

Nota: No adelantarse al proceso

Utensilios:

- Batidora
- Horno para hornear
- Báscula
- Miserables
- Termómetro
- Papel para hornear
- Vitafilm, emplaye o film estirable
- Bowls diferentes tamaños
- Charola y aros/figura deseada de diferentes tamaños para montar pasteles
- Cuchillo y tabla para picar
- Espátula para embetunar
- Platos o bases de presentación
- Duya 104 y manga para decorar
- Estufa
- Olla
- Brocha para mojar el pan

Receta Platillo

Pastel de Frutos Rojos

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes para bizcocho genoves:	Observaciones (Marca)
304	grs	Huevo	
65	grs	Yema de huevo	
188	grs	Azúcar	
181	grs	Harina	

43	grs	Leche	
65	grs	Mantequilla	
		Ingredientes para mousse de frutos:	
100	grs	Crema nestle	Para cocinar
250	grs	Puré de frutos rojos	
200	grs	Crema para batir	Se recomienda la marca "Niagara".
15	grs	Grenetina	
100	ml	Agua	Para hidratar la grenetina.
		Ingredientes para gelatina de frutos	
150	grs	Puré de frutos rojos	
8	grs	Grenetina	
50	ml	Agua	Para hidratar la grenetina.

Nota: Alternativas de sabor para el bizcocho:

- Chocolate: 41 gr. Cocoa y 140 gr. Harina
- Matcha: 11 gr. Y harina 170 gr.

#	Preparación para el bizcocho:
1	Poner a baño maria huevo, yemas y azúcar a 70°C.
2	Llevar a batir a velocidad alta hasta elevar.
3	Derretir mantequilla con leche.
4	Agregar a la mezcla de huevo la harina cernida de forma envolvente.
5	Al final la leche con mantequilla y mezclar muy bien.
6	Meter a hornear en charola con papel para hornear a horno precalentado 180°C por 20 minutos aproximadamente.

#	Preparación de gelatina de frutos rojos:
1	Hidratar la grenetina en el agua.
2	Poner a calentar un poco el puré y agregar la grenetina para disolver.

#	Preparación para mousse:
1	Hidratar la grenetina.
2	Calentar la leche Nestlé con el puré de frutos rojos y agregar la grenetina para disolver, dejar enfriar un poco.
3	Batir la crema, no a punto firme, mezclar con la mezcla anterior.

Nota: El procedimiento de armado se verá en clase.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pastel de Uva Verde

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes para bizcocho genovés:	Observaciones (Marca)
304	grs	Huevo	
65	grs	Yema de huevo	
188	grs	Azúcar	
181	grs	Harina	
43	grs	Leche	
65	grs	Mantequilla	
		Ingredientes extra:	
		Uva verde	
		Crema para batir	Marca "Niagara" de preferencia.
		Diamantina dorada comestible	
		Almíbar para mejorar el pan	
		Ingredientes para el almíbar:	
135	grs	Azúcar refinada	
100	grs	Agua	

Nota: Alternativas de sabor para el bizcocho:

- Chocolate: 41 grs. Cocoa y 140 grs. Harina
- Matcha: 11 gr. Y harina 170 gr.

#	Preparación para el bizcocho:
1	Poner a baño maria huevo, yemas y azúcar a 70°C.
2	Llevar a batir a velocidad alta hasta elevar.
3	Derretir mantequilla con leche.
4	Agregar a la mezcla de huevo la harina cernida de forma envolvente.
5	Al final la leche con mantequilla y mezclar muy bien.
6	Meter a hornear en charola con papel para hornear a horno precalentado 180°C por 20 minutos aproximadamente.

#	Preparación para el almíbar:
1	Colocar al fuego el agua y el azúcar.
2	Dejar que se disuelva, estará listo cuando sea transparente.

Nota: El procedimiento de armado se verá en clase