

Los mise en place deben realizarse antes de las clases.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Garibaldi

Tiempo de Preparación: Aproximadamente 18 minutos.	Descripción: Rinde para 5 piezas aproximadamente.
---	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
50	grs	Mantequilla	Cortada en cubos a temperatura ambiente.
65	grs	Azúcar	
1	pz	Huevo mediano	
70	ml	Leche	
15	ml	Aceite vegetal	
125	grs	Harina de trigo	
4	grs	Fécula de maíz (Maicena)	
3	grs	Polvo para hornear (Royal)	
		Ingredientes para decorar:	
50	grs	Mermelada de chabacano o durazno	
50	grs	Grageas blancas	
		Capacillos blancos	Opcionales
		Utensilios:	
		Báscula	

		Bowl	
		Batidora	Opcional ya que se puede realizar a mano.
		Espatula miserable o pala	
		Colador	
		Moldes para mantecadas.	
		Brocha para barnizar	Opcional.

Mise en place:

- Cernir la harina junto con la fécula de maíz y el polvo para hornear (con ayuda de un colador).
- Engrasar y enharinar molde para mantecadas.

#	Preparación:
1	Suavizar la mantequilla en un tazón y agregar el azúcar. Mezclar hasta obtener una consistencia tersa y esponjosa.
2	Agregar los huevos uno por uno, batiendo cada uno hasta incorporarlo a la mezcla antes de agregar el siguiente. Verter la leche y batir nuevamente hasta incorporarla, asimismo agregar el aceite.
3	Agregar a esta preparación la mezcla de secos (harina, fécula y polvo para hornear). Batir hasta obtener una mezcla homogénea de color uniforme y sin grumos.
4	Una vez lista la preparación agregarla a los moldes de mantecadas hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad.
5	Hornear por 18 minutos o hasta que obtengan un color ligeramente dorado. Retirar del horno y enfriar antes de desmoldar.
6	Una vez desmoldados barnizar cada panquesito con mermelada de chabacano o durazno para posteriormente cubrirlos con las grageas blancas.
7	Colocar los garibaldis en los capacillos.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Cubilete

Tiempo de Preparación: Cocción aproximada 20 minutos, reposo aproximado 30 minutos.

Descripción: Rinde para 7 piezas aproximadamente.

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
70	grs	Mantequilla	En cubos a temperatura ambiente.
30	grs	Manteca vegetal	A temperatura ambiente.
70	grs	Azúcar glass	Cernida.
1	pz	Yema de huevo	
1	cdita	Esencia de vainilla	
		Ralladura de 1 limón	
225	grs	Harina de trigo	
50	grs	Harina	Extra para usar en el terminado.
		Ingredientes para relleno:	
100	grs	Queso crema	A temperatura ambiente.
50	grs	Azúcar	
3	pzs	Huevo mediano	
15	grs	Mantequilla	
1	cds	Esencia de vainilla	
		Utensilios:	
		Báscula	
		Bowl	

		Batidora	Opcional ya que se puede realizar a mano.
		Licuada	
		Espatula miserable o pala	
		Colador	
		Moldes para mantecadas	Debe estar engrasado y enharinado.
		Rodillo o botella	
		Cortador circular o vaso	

#	Preparación para masa:
1	Suavizar en un bowl con ayuda de una espátula la mantequilla con la manteca vegetal. Una vez mezcladas agregar el azúcar glass y batir hasta obtener una preparación tersa.
2	Añadir las yemas una por una, así como la esencia de vainillas y la ralladura de limón.
3	Agregar la harina de trigo e integrar hasta obtener una masa homogénea. Es importante no trabajar tanto la masa, solo mezclar lo necesario para integrar todos los ingredientes.
4	Envolver en plástico adherente o colocar dentro de una bolsa plástica y refrigerar por 20 minutos.
#	Preparación para relleno:
1	Licuar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla tersa y homogénea.
#	Preparación para terminar:
1	Enharinar ligeramente la mesa de trabajo y extender la masa con el rodillo hasta obtener un grosor de ½ centímetro.
2	Cortar en círculos y forrar con ellos cada cavidad de los moldes de mantecadas, retirar el exceso de masa con ayuda de un cuchillo pequeño.
3	Verter el relleno en cada cavidad hasta llenar ¾ partes de su capacidad.
4	Hornear por 20 minutos o hasta que tengan un color dorado en la superficie.
5	Dejar enfriar y desmoldar.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Chilindrina

Tiempo de Preparación: 20 minutos aproximadamente. Reposo aproximado 1 hora.	Descripción: Rinde para 6 piezas aproximadamente.
---	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes para masa:	Observaciones (Marca)
250	grs	Harina de trigo	
4	grs	Sal	
7	grs	Levadura en polvo	Se recomienda la marca "TradiPan".
150	ml	Leche	
1	pz	Huevo grande	
45	grs	Azúcar	
50	grs	Mantequilla	En cubos a temperatura ambiente
50	grs	Harina	Extra para usar en el terminado.
1	pz	Huevo	
		Ingredientes para cobertura:	
50	grs	Harina de trigo	
50	grs	Azúcar glass	
50	grs	Mantequilla	A temperatura ambiente.
		Ingredientes para cobertura de azúcar:	
50	grs	Azúcar	
½	tz	Agua	

		Utensilios:	
		Báscula	
		Bowl	
		Rodillo	
		Rasa de plástico para panadería	
		Charola para hornear	Engrasada y enharinada.

#	Preparación para masa:
1	Formar con la harina un volcán, hacer un orificio al centro y agregar dentro la levadura y la sal. Mezclar con un poco de leche y harina alrededor.
2	Agregar un poco más de leche y continuar incorporando el resto de harina poco a poco.
3	Añadir los huevos uno a uno, sin dejar de amasar y agregar el resto de la leche gradualmente.
4	Amasar hasta obtener una masa homogénea y elástica que se desprenda de la superficie de trabajo y de las manos.
5	Agregar poco a poco el azúcar hasta que se integre por completo e incorporar la mantequilla de la misma forma.
6	Trabajar la masa hasta que esté suave, firme y elástica. De ser necesario se puede agregar un poco más de harina únicamente con el objetivo de evitar que la masa se pegue a las manos.
7	Una vez lista la masa dejar reposar en un recipiente amplio por un aproximado de 30 minutos o hasta que duplique su tamaño. Es importante cubrirla con un trapo y dejarla reposar en un lugar cálido y cerrado.
#	Preparación para cobertura:
1	A la mezcla de harina y azúcar glass previamente cernida agregar la mantequilla y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea. Cubrir con un plástico y reservar.
#	Preparación para cobertura de azúcar:
1	Precalentar el horno a 100°C.
2	Colocar el azúcar en un tazón y agregar algunas gotas de agua solo para humedecer. (Se debe obtener una consistencia desmoronable pero que al presionarla forme terrones).
3	Colocar el azúcar humedecida en una charola, presionarla y extenderla hasta formar una capa de ½ centímetro de grosor.

4	Hornear por 3-4 minutos aproximadamente. Retirar del horno y dejar enfriar.
5	Posteriormente romper en pequeños trozos y reservar.
#	Preparación para terminado:
1	Enharinar la mesa de trabajo, colocar encima la masa, poncharla y dividirla en 5-6 porciones.
2	Bolear las porciones de masa y colocarlas en una charola (separadas por algunos centímetros ya que crecerán en el horno).
3	Aplastar ligeramente con las palmas de las manos cada bola de masa. Barnizar con 1 huevo batido.
4	Espolvorear un poco de harina en la mesa, colocar encima la cobertura para chilindrinas, aplanar un poco con ayuda del rodillo y cortar círculos del mismo tamaño que las bolas de masa.
5	Colocar los círculos sobre cada bola de masa y presionar ligeramente con las manos para cubrir bien.
6	Espolvorear la cobertura de azúcar sobre la masa y presionar ligeramente con la palma de las manos para que los terrones se adhieran.
7	Reposar por 30 minutos o hasta que dupliquen su tamaño y hornear a 180°C durante 20 minutos o hasta que presenten un color dorado en su superficie.
8	Retirar del horno y enfriar.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Ojo de Buey

Tiempo de Preparación: Cocción 25 minutos aproximadamente , reposo 30 minutos.	Descripción: Rinde para 3 piezas aproximadamente.
---	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
150	grs	Masa de hojaldre	Se puede adquirir en cualquier supermercado. Debe estar pesada en porciones de 50 grs.
75	grs	Mantequilla	
75	grs	Azúcar	
1	cda	Vainilla	
100	grs	Harina	Cernida.
3	grs	Polvo para hornear (royal)	Cernido.
50	ml	Leche	
		Ingredientes para el terminado:	
50	ml	Mantequilla derretida	
50	grs	Azúcar	
50	grs	Harina	
		Utensilios:	
		Báscula	
		Rodillo	
		Charola para hornear	
		Colador	

		Brocha	Opcional.
		Bowl	

#	Preparación para masa:
1	Estirar la masa en forma de rectángulo y realizar dos dobleces hacia el centro y doblar por la mitad, formando una especie de aro. (Debe quedar con una altura de aproximadamente 3 cm).
2	Barnizar un lado del rectángulo formado previamente con mantequilla derretida y pasar por azúcar.
3	Juntar ambos extremos del rectángulo para formar un aro (dejando la parte con azúcar hacia afuera) y colocarlo sobre una charola para hornear. Es importante dejar un espacio considerable entre cada pan para que no se peguen al momento de hornear). Reservar.
#	Preparación para pan:
1	Acremar mantequilla con el azúcar hasta obtener una consistencia suave.
2	Agregar la vainilla y los huevos. Mezclar hasta incorporar por completo.
3	Incorporar la mezcla de secos (harina y polvo para hornear) así como la leche. Mezclar hasta obtener una mezcla suave y libre de grumos. Reservar.
#	Preparación para armado:
1	Agregar la mezcla de pan a los aros que previamente se formaron con masa hojaldre hasta llenarlos a $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad.
2	Hornear a 180°C por 25 minutos o hasta que la masa de mantecada tenga una consistencia firme y esté dorada.
3	Retirar del horno y dejar enfriar.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Oreja

Tiempo de Preparación: Cocción 30-40 minutos aproximadamente.	Descripción: Rinde para 5 piezas aproximadamente.
--	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
150	grs	Azúcar	
500	grs	Masa hojaldre	Se puede adquirir en cualquier supermercado.
		Utensilios:	
		Rodillo	
		Charola para hornear	Engrasada y enharinada.
		Cuchillo	

#	Preparación:
1	Espolvorear la mesa de trabajo con un poco de azúcar, colocar encima la masa de hojaldre y espolvorearla con más azúcar. Extenderla con ayuda del rodillo hasta formar un rectángulo.
2	Espolvorear nuevamente azúcar por ambos lados del rectángulo y pasar por encima del rodillo presionando ligeramente para que el azúcar se adhiera a la masa. Continuar extendiendo hasta obtener un rectángulo de 0.5 centímetros de grosor.
3	Dividir imaginariamente el rectángulo de masa por la mitad a lo largo, doblar las dos orillas hacia el centro del rectángulo y pasar el rodillo a lo largo de la unión presionando ligeramente.
4	Doblar el rectángulo de masa por la mitad a lo largo y cortar en rebanadas de 1 centímetro de grosor.
5	Colocar las orejas en charola dejando un espacio considerable entre ellas para evitar que se peguen al momento de hornear.
6	Precalentar el horno a 180°C por 10 minutos.
7	Hornear por 15-20 minutos o hasta que hayan crecido hacia los lados y posteriormente subir la

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Bisquet

Tiempo de Preparación: Cocción 20 minutos aproximadamente, reposo 30 minutos.

Descripción: Rinde para 8 piezas aproximadamente.

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs	Harina de trigo	
40	grs	Azúcar	
3	grs	Sal	
3	grs	Levadura en polvo	
5	grs	Polvo para hornear (Royal)	
90	grs	Mantequilla	Fría cortada en cubos pequeños.
1	pz	Huevo grande	
100	ml	Leche	
		Ingredientes para terminado:	
100	grs	Harina de trigo	
1	pz	Huevo grande	
200	ml	Leche	

		Utensilios:	
		Báscula	
		Colador	
		Rodillo	
		Colador	
		Charola para hornear	
2	pz	Cortador circular	De diferente diámetro (ejemplo 7 cm y 2 cm).
		Brocha	Opcional
		Bowl	

Mise en place:

- Cernir en un bowl harina de trigo, azúcar, sal, levadura y polvo para hornear.
- Engrasar y enharinar una charola para hornear.
- Batir el huevo del terminado con la leche.

#	Preparación:
1	A la mezcla de secos (harina, azúcar, sal, levadura y polvo para hornear) agregar los cubos de mantequilla y mezclar utilizando las yemas de los dedos, hasta obtener una consistencia arenosa.
2	En un tazón batir los huevos con la leche e incorporarlos gradualmente a la preparación anterior con movimientos envolventes hasta obtener una masa firme con una textura suave.
3	Bolear la masa y reposar en el refrigerador por 30 minutos cubierta con plástico adherente o dentro de una bolsa plástica.
4	Enharinar la mesa de trabajo, colocar la masa y extenderla con ayuda del rodillo hasta obtener un grosor de 1 centímetro. Cortar la masa en círculos y colocarlos en la charola dejando un espacio entre cada uno.
5	Hacer una marca en el centro de cada uno con un cortador más pequeño.
6	Barnizar con el huevo y reposar por 20 minutos. Precalentar el horno a 180°C.
7	Hornear por un aproximado de 15-20 minutos o hasta que las orillas presenten un color ligeramente dorado.
8	Retirar del horno y dejar enfriar.