



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Conchas Rellenas

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		Crema pastelera de cajeta:	
250	ml	Media crema	
2	cdas	Mantequilla	
1/2	lata	Leche condensada	
1	lata	Dulce de leche	
		Ingredientes de masa para conchas:	
550	gr	Harina	
11	gr	Levadura seca	
5	gr	Mejorante para pan	
1/2	tza	Leche o jugo de naranja	
3/4	tza	Azúcar estándar	
150	gr	Mantequilla o margarina	
5	gr	Sal	
1	cda	Saborizante mantequilla	
3	pzs	Huevos	
3	pzs	Yemas	

1		Ralladura de naranja o gotas de azahar	
		Ingrediente polish:	
50	gr	Harina	
50	ml	Agua	
5	gr	Levadura	
		Nota: para el polish es importante refrigerar 1 día antes de su preparación	
		Costra de conchas:	
100	gr	Manteca vegetal	
100	gr	Azúcar glass	
100	gr	Harina	
1	cda	Vainilla	
		Utensilios:	
		Batidora	
		Cucharas medidoras	
		Báscula	
		Taza medidora	
		Charola para hornear	
		Papel encerado	
		Cuchillo	
		Manga para duya	
		Dla 1 M	
		Raspa para panaderia	

#	Preparación:
1	Revolver la harina con levadura para tomar más fuerza, colocar sobre la mesa en forma de fuente y agregar mejoramix y azúcar, incorporar perfectamente.
2	Agregar polish.
3	Agregar la margarina e integrar con los ingredientes, agregar los huevos, leche poco a poco y amasar.
4	Agregar sal y amasar durante 40 minutos a mano (si es batidora 15 minutos).
5	Nota: La masa debe quedar suelta y suave, al maniobrar no se rompa y reposar en un tazón engrasado y tapar con un trapo y reposar por 30 minutos en un lugar tibio.
6	Revolver y refrigerar por 1 día o 1 noche tapado, y dejar reposar a temperatura ambiente 15 minutos.
7	Nota: En caso de hacerlo, solo es opcional, pero aporta humedad y buen sabor, puede realizarse el método directo. Las opciones de polish son independiente de los ingredientes e la receta
8	Pesar 25 gr de pasta a cada concha.
9	Procedimiento de la crema pastelera :
10	Colocar todos los ingredientes en un bowl y llevar a fuego e integrar todo y dejarlo hervir sin dejar de mover hasta espesar.
11	Dejar reposar en un bowl y colocar un plástico y reposar toda la noche en el refrigerador.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Croissant

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		Masa laminada de Croissant:	
1	kg	Harina de fuerza	Hoja de plata color azul
20	gr	Sal	
120	gr	Azúcar	
80	gr	Leche en polvo	
		Hidratación:	
200	gr	Leche	
280	gr	Agua	
12	gr	Levadura seca	
15	gr	Miel de abeja	
		Refinado	
220	gr	Mantequilla	Gloria
		Empaste	
100	gr	Margarina	San Antonio
		Barniz:	
100	gr	Miel	Marca "Caro"



100	gr	Miel natural	
100	ml	Agua	
100	gr	Crema	Lyncott
		Crema pastelera o dulce de leche para rellenar.	

		Utensilios:	
		Batidora de pedestal	Si no se cuenta con ella amasar a mano 30 minutos
		Raspa para panadería	
		Cucharas medidoras	
		Báscula	
		Bolsa nylon	
		Charolas para hornear	
		Brocha para barnizar	
		Papel encerado	
		Cuchillo	



#	Preparación:
1	Incorporar todos los líquidos, mezclar hasta disolver la levadura, reservar.
2	Agregar los secos y los líquidos a la batidora por 6 minutos.
3	Retirar la masa de la batidora, bolear y refrigerar.
4	Realizar un doble de $\frac{3}{4}$ y una sencillo.
5	Seguir instrucciones del chef.
6	Notas: -Agregar secos en un bowl (harina, sal, leche en polvo y azúcar).
7	-En otro bowl la hidratación: levadura, leche y agua, revolver bien y posteriormente agregar miel.
8	Mezclar en la amasadora 2 minutos los insumos secos.
9	Agregar la hidratación y batir 4 minutos (si es más de 5 kg de harina batir 14 minutos más).
10	Para el refinado agregar la mantequilla y batir por 12 minutos.
11	Técnica: Para croissant 1 cuaderno de masa de 2 kg y 1 cuaderno de grasa de 400 gr.
12	Extender a 1cm el cuaderno, una vez extendido se coloca en el refri 12 horas y a esto se le llama proceso de autólisis, (absorbe el suero de la mantequilla, miel y toda la absorción necesaria).
13	Extender la margarina sobre un plástico, ésta debe estar a temperatura ambiente 100 gr por cada 500 gr de masa.
14	Agregar poca harina sobre la mesa y realizar el cuaderno.
15	Extender y dar 2 vueltas de cartera.
16	Mariposa solo se coloca brillo para pan ya horneada.
17	Hornear las piezas de 180° de 20 a 35 minutos.