



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Brioche

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Harina de trigo.	
6	grs.	Levadura seca.	
60	grs.	Azúcar.	
10	grs.	Sal.	
70	grs.	Mantequilla.	O manteca.
200	ml..	Leche.	O agua.
3	Pz.	Huevo.	
		Utensilios:	
		Bowl	
		Espátula de silicona.	
		Báscula de cocina.	
		Palo de amasar.	
		Charola de 45 x 35 cm.	
		Batidora.	O amasadora.

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



#	Preparación:
1	Mezclar los ingredientes (menos la mantequilla) y reposar por 20 a 30 minutos.
2	Amasar la masa por 5 minutos y agregar la mantequilla. Seguir amasando hasta obtener una masa lisa y elástica.
3	Poner la masa en un recipiente con tapa y refrigerar de 8 a 12 horas.
4	1 fermentación: Retirar la masa del refrigerador y dejar que crezca duplicando su volumen.
5	2 fermentación: Desinflar la masa, pesar y dividirla en 2 partes. Moldear y poner en 2 moldes. Dejar que suba cuadruplicando su volumen aproximadamente.
6	Hornear a 180 a 200 °C por aproximadamente 18 minutos.

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
Pan de Leche

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs.	Harina de trigo.	
6	grs.	Levadura seca.	
60	grs.	Azúcar blanca.	
10	grs.	Sal.	
40	grs.	Mantequilla.	O manteca.
300 a 350	ml.	Leche.	O agua.
		Utensilios:	
		Bowl	
		Espátula de silicona.	
		Báscula de cocina.	
		Palo de amasar.	
		Charola de 45 x 35 cm.	
		Batidora.	O amasadora.

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



#	Preparación:
1	Mezclar los ingredientes y reposar por 20 a 30 minutos.
2	Amasar y fermentar hasta que triplique su volumen (1 fermentación).
3	Desinflar la masa y dividir en dos partes iguales.
4	Moldear y poner en moldes de 22 por 12 cm
5	Fermentar hasta triplicar su volumen. Hornear a 180 °C aproximadamente por 20 minutos.

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
Khachapuri

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Yogurt natural.	
1	Pza.	Huevo.	
4	grs.	Bicarbonato de sodio.	
8	grs.	Sal.	
390	grs.	Harina de trigo.	Todo uso.
2	Cdas.	Aceite de oliva.	
		Relleno:	
250	grs.	Queso mozzarella curado.	O gouda.
250	grs.	Queso ranchero.	
1	Pza.	Huevo.	
		Utensilios:	
		Bowl.	
		Espátula de silicona.	
		Báscula de cocina.	
		Palo de amasar.	
		Sartén.	

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

#	Preparación:
1	Masa: ● Mezclar los ingredientes y reposar 20 minutos.
2	Relleno: ● Rallar los quesos y mezclar el huevo. ● Dividir el relleno en 5 partes, hacer 5 bolas y reservar. ● Volcar la masa sobre una superficie. ● Dividir la masa en 5 porciones iguales y hacer 5 bolas. ● Estirar la masa en círculos de 12 cm de diámetro. ● Poner el queso y cerrar la masa. ● Estirar con un rodillo hasta 20 cm de diámetro aproximadamente. ● Calentar un sartén a fuego medio. ● Asar las masas de 3 a 4 minutos de cada lado.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
English Muffins

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Harina de trigo.	
5	grs.	Sal.	
5	grs.	Azúcar.	
3	grs.	Levadura seca.	
150	grs.	Leche.	
1	grs.	Huevo.	
15	grs.	Mantequilla .	
10	grs.	Harina de maíz.	
		Utensilios:	
		Bowl.	
		Espátula de silicona.	
		Báscula de cocina.	
		Palo de amasar.	
		Sartén.	

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



#	Preparación:
1	Mezclar los ingredientes y reposar por 30 minutos.
2	Amasar hasta obtener una masa lisa y elástica.
3	Fermentar hasta que duplique su volumen.
4	Desinflar la masa y dividir en 5 o 6 porciones.
5	Hacer bolitas y reposar 10 minutos.
6	Abrir la masa en discos de 8-10 cm y 1,5 cm de grosor.
7	Poner los discos en una charola con harina de maíz.
8	Fermentar hasta que dupliquen de volumen.
9	Calentar un sartén y asar de 6-8 minutos con tapa de cada lado de la masa.

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