

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Pastel de Moka

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
		Ingrediente para Pan:	
350	gr	Mantequilla	
300	gr	Azúcar	
6	pzs	Huevo	
248	gr	Harina	
180	gr	Harina para Hotcakes	
10	gr	Cocoa	
1	sobre	Cafe Soluble	
10	gr	Polvo para Hornear	
½	tza	Leche cortada con jugo de limón	
		Ingredientes para decorar:	
		Chantilly de moka	
		Nuez	
		Cerezas en almíbar	
		Chocolate para sumbanana	

CEDO

		Envinado de café	
		Ingredientes envinado de café:	
½	tz	Cafe cargado al gusto	
40-60	gr	Azúcar	
½	tz	Licor de café	Combinar todos los ingredientes con azúcar.
		Ingredientes Chantilly Moka	
		Crema para batir	
1	sobre	Café Soluble	
2	cditas	Leche o licor de café	Disolver el café en líquido escogido. Poner a batir la crema y agregar poco a poco el café disuelto.

#	Preparación:
1	Procedimiento Pan:
2	Acremar la mantequilla y agregar el azúcar e integrar perfectamente.
3	Agregar los huevos 1 a 1 sin dejar de batir, enseguida los ingredientes secos y aflojar la pasta con la leche y el café disuelto en ella.
4	Se vacía la pasta en dos moldes engrasados y enharinados, hornear a 180°C por 35-40 mns.
5	Se retira del horno, se deja enfriar y decoramos (decoración se ve en clase)
6	Procedimiento panqué de frutas secas:
7	Agregar las frutas y el licor de forma envolvente.
8	Si la pasta queda dura se agrega ron/brandy (necesario)
9	Vacía la pasta en moldes engrasados y enharinados, hornear a 180°C por 30 min aproximadamente.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Pastel de Manzana

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
500	gr	Mantequilla	
500	gr	Azúcar	
8	pz	Huevo	
500	gr	Harina	
100	gr	Harina para Hot cakes	
5	gr	Bicarbonato	
15	gr	Polvo para hornear	
5	gr	Canela en polvo	
1	pzc	Clavo molido	
5	gr	Jengibre en polvo	
4	pzs	Manzana	Picadas finamente.
1	tz	Leche	

		Ingredientes crema de queso:	
2	barras	Queso crema suave	
300	gr	Azúcar glass	
1	cdita	Vainilla sin color	
1	cdita	Jugo de limón	
1	tza	Crema para batir montada dura	
		Ingredientes mermelada de manzana	
		Manzanas	
		Canela en polvo	
		Azúcar	Se explica el procedimiento en clase*
		Ingredientes decoración:	
		Manzanas	
		Isomalt	
		Colorante rojo comestible	
		Hojas verdes	Si se puede con todo y tallo.

#	Preparación:
1	Procedimiento pan:
2	Acremar mantequilla y agregar azúcar hasta integrar
3	Añadir huevos 1 a 1 sin dejar de batir
4	Incorporar los secos. aflojar la pasta con la leche licuada con dos manzanas, el resto de las manzanas agregar picadas finamente de forma envolvente
5	Vaciar la pasta en moldes redondos engrasados y enharinados, hornear a 180°C de 40 a 45 min.

CEDO

6	Procedimiento para crema de queso:
7	Acremar queso hasta suavizar y agregar azúcar poco a poco alternando con la vainilla y jugo de limón hasta obtener consistencia cremosa.
8	Incorporar la crema batida en forma envolvente y mantener en refrigeración.