Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pan de Pulque

Tiempo de Preparación:	**Descripción:**

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
1	kg	Harina de trigo de todo uso	
200	grs	Azúcar estándar	O jarabe de maguey.
300	ml	Pulque	O lo que la masa requiera.
150	ml	Manteca vegetal	
5	grs	Levadura en polvo	
4	pzs	Huevo	
		Ingredientes para decorar:	
1	pz	Huevo	
20	grs	Ajonjolí	
		Ingredientes para rellenar:	
100	grs	Crema pastelera	De manga.
150	grs	Requesón para horneado	Lo venden en materias primas.
		Ingredientes para humidificar:	
200	ml	Aguamiel o jarabe de pulque	

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

		Ingredientes para engrasar:	
		Aceite de cocina	
		Utensilios:	
		Raspa o charrasca de metal	
		Raspa o charrasca panadera de plástico	
		Taza medidora	
		Báscula	
		Horno de cocina o panadería	
		Cucharas medidoras	
		Limpiones	
		Papel film	
		Charola para hornear	
		Brocha para barnizar	
		Recipientes varios para colocar los ingredientes	
		Molde o placa para mantecadas de 6 cavidades	
8	pzs	Papeles capacillos para mantecada	

#	**Preparación:**
1	Pesar y medir los ingredientes.
2	Colocar en un tazón o recipiente hondo la harina y agregar el polvo de hornear y la levadura, mezclar en seco por aproximadamente 5 minutos.
3	Agregar el azúcar y mezclar todos los ingredientes, agregar manteca vegetal y comenzar a mezclar.

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

4	Agregar los huevos uno a uno y comenzar a amasar tallando todos los ingredientes.
5	Agregar el pulque poco a poco y seguir amasando hasta volver una masa elástica y suave, no pegajosa.
6	Si la consistencia de la masa aún es dura se debe agregar un poco de aguamiel.
7	Amasar hasta que se obtenga la consistencia de punto de media.
8	Bolear la masa.
9	Engrasar la charola y colocar la masa con un poco de aceite y tapar con un trapo o papel film.
10	Llevar a leudar (fermentar) en un lugar más cálido (puede ser en fermentadora, horno de gas, horno eléctrico o sobre la estufa.
11	El tiempo de fermentación es variable y puede ser desde 30 minutos hasta 1 hora dependiendo del clima de cada ciudad.
12	Una vez que ya dobló su volumen y leudo la masa se porciona la masa en dos partes y se reserva.

#	**Preparación para el pan de pulque tradicional:**
1	Porcionar la masa en 4 porciones y bolear cada porción.
2	Dejar aflojar la masa y dar forma de rombo a cada porción.
3	Colocar las porciones en una charola aceitada y aplanar la forma de rombo.
4	Barnizar con huevo y espolvorear ajonjolí.
5	Decorar con azúcar los extremos de cada figura, colocando en forma de “X”.
6	Dejar leudar las figuras, a que esponjen un 25% su volumen.
7	El tiempo varía de acuerdo a cada ciudad y su clima del medio ambiente.
8	Llevar a hornear a 160-180°C por aproximadamente 20 minutos o hasta que tomen color y piso.
9	Retirar del horno, enfriar y consumir antes de 24 hrs.

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

#	**Preparación para el pan de pulque relleno:**
1	Porcionar en 4 o 6 porciones y bolear cada porción.
2	Aplanar cada porción en forma de gordita o tortilla y colocar en el centro la crema pastelera y el requesón al gusto, cerrar la porción.
3	Obtener una bolita y colocarla en un papel capacillo.
4	Colocar la bolita dentro de un molde para mantecada.
5	Barnizar con un huevo y espolvorear ajonjolí.
6	Llevar a leudar para que esponje.
7	Llevar a hornear a 160-180°C entre 15 y 20 minutos o hasta que tomen color y piso.
8	Retirar del horno, enfriar y bañar con aguamiel.
9	Consumir antes de 24 hrs.

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
Atole de Aguamiel

Tiempo de Preparación:	**Descripción:**

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
1	lt	Aguamiel	
200	grs	Zarzamora	De preferencia salvaje o la fruta de su elección.
2	cds	Azúcar estándar	
1	pz	Piloncillo de panela	
200	grs	Masa de maíz	
1	tz	Agua natural	
1	pz	Limón	Se usará la ralladura.
		Utensilios:	
		Olla	
		Cacerola	
		Rallador	
		Tabla	
		Cuchillo	
		Pala de madera	
		Medidor de litro o taza medidora	
		Trapos de cocina limpios	

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

		Estufa	

#	**Preparación:**
1	Cocinar las zarzamoras junto con el azúcar estándar en una olla o cacerola.
2	Cocinar a fuego medio hasta que se vea el fondo.
3	Retirar del fuego y reservar.
4	Colocar aguamiel en una olla y agregar el trocito de canela, llevar a hervir.
5	Agregar la zarzamora y mezclar, agregar la panela previamente rallada y mezclar.
6	Ajustar sabor si desea que sea más dulce.
7	Mezclar la masa con el agua, una vez mezclada verter sobre el aguamiel.
8	Bajar el fuego al mínimo sin dejar de mover.
9	Dejar espesar al gusto.
10	Opcional, agregar un toque de ralladura de limón (para hacer de sabor limón se sustituye la zarzamora por el limón).

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

Nota: Receta Opcional

Receta Platillo
Panquecitos de Pulque

Tiempo de Preparación:	**Descripción:**

Cantidad:	**Unidad:**	**Ingredientes:**	**Observaciones (Marca)**
1	tz	Harina clásica para hot cakes	
½	tz	Harina de trigo de todo uso	
½	tz	Harina de nopal	
½	tz	Aceite de cocina	
½	tz	Azúcar	
1	tz	Pulque	
3	pzs	Huevo	
		Esencia de vainilla	Al gusto.
1	cdita	Manteca vegetal	
		Colorante vegetal verde	Opcional.
		Utensilios:	
		Papel estrella	
		Molde para panqué	
2	pzs	Molde para cupcakes	De 6 cavidades cada molde.
10 - 12	pzs	Capacillos rojos o blancos	Deben ser de tamaño estándar.
		Batidora	

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

		Tazón para batidora	
		Horno	
		Colador	
		Taza medidora	
		Horno	
		Colador	
		Espatula miserable	
		Cuchara medidora	
		Recipientes para colocar los ingredientes	
		Báscula	

#	**Preparación:**
1	Colocar en la batidora los huevos junto con el azúcar.
2	Batir hasta obtener el punto de letra o hasta que estén blanqueados.
3	Sin dejar de batir se debe agregar el aceite en forma de hilo hasta incorporar.
4	Agregar las harinas y mezclar por un minuto.
5	Agregar el pulque y mezclar.
6	Agregar esencia al gusto y si lo desea agregar el colorante verde.
7	Untar ligeramente el molde para panque con manteca vegetal y forrar el molde con papel estrella. Reservar.
8	Colocar los capacillos sobre la placa de mantecadas. Reservar.
9	Una vez listo todo el batido agregarlo al molde de panque.Llenar a la mitad o máximo ¾.
10	El resto se va a utilizar para rellenar los moldes de mantecadas.
11	Rellenar cada capacillo al máximo ¾ de su capacidad.
12	Llevar a hornear a 150° a 180° de 15 a 20 minutos.

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

13	Retirar cuando tengan color y estén firmes.
14	Dejar enfriar.

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