

Nota: No adelantarse al proceso

Utensilios:

- Batidora
- Horno
- Báscula
- Tazas medidoras
- Miserables
- Bowls de diferentes tamaños
- Cuchillo
- Tabla para picar
- Exprimidor
- Cucharas medidoras
- Licuadora
- Moldes de panqué para hornear
- Molde de rosca para hornear
- Rallador de cítricos
- Rejilla para enfriar
- Espátula para embetunar
- Platos o bases de presentación

Receta Platillo

Panques

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes para pan base:	Observaciones (Marca)
250	grs	Mantequilla	
250	grs	Azúcar	
5	pzs	Huevo	
200	grs	Harina	
180	grs	Harina para hotcakes	

10	grs	Polvo para hornear	
		Ingredientes para panqué de nuez:	
½	tz	Leche cortada con jugo de limón	
200	grs	Nuez	
1	cdita	Esencia o concentrado de nuez	
		Ingredientes para panqué de frutas secas:	
½	cdita	Bicarbonato	
1	cdita	Canela molida	
¼	cdita	Clavo molido	
200	grs	Frutos secos picados	Deben estar picados y remojados en 1 taza de ron o brandy (pos aproximadamente 8 horas)

#	Preparación para la pasta general:
1	Acremar mantequilla hasta suavizar, agregar el azúcar e integrar perfectamente.
2	Agregar los huevos uno a uno sin dejar de batir.
3	Integrar los ingredientes secos.
#	Preparación para panqué de nuez:
1	Licuar la leche con 100 grs de nuez e integrar a la pasta para aflojar.
2	Vaciar la pasta en moldes engrasados y enharinados.
3	Espolvorear la nuez por encima de la pasta.
4	Hornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos.
	Preparación para panqué de frutas secas:
1	Agregar las frutas con todo y licor de forma envolvente.

2	Si la pasta queda dura se le agrega ron o brandy, el necesario (influye mucho el gusto de cada persona).
3	Vaciar la pasta en moldes engrasados y enharinados.
4	Hornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Rosca

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs	Mantequilla	
250	grs	Azúcar	
4	pzs	Huevo	
300	grs	Harina	
10	grs	Polvo para hornear	
2	cditas	Ralladura de naranja	
1	cdita	Ralladura de limón	
1	tz	Jugo de naranja	Envasado
		Ingredientes para decorar:	
1	tz	Jugo de naranja natural	

250	grs	Mermelada de naranja	
1	pz	Naranja en rebanadas	

#	Preparación para rosca:
1	Acremar mantequilla, agregar azúcar con ralladuras previamente mezcladas y frotadas (esto se verá en la clase) y batir hasta integrar.
2	Agregar los huevos uno a uno sin dejar de batir.
3	Añadir los secos y aflojar la pasta con el jugo de naranja hasta que la pasta esté cremosa.
4	Engrasar y enharinar un molde de rosca, vaciar la pasta y hornear a 180°C por 40 minutos aproximadamente con horno precalentado por 10 minutos.
#	Preparación para decorado:
1	Sacar la rosca del horno, dejar enfriar por completo y desmoldar.
2	Bañar con el jugo de naranja con mucho cuidado.
3	Cubrir con la mermelada de naranja y decorar con rebanadas de naranja.