



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pan de Muerto con Camote

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
200	grs	Camote morado	Debe estar previamente pelado y hervido con canela y tres cucharadas de azúcar.
500	grs	Harina	
5	grs	Sal	
100	grs	Azúcar	
2	pzs	Huevo	
80	grs	Mantequilla	
45	grs	Margarina	
1	pza	Naranja	Se usará la ralladura.
10	grs	Levadura seca	
		Colorante lila	
		Leche clavel	

#	Preparación:
1	Hacer una fuente con la harina y la sal, en el centro colocar huevos, azúcar, vainilla y levadura, tallar por unos minutos para activar la levadura.
2	Añadir la mantequilla y margarina, comenzar a amasar para integrar un poco, agregar el camote previamente hecho puré.

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



3	Tallar hasta obtener una masa lisa y elástica, agregar la leche clavel según lo necesite la masa para darle hidratación.
4	Cuando ya casi está lista la masa integrar la ralladura de naranja, alisar y dejar reposar hasta doblar su volumen.
5	Ponchar y porcionar siempre dejando una tercera parte para canillas o huesitos del pan.
6	Formar el pan dejando reposar hasta doblar su volumen y hornear por 20 a 25 minutos a 180°.
	Nota: Si es necesario, agregar un toque extra de color lila o morado para pintar el azúcar y darle un toque más atractivo.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Relleno de Fresas con Crema

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	tz	Crema batida	
1/3	lata	Lechera	
125	grs	Crema ácida	
		Fresa picadas	Al gusto.

#	Preparación:
1	Incorporar crema batida, lechera y crema ácida.
2	Una vez que este lista, meter en una manga.
3	Colocar sobre el pan previamente partido.
4	Agregar trozos de fresa y tapar con la otra mitad del pan.

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 Muerto Tradicional

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1500	grs	Harina	
54	grs	Levadura de fresca	O se puede usar 27 grs de levadura seca.
300	grs	Azúcar	
240	grs	Mantequilla	
150	grs	Margarina	
90	grs	Leche en polvo	
9	pzs	Huevo	
1 ½	cda	Ralladura de limón	
1 ½	cda	Ralladura de naranja	
		Agua de azahar o esencia	Cantidad al gusto.

#	Preparación:
1	Colocar en un bowl harina, sal, leche en polvo, ¼ del azúcar y la levadura integrar los huevos y amasar un poco.
2	Enseguida agregar la mantequilla y margarina, tallar poco a poco hasta que se incorpore.
3	Agregar el resto del azúcar y tallar hasta obtener una masa lisa y elástica con cuerpo.
4	Por último integrar perfectamente la esencia y ralladuras, bolear y dejar reposar hasta duplicar volumen.

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

5	Ponchar la masa y reservar una tercera parte para hacer canillas o huesitos.
6	El resto de la masa se pasara en porciones de 120 grs, bolear y acomodar en una charola previamente engrasada y enharinada.
7	Aplanar ligeramente las bolitas de masa y barnizar ligeramente con agua, pegar las canillas y cabeza del pan.
8	Reposar hasta duplicar volumen y barnizar si así lo desea.
9	Hornear por 20 minutos a 180°.
10	Colocar ajonjolí antes de hornear o al salir colocar azúcar (previamente se debe barnizar con un poco de mantequilla).
	Nota: Si se desea pintar el azúcar solo se debe colocar en una bolsa una cantidad suficiente de la misma y agregar una gota de colorante y tallar el azúcar sobre la bolsa para que tome el color deseado.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Relleno de Crema de Chocolate

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	tz	Crema sin batir	
½	cda	Café soluble	
2	cds	Cocoa	
40	grs	Chocolate semiamargo	

#	Preparación:
1	Calentar la crema con el café y chocolate, mover para incorporar bien.
2	Ya integrado agregar la cocoa hasta disolver bien.
3	Si está tibia, refrigerar media hora y después batir hasta formar picos.
4	Meter a una manga y rellenar los panes.

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 Manzana y Canela

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
3	pzs	Manzana grande	
1	trocito	Canela	
50	grs	Azúcar	
1	cda	Maicena blanca	

#	Preparación:
1	Lavar las manzanas y picar en cubos.
2	Llevar a cocinar con agua hasta cubrir, colocar azúcar y canela y dejar hervir bien.
3	Cuando el líquido se reduzca y las manzanas estén cristalinas se agrega la maicena previamente diluida en agua.
4	Dejar espesar o que tome consistencia caramelizada y apagar.
5	Enfriar bien y rellenar el pan.

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