



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo			
Garabatos.			

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
125	grs.	Margarina vegetal.	
50	grs.	Azúcar glass.	
230	grs.	Harina de trigo.	
7	grs.	Chia molida.	
21	grs.	Agua.	
20	grs.	Nuez Molida.	
1	Cda.	Brandy.	(o ron de vainilla).
50	grs.	Chocolate oscuro.	
		Papel estrella.	

Nota:

- La nuez va previamente tostada.
- Mezclar la chía en los 21 grs. de agua y reposar unos 20 minutos (se tiene que formar un gel).

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

#	Preparación:
1	Acremar la margarina junto con el azúcar glas y la sal.
2	Agregar el gel de chía y la vainilla hasta integrar completamente.
3	Combinar la harina y la nuez molida; agregar a la mezcla anterior sin trabajar demasiado, con ayuda de una raspa o en batidora empleando la pala.
4	Formar una pasta y refrigerar durante 30 minutos.
5	Extender la pasta y cortar medallones del tamaño deseado a un grosor de 3 mm.
6	Hornear sobre charolas a 180 °C durante 10 a 12 minutos aproximadamente.
7	Fuera del horno y ya frías, fundir el chocolate.
8	Unir los medallones con un poco de chocolate fundido.
9	Con el chocolate sobrante, formar un cornet y dibujar hilos sobre las galletas formando los garabatos.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Panque Marmoleado

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Harina de trigo.	
150	grs.	Azúcar.	
7	grs.	Polvo para hornear.	
2	grs.	Bicarbonato de sodio.	
2	grs.	Sal.	
220	ml.	Leche de avena.	
80	ml.	Aceite vegetal.	
7	grs.	Chía molida.	
21	grs.	Agua.	
5	grs.	Extracto de vainilla.	
15	grs.	Cacao en polvo.	

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

#	Preparación:
1	Mezclar la chía molida con el agua y dejar reposar hasta formar un gel.
2	Combinar la harina, azúcar, polvo para hornear, bicarbonato y sal.
3	Agregar la leche de avena, el aceite, la vainilla y el gel de chía.
4	Mezclar hasta obtener una masa homogénea sin sobre batir.
5	Separar aproximadamente una tercera parte de la mezcla y agregar el cacao en polvo hasta incorporar completamente.
6	Engrasar y enharinar un molde para panqué.
7	Verter alternadamente la mezcla de vainilla y la mezcla de chocolate.
8	Con ayuda de un palillo o cuchillo realizar movimientos suaves para formar el efecto marmoleado.
9	Hornear a 180 °C durante 40 a 45 minutos aproximadamente o hasta que al insertar un palillo éste salga limpio.
10	Retirar del horno, dejar reposar unos minutos y desmoldar sobre una rejilla hasta enfriar completamente.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Roles de Canela.

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Harina de trigo.	
5	grs.	Sal.	
7	grs.	Levadura.	
50	grs.	Manteca vegetal.	
10	grs.	Azúcar	
150	grs.	Agua.	
150	grs.	Margarina.	(temperatura ambiente).
10	grs.	Canela en polvo.	
20	grs.	Pasitas.	
20	grs.	Nuez.	
80	grs.	Azúcar mascabado.	
		Glaseado vegano:	
100	grs.	Azúcar glass.	
20	Ml.	Leche de avena.	
1/2	Cdta.	Vainilla.	

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

#	Preparación:
1	Hacer una fuente con la harina, sal, azúcar, mejorador, manteca vegetal y agua.
2	Agregar la levadura previamente hidratada.
3	Trabajar la masa hasta obtener una textura lisa y elástica que despegue de la mesa.
4	Extender la masa en forma rectangular.
5	Untar la margarina sobre toda la superficie.
6	Espolvorear la mezcla de azúcar mascabado y canela.
7	Enrollar firmemente formando un cilindro.
8	Cortar piezas de aproximadamente 3 cm de grosor.
9	Colocar en charola dejando espacio entre cada una.
10	Realizar la segunda fermentación hasta que aumenten de tamaño.
11	Hornear a 180 °C durante 18 a 22 minutos aproximadamente o hasta obtener un color dorado.
12	Dejar enfriar ligeramente.
13	Glaseado vegano: Mezclar y decorar los roles tibios.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pan de Caja

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Harina de trigo.	
7	grs.	Levadura.	
5	grs.	Sal.	
15	grs.	Azúcar.	
175	grs.	Leche de avena.	
25	grs.	Margarina.	
7	grs.	Chía.	
21	grs.	Agua.	
		Molde rectangular.	

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

#	Preparación:
1	Mezclar la chía molida con el agua y dejar reposar hasta formar un gel.
2	Hacer una fuente con harina, sal y azúcar.
3	Agregar la levadura previamente hidratada, la leche de avena y el gel de chía.
4	Comenzar a amasar e incorporar la margarina poco a poco.
5	Trabajar la masa hasta obtener una textura lisa, suave y elástica que despegue de la mesa.
6	Realizar la primera fermentación hasta que la masa duplique su volumen.
7	Desgasificar y formar un cilindro.
8	Colocar en un molde para pan de caja previamente engrasado.
9	Realizar la segunda fermentación hasta que la masa llegue aproximadamente al borde del molde.
10	Hornear a 180 °C durante 25 a 30 minutos aproximadamente.
11	Retirar del horno, desmoldar y enfriar sobre una rejilla