez estirado, se procede al primer doblé, doble o sencilló y se deja reposar.

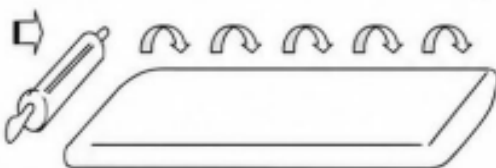
El sistema moderno: consiste en dividir la masa en un rectángulo largo y se divide por la mitad se coloca la grasa o el bloque de margarina preparado a tal fin, y se coloca el otro rectángulo de masa encima, se cierra, se reparte un poco la grasa por el interior y ya se puede doblar, no hace falta estirar.



Cortar por la mitad.



Colocar la mantequilla, manteca o bloque de margarina. En este caso, un bloque de margarina.



Se humedecen los laterales con agua y se coloca la otra capa de masa encima para encerrar la margarina.



Se golpea ligeramente con el rodillo para repartir la grasa por igual, se dobla y se puede estirar.

VUELTA SENCILLA

1º Doblar por la tercera parte.



2º Doblar el resto sobre lo anterior.



3º Estirar a lo largo y dejar reposar.



VUELTA DOBLE

1º Doblar los extremos hacia el centro, justo a la mitad.



2º Doblar por la mitad.



3º Estirar a lo largo y dejar reposar.





Día 2.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
VOLOVANES RELLENOS

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Masa de hojaldre.	
1	Pz.	Huevo.	Barnizado.

#	Preparación:
1	Extender la masa hojaldre con un grosor aproximado de 3 mm.
2	Cortar discos utilizando un cortador redondo.
3	Con un cortador de menor diámetro, retirar el centro de la mitad de los discos para formar los aros.
4	Colocar los discos completos sobre una charola con papel encerado.
5	Barnizar la superficie con huevo.
6	Colocar un aro sobre cada base y volver a barnizar únicamente la superficie.
7	Hornear a 180 °C durante 18 a 20 minutos, hasta obtener un color dorado uniforme.
8	Dejar enfriar antes de rellenar.

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	ml.	Lechera entera.	
60	grs.	Azúcar.	
2 a 3	Pz.	Huevo.	Solo las yemas (40 grs.)
20	grs.	Fécula de maíz.	Maicena.
1	Pz.	Limón.	Ralladura.
1	Pz.	Canela en rama.	

#	Preparación:
1	Colocar la leche en una cacerola junto con la ralladura de limón, la canela y la mitad del azúcar.
2	Calentar sin dejar hervir.
3	Retirar del fuego y dejar infusionar durante 20 minutos.
4	En otro recipiente mezclar la fécula de maíz con el resto del azúcar.
5	Agregar las yemas y batir hasta integrar.
6	Colar la leche caliente sobre la mezcla anterior sin dejar de batir.
7	Regresar la preparación al fuego medio.
8	Cocinar moviendo constantemente hasta obtener una crema espesa y homogénea.
9	Cubrir con plástico en contacto y dejar enfriar antes de utilizar.

Presentación

Utilizar como relleno para volovanes y decorar con frutos rojos frescos.

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 CHAMPIÑONES

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Champiñones frescos.	
½	Pz.	Cebolla morada.	Finamente picada.
90	grs.	Mantequilla.	
20	grs.	Harina de trigo.	
500	ml.	Leche.	
		Sal.	Al gusto.
		Pimienta.	Al gusto.
		Cebollín.	Picado, cantidad suficiente.

#	Preparación:
1	Fundir una pequeña parte de la mantequilla.
2	Sofreír la cebolla hasta que esté transparente.
3	Agregar los champiñones y cocinar hasta que liberen su humedad.
4	Incorporar la harina y mezclar constantemente.
5	Agregar el resto de la mantequilla.
6	Incorporar la leche poco a poco sin dejar de mover.
7	Cocinar hasta obtener una consistencia cremosa y sin grumos.
8	Sazonar con sal y pimienta.
9	Decorar con cebollín finamente picado.

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
CORBATAS DE HOJALDRE

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Masa hojaldre.	
1	Pz.	Huevo.	Para barnizar.
		Relleno.	Dulce o salado.

#	Preparación:
1	Extender la masa hojaldre con un grosor de 3 mm.
2	Cortar cuadrados de aproximadamente 10 × 10 cm.
3	Colocar una porción del relleno en el centro.
4	Cubrir con otro cuadrado de masa.
5	Presionar ligeramente los bordes para sellar.
6	Barnizar con huevo.
7	Hornear a 180 °C durante 18 a 20 minutos o hasta que la masa esté dorada y crujiente.

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
MERMELADA DE FRESA

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Fresas frescas.	
250	grs.	Azúcar.	
250	ml.	Agua.	

#	Preparación:
1	Lavar, desinfectar y retirar el pedúnculo de las fresas.
2	Colocar todos los ingredientes en una cacerola.
3	Cocinar a fuego medio, removiendo constantemente para evitar que se pegue.
4	Cuando las fresas estén suaves, triturarlas con un machacador o licuarlas para obtener una textura más fina.
5	Continuar la cocción hasta alcanzar la consistencia deseada.
6	Dejar enfriar antes de utilizar.

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
RELLENO DE QUESO Y JAMÓN

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Queso Gouda.	Rallado.
200	grs.	Jamón de pierna.	Picado.

#	Preparación:
1	Mezclar el queso rallado con el jamón picado.
2	Colocar aproximadamente 40 g de relleno en cada pieza de masa hojaldre.
3	Cerrar y sellar la preparación según el producto a elaborar.
4	Barnizar con huevo antes del horneado.

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



Día 3.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
OREJITAS DE HOJALDRE

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Masa hojaldre.	
180	grs.	Azúcar refinada.	
3	grs.	Canela en polvo.	Opcional.

#	Preparación:
1	Extender la masa hojaldre formando un rectángulo de aproximadamente 3 mm de grosor.
2	Espolvorear la mitad del azúcar sobre toda la superficie.
3	Pasar ligeramente el rodillo para adherir el azúcar.
4	Voltear la masa y repetir el procedimiento con el resto del azúcar.
5	Doblar ambos lados largos hacia el centro.
6	Doblar nuevamente cada lado hacia el centro.
7	Finalmente doblar una mitad sobre la otra.
8	Refrigerar durante 15 minutos.
9	Cortar rebanadas de 1 cm de grosor.
10	Colocar sobre una charola dejando separación entre cada pieza.
11	Hornear a 200 °C durante 16 a 18 minutos, volteándolas a la mitad de la cocción para lograr un caramelizado uniforme.

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
TRENZA DE HOJALDRE

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Masa hojaldre.	
180	grs.	Mermelada de fresa.	O mermelada.
200	grs.	Queso crema.	
40	grs.	Azúcar.	
5	ml.	Esencia de vainilla.	
1	Pz.	Huevo.	Para barnizar.
20	grs.	Azúcar glass.	

#	Preparación:
1	Mezclar el queso crema con el azúcar y la vainilla.
2	Extender la masa formando un rectángulo.
3	Colocar la mezcla de queso crema en el centro.
4	Agregar una capa de mermelada.
5	Realizar cortes diagonales en ambos lados de la masa.
6	Cruzar las tiras alternadamente formando una trenza.
7	Barnizar con huevo.
8	Hornear a 200 °C durante 20 a 22 minutos.
9	Dejar enfriar y espolvorear azúcar glass.

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
HOJALDRE DE MANZANA

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Masa hojaldre.	
3	Pz.	Manzana verde.	(450 grs.)
70	grs.	Azúcar.	
30	grs.	Mantequilla.	
3	grs.	Canela en polvo.	
10	ml.	Jugo de limón.	
1	Pz.	Huevo.	

#	Preparación:
1	Pelar y cortar las manzanas en láminas delgadas.
2	Mezclar con azúcar, canela y jugo de limón.
3	Cocinar en mantequilla durante 3 a 4 minutos.
4	Dejar enfriar completamente.
5	Cortar rectángulos de masa hojaldre.
6	Colocar el relleno de manzana en el centro.
7	Doblar ligeramente los bordes o decorar con tiras de masa.
8	Barnizar con huevo.
9	Hornear a 200 °C durante 22 a 25 minutos.

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



Día 4.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
EMPANADAS DE CARNE CON MASA HOJALDRE

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Masa hojaldre.	
350	grs.	Carne molida.	De res.
80	grs.	Cebolla.	Finamente picada.
10	grs.	Ajo.	Picado.
40	grs.	Puré de tomate.	
15	grs.	Aceite vegetal.	
6	grs.	Sal.	
2	grs.	Pimienta negra.	
1	grs.	Orégano seco.	
1	Pz.	Huevo.	Para barnizar.

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



#	Preparación:
1	Sofreír la cebolla y el ajo en el aceite.
2	Agregar la carne molida y cocinar hasta dorar.
3	Incorporar el puré de tomate, sal, pimienta y orégano.
4	Cocinar hasta que el relleno quede seco.
5	Enfriar completamente.
6	Extender la masa hojaldre a un grosor de 3 a 4 mm.
7	Cortar círculos de aproximadamente 12 cm de diámetro.
8	Colocar 35 g de relleno en el centro de cada círculo.
9	Humedecer ligeramente los bordes con agua.
10	Doblar formando una media luna y sellar con un tenedor.
11	Barnizar con huevo.
12	Hornear a 200 °C durante 20 a 25 minutos o hasta obtener un color dorado uniforme.

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
SALCHICHAS ENVUELTAS EN MASA HOJALDRE

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Masa hojaldre.	
10	Pz.	Salchicha.	Tipo Hot Dog.
1	Pz.	Huevo.	
15	grs.	Ajonjolí.	Opcional.

#	Preparación:
1	Extender la masa a un grosor de 3 mm.
2	Cortar tiras de aproximadamente 2 cm de ancho.
3	Envolver cada salchicha formando una espiral.
4	Colocar sobre una charola con papel encerado.
5	Barnizar con huevo.
6	Espolvorear ajonjolí si se desea.
7	Hornear a 200 °C durante 15 a 18 minutos hasta dorar.

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
ROLES DE PIZZA CON MASA HOJALDRE

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Masa hojaldre.	
120	grs.	Salsa para pizza.	
180	grs.	Queso mozzarella.	Rallado.
120	grs.	Jamón.	
80	grs.	Pepperoni.	
2	grs.	Orégano.	
1	Pz.	Huevo.	Para barnizar.

#	Preparación:
1	Extender la masa formando un rectángulo.
2	Untar la salsa para pizza dejando libres 2 cm en uno de los extremos.
3	Distribuir el queso.
4	Agregar jamón y pepperoni.
5	Espolvorear orégano.
6	Enrollar firmemente.
7	Refrigerar durante 15 minutos para facilitar el corte.
8	Cortar rebanadas de aproximadamente 2 cm.
9	Colocar sobre una charola con papel encerado.
10	Barnizar con huevo.
11	Hornear a 200 °C durante 15 a 18 minutos.

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