

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pastel de Elote con Crema Pastelera de Cajeta

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
60	gr	Harina de arroz	Marca estrella
6	pzs	Huevo	
1 1/2	tza	Elote en granos	Pueden ser congelados, lata o naturales.
90	gr	Mantequilla derretida	
8	gr	Polvo para hornear	
		Crema pastelera:	
4	pzs	Yemas de huevo	
4	cdas	Azúcar	
4	cdas	Maicena	
4	cdas	Mantequilla	
1	lata	Dulce de leche o cajeta	
50	ml	Leche	
		Utensilios:	
		Licuada	
		Molde para pastel de 26 cm	
		Harina extra para engrasar o papel para hornear	

		Espátula	
		Rejilla para enfriar	
		Báscula	
		Cucharas medidoras	
		Tazas medidoras	
		Cuchillo	
		Charola para servir	
		Globo manual	

#	Preparación:
1	Crema pastelera: Colocar todo en bowl y hervir hasta espesar, reposar toda una noche cubierto con plástico.
2	Pastel de elote:
3	Licuar huevos, leche, mantequilla derretida, elote, harina de arroz, polvo para hornear hasta mezclar perfectamente y verter la mezcla en un molde previamente engrasado o en papel estrella.
4	Hornear a 180° C por 40 o 50 minutos.
5	Enfriar.
6	Partir por la mitad y rellenar de crema pastelera.
7	Nota: Decorar con más crema pastelera y palomitas acarameladas.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pastel de Chocolate con Salsa de Mole y Crema de Chile Ancho

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
300	grs	Mantequilla derretida	No caliente.
300	grs	Chocolate semiamargo	
200	grs	Harina de almendra	
200	grs	Harina de trigo cernida	
6	pzs	Huevos	
150	grs	Pasta de mole poblano o mole casero	Es importante que sea en pasta
150	grs	Azúcar	
1	cda	Vainilla	
¼	cdita	Canela molida	
1	cda	Polvo para hornear	
		Ingredientes para ganache:	
200	ml	Crema para batir sin azúcar	
100	grs	Chocolate semiamargo	
125	grs	Chocolate abuelita	
50	grs	Mantequilla	
		Ingredientes para	

CEDO

		crema de chile ancho:	
2	pzs	Chile ancho grande	Debe estar asado y molido.
½	tz	Crema para batir sin azúcar	
1	cdita	Vainilla	
½	cdita	Azúcar glass	
1 ½	cda	Grenetina	
		Utensilios:	
		Espátula	
		Molde para pastel de aproximadamente 26 cm	
		Batidora	
		Palillos	Para revisar que el pan esté cocido.
		Rejilla	Para enfriar.
		Papel encerado	
		Cuchillo de cierra	
		Colador	
		Cucharas medidoras	
		Tazas medidoras	

#	Preparación:
1	Derretir a baño maría la pasta de mole.
2	Cuando esté casi listo agregar el chocolate para que se funda también a temperatura baja.
3	Precalentar el horno a 180°C.
4	Agregar en una batidora los huevos y el azúcar, blanquear durante 3 minutos, agregar la vainilla y la mantequilla, mezclar con velocidad baja, agregar el mole y el chocolate, la canela, la harina de almendra y la harina de trigo.

CEDO

5	Vaciar la mezcla en un molde de aproximadamente 26 cm para pastel previamente engrasado.
6	Hornear de 20 a 35 minutos aproximadamente o hasta que esté cocido. Desmoldar y dejar enfriar.

#	Preparación de ganache:
1	Colocar en un bowl a fuego medio bajo la crema.
2	Agregar la mantequilla e integrar, agregar los chocolates y mezclar hasta que se derrita todo.

#	Preparación de crema de chile ancho:
1	Batir la crema para batir hasta que esté montada.
2	Agregar el azúcar glass, la vainilla y 1 cucharada del polvo de chiles.
3	Agregar la grenetina previamente hidratada y reservar.
4	Una vez que todo esté listo se debe partir el pan a la mitad, agregar la crema de chile ancho para rellenar y refrigerar un poco.
5	Para decorar verter el ganache sobre el pan y decorar con un poco de chocolate rallado.
6	Servir con un poco de helado de vainilla si lo desea. Degustar.