



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>Selva Negra</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes Genovesa:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
100	gr	Harina	
20	gr	Cacao en polvo o cocoa	
4	pzas	Huevo	
100	gr	Azúcar	
		<b>Almíbar:</b>	
1	lata	Cerezas negras	
50	gr	Azúcar	
		Agua	
		<b>Crema:</b>	
300	gr	Crema para batir	
50	gr	Azúcar glass	Opcional si tu crema ya tiene azúcar
30	ml	Ron	
		<b>Extras:</b>	
		Chocolate en placa o para derretir	
		<b>Materiales:</b>	
		Bowl, Batidora, sartén	
		Espátula, mangas y duya estrella, espatula silicon	

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



#	<b>Preparación de Genovesa:</b>
1	Montar los huevos completos y el azúcar hasta esponjar bien.
2	Cernir polvos y agregar de forma envolvente
3	Hornear a 170°C por 20-30 min o hasta cocinar.
4	<b>Preparación del almíbar:</b>
5	Deshuesar las cerezas y cocinar a fuego lento con el resto de los ingredientes.
6	Separar las cerezas y espesar el resto del almíbar.
7	Volver a unir con la fruta. Triturar la mermelada.
8	<b>Preparación de la crema:</b>
9	Montar a punto de nieve junto con el resto de los ingredientes. Reservar
10	<b>Montaje:</b>
11	Armar capas de pan y humectar con el almíbar y colocar una capa de mermelada y de crema.
12	Repetir el proceso hasta terminar.
13	Cubrir los bordes con virutas de chocolate y decorar con cerezas.

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



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>Red Velvet</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
150	gr	Mantequilla	
200	gr	Azúcar	
20	gr	Cocoa	
		Colorante rojo	
		Vainilla	
120	ml	Crema para batir	
1/4	de	Bicarbonato de sodio	
1	cdta	Vinagre	
180	gr	Harina	

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

# CEDO

#	Preparación:
1	Batir la mantequilla con el azúcar hasta doblar el tamaño a velocidad media alta.
2	Bajar la velocidad y agregar los huevos uno por uno. Dejar integrar
3	Integrar las harinas y la crema para batir.
4	Agrega el colorante.
5	Una vez que tengas una mezcla homogénea y tu horno listo a 170°C.
6	Mezcla el bicarbonato con el vinagre y agrega a la mezcla del bizcocho.
7	Coloca la mezcla en el molde con papel encerado y hornea por 30-45 min o hasta cocinar.

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