



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Día 1.- Pan vainilla (método cremado).

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
½	Kg.	Mantequilla.	
½	Kg.	Azúcar.	
8	Pz.	Huevos.	
600	grs.	Harina.	
15	grs.	Polvo para hornear.	
120	ml.	Leche.	
2	Cucharadas	Vainilla.	Sin color.

#	Preparación:
1	Batir la mantequilla hasta que suavice (se acreme) aprox. 10 mns.
2	Agregamos el azúcar y se bate hasta integrar, luego los huevos uno a uno sin dejar de batir.
3	A continuación, agregamos los secos y aflojamos la pasta con los líquidos hasta que la pasta quede suave pero cremosa, retiramos de la batidora.
4	Vaciamos a dos moldes de 30 centímetros. engrasados y enharinados, horneamos a 180°C por 40 minutos aproximadamente.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Día 1 .- Pan chocolate (método directo).

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
240	Ml.	Aceite.	
250	grs.	Azúcar estándar.	
4	Pzas.	Huevo.	
165	grs.	Harina.	
180	grs.	Harina para hotcakes.	
5	grs.	Polvo para hornear.	
240	Ml.	Leche.	
50	grs.	Cocoa.	
3	grs.	Canela en polvo.	

#	Preparación:
1	Batimos aceite, azúcar y huevos por 10 minutos aproximadamente hasta que esponje.
2	Agregamos los secos cernidos y aflojamos la pasta con la leche, seguimos batiendo hasta integrar (no sobre batir).
3	Retiramos de la batidora y vaciamos a dos moldes de 22 cm. Engrasados y enharinados.
4	Horneamos a 180° C por 30/35 minutos aproximadamente.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Día 2.- Crema pastelera clásica.

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Lt.	Leche.	
125	grs.	Azúcar.	
1	Lata.	Leche condensada.	
90	grs.	Fécula de maíz.	
3	Pzas.	Yemas de huevo.	
120	Ml.	Agua.	

#	Preparación:
1	Poner a hervir leche, sin dejar de mover agregamos azúcar y leche condensada.
2	Licuamos agua con fécula y yemas, agregamos a la leche cuando esté hirviendo y mantenemos en el fuego, moviendo hasta que espese y esté cocida.

Nota: No adelantarse al proceso



Receta Platillo

Día 2.- Chantilly Estabilizada

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
8	grs.	Grenetina.	
60	ml.	Agua.	
350	ml.	Crema para batir.	
1	Cucharada	Esencia.	Al gusto.

#	Preparación:
1	Hidratar la grenetina en el agua, mezclar bien hasta disolver y meter al refrigerador por 10 mns.
2	Poner la crema para batir con la esencia en la batidora con el globo, empezamos a batir hasta que empiece a levantar, por mientras derretimos la grenetina en el microondas de 10 en 10 seg.
3	No sobrecalentar la grenetina, tomamos un poco de la crema a medio batir y la ponemos en la grenetina para temperar, mezclamos/temperamos bien.
4	Empezamos a batir de nuevo la crema y vaciamos en forma de hilo la grenetina y batimos hasta que quede medio firme, no sólida.

NOTA: Durante la clase se darán algunos tips.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Dia 2.- Ganache Oscura y Blanca

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Chocolate Turín.	Sicao amargo, Semiamargo o Blanco.
100	grs.	Mantequilla.	
1	Lata.	Leche condensada.	

#	Preparación:
1	Derretir chocolate a baño maría y cuando se funda añadir la mantequilla, derretirla e integrar muy bien.
2	Una vez ya bien integrado, vamos poniendo la leche condensada poco a poco (la necesaria) hasta lograr una consistencia media.
3	Tener nuestro pastel embetunado y frío para poder bañar con el ganache.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Día 2.- Almíbar para mojar pastel.

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Azúcar.	
240	Ml.	Agua.	
1	Vara.	Canela.	

#	Preparación:
1	Colocar azúcar, agua y canela a hervir de 5 a 10 minutos.
2	Retiramos del fuego y dejamos enfriar.

Nota: cuando usamos licor, se agrega al final, cuando ya está tibio - frío.

Podemos dar sabores también con la cáscara de cualquier fruta sólida y especias.

Sabores:

Naranja: cáscara de una naranja y ¼ tz. Licor de naranja

Amaretto: ¼ tz. Licor amaretto.

De cualquier destilado: 100 ml.

Café: ½ tz. Licor de café, 5-10 gr. café soluble.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Día 3.- Armado y Decoración.

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		Frambuesas.	Las necesarias.
		Pistaches.	Sin cáscara, pueden ser con sal o sin sal.
		Colorantes.	Vegetales al gusto.
Cantidad:	Unidad:	Utensilios:	Observaciones (Marca)
		Bases de cartón.	Para colocar los pasteles.
		Espátulas.	Para embetunar.
		Rejilla.	Para escurrir el ganache.
		Duya.	#7, #8, #2B o #789
		Duya.	#1E, #1M, #4B o #2C
		Mangas pasteleras.	
		Base giratoria.	

NOTA: La practica se realizara con los panes previamente hechos, uno será bañado ganache de chocolate y el otro con la crema batida, usando ducas para rosetas, bordes, etcétera.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Dia 4.- Cupcakes Vainilla y Chocolate.

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
240	ml.	Aceite.	
250	grs.	Azúcar	
5	Pzas.	Huevo.	
165	grs.	Harina.	
180	grs.	Harina para hotcakes.	
5	grs.	Polvo para hornear.	
180	ml.	Leche	
1	Cucharada.	Vainilla.	
60	grs.	Cocoa en polvo	

#	Preparación:
1	Batir aceite, azúcar y huevos uno a uno sin dejar de batir hasta que la pasta esté blanca y esponjosa 10 minutos aproximadamente.
2	Agregamos los ingredientes secos (la cocoa no) y aflojamos la pasta con la leche (para darles sabor lo veremos en clase).



3	Vaciamos a capacillos puestos en placa para hornear mantecadas y los llenamos a $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad y horneamos a 180°C por 15 minutos aproximadamente (precalentamos horno 10 minutos Rinde aproximadamente 25 mantecadas).
---	---



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Día 4.- Muffins Grandes (Tipo Sams)

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Kg.	Harina.	Preparada para pastel del sabor al gusto.
240	ml.	Aceite.	
500	ml.	Agua.	O leche.
6	Pz.	Huevo.	
		Blueberries.	O Zarzamoras.
		Arándanos.	Deshidratadas.
		Chispas de chocolate.	Para hornear.
		Nueces.	Pasas, pistaches o avellanas.
		Para decorar:	
		Crema para batir.	
		Mangas.	Para decorar.
		Colorantes.	
		Frutos rojos.	
		Chocolates.	
		Sprinkles.	
		Utensilios:	
		Capacillos grandes.	Para muffins grandes.
1	Pz.	Placa.	Para hornear muffin grande.



#	Preparación:
1	Colocamos la harina en la batidora, agregamos el agua y los huevos, batimos a velocidad media por 3 minutos, después el aceite y batimos 5 minutos más.
2	La pasta no debe tener grumos, debe estar tersa y homogénea, retiramos de la batidora y agregamos los ingredientes extra al gusto de manera envolvente.
3	Colocamos los capacillos en la placa y vaciamos la pasta casi hasta llenar.
4	Horneamos a 180°C por 20-25 minutos aproximadamente, tener horno precalentado por 10 minutos.

Cantidad:	Unidad:	Utensilios:	Observaciones (Marca)
		Batidora.	
		Miserable.	De silicón.
		Bowls.	Diferentes tamaños.
		Báscula.	
		Taza medidora.	
		Cucharas medidoras.	
		Estufa.	
		Olla.	
		Horno.	Para hornear.
		Microondas.	
		Brocha.	Para repostería o una mamila
		Base giratoria.	
		Bases.	Para poner los pasteles.
		Cuchillo.	
		Tabla.	Para picar.
		Placa para muffins.	
		Placa para mantecadas.	
		Moldes.	Redondos para hornear.
		Espátulas.	Para embetunar.
		Batidor globo manual.	
		Rejilla.	Para dejar caer el ganache.
		Domos.	Para guardar los cupcakes y muffins para la presentación final.

CEDO
