



INGREDIENTES

- 500 gramos de harina de trigo sin preparar
- 5 gramos de mejorador de masa
- 10 gramos de sal
- 10 gramos de azúcar rubia
- 10 gramos de levadura fresca
- 10 gramos de manteca vegetal
- 290 ml. de agua

PREPARACIÓN

Pesar los insumos, tamizar la harina, mezclar los insumos secos y luego añadir los insumos líquidos; una vez integrados los insumos secos y líquidos agregar la levadura, amasar hasta desarrollar el punto gluten, dividir la masa en bollos de 60 gramos y formar de manera característica. Dejar leudar.

Temperatura: 30°C - 35°CHumedad: 70% - 85%

• Tiempo: 30 minutos - 45 minutos

Engrasar la bandeja del horno y hornear a 180°C durante 10 - 12 minutos.



INGREDIENTES

- 500 gramos de harina de trigo sin preparar
- 5 gramos de mejorador de masa
- 10 gramos de sal
- 10 gramos de levadura fresca
- 10 ml de aceite vegetal
- 275 ml de agua

PREPARACIÓN

Pesar los insumos, tamizar la harina, mezclar los insumos secos y luego añadir los insumos líquidos; una vez integrados los insumos secos y líquidos agregar la levadura, amasar hasta desarrollar el punto gluten, dividir la masa en bollos de 300 gramos y formar de manera característica. Dejar leudar.

Temperatura: 30°C - 35°CHumedad: 70% - 85%

• Tiempo: 30 minutos - 45 minutos

Engrasar la bandeja del horno y hornear a 180°C durante 10 - 12 minutos.

PAN DE YEMA

Porciones: 10 unidades



INGREDIENTES

- 500 gramos de harina de trigo sin preparar
- 5 gramos mejorador de masa
- 7.5 gramos de sal
- 20 gramos de levadura fresca
- 75 gramos de azúcar rubia
- 50 gramos de manteca vegetal
- 8 yemas
- 2.5 gramos de esencia de vainilla
- 2 huevos
- 10 gramos de ajonjolí,
- 15 ml de aceite vegetal
- 275 ml de agua

PREPARACIÓN

Pesar los insumos, tamizar la harina, remojar la avena con la mitad del agua, mezclar los insumos secos y luego añadir los insumos líquidos; una vez integrados los insumos secos y líquidos agregar la levadura, amasar hasta desarrollar el punto gluten, dividir la masa en bollos de 40 gramos y formar de manera característica. Dejar leudar (atemperatura: 30°C - 35°C, humedad: 70% - 85% y Tiempo: 30 minutos - 45 minutos).

Barnizar con doradura y espolvorear con ajonjolí y Hornear a 180°C durante 10 - 12 minutos.

PAN DE MAÍZ
Porciones: 10 unidades



INGREDIENTES

- 500 gramos de harina de trigo sin preparar
- 75 gramos de harina de maíz
- 5 gramos de mejorador de masa
- 7.5 gramos de sal
- 20 gramos de levadura fresca
- 75 gramos de azúcar rubia
- 50 gramos de manteca vegetal
- 1 gramo de anís entero
- 1 gramo de esencia de vainilla.
- 2 huevos
- 15 ml de aceite vegetal
- 250 ml de agua

PREPARACIÓN

Pesar los insumos, tamizar la harina, remojar la avena con la mitad del agua, mezclar los insumos secos y luego añadir los insumos líquidos; una vez integrados los insumos secos y líquidos agregar la levadura, amasar hasta desarrollar el punto gluten, dividir la masa en bollos de 40 gramos y formar de manera característica. Dejar leudar (Temperatura: 30°C - 35°C, humedad: 70% - 85%, tiempo: 30 minutos - 45 minutos).

Barnizar con doradura y hornear a 180° durante 10 - 12 minutos.

PAN DE AVENA



INGREDIENTES

- 400 gramos de harina de trigo sin preparar
- 270 gramos de agua
- 80 gramos de azúcar rubia
- 80 gramos de hojuelas de avena
- 30 gramos de mantequilla sin sal
- 20 gramos de levadura fresca
- 1 huevo
- 10 gramos de sal

PREPARACIÓN

Pesar los insumos, tamizar la harina, remojar la avena con la mitad del agua, mezclar los insumos secos y luego añadir los insumos líquidos, una vez integrados los insumos secos y líquidos agregar la levadura, amasar hasta desarrollar el punto gluten, dividir la masa en bollos de 40 gramos y formar de manera característica. Dejar leudar.

Temperatura: 30°C - 35°CHumedad: 70% - 85%

• Tiempo: 30 minutos - 45 minutos

Hornear a 180°C durante 10 - 12 minutos.

BROWNIE

Porciones: 6 unidades



INGREDIENTES

- 250 gramos de chocolate cobertura bíter
- 180 gramos de mantequilla sin sal
- 6 huevos chicos
- 1 pizca de sal
- 6 ml de esencia de vainilla
- 450 gramos de azúcar blanca
- 20 gramos de cacao en polvo
- 250 gramos de harina pastelera sin preparar
- 150 gramos de nueces

PREPARACIÓN

Fundir el chocolate a baño María y mezclar con la mantequilla, desligar los 06 huevos y mezclar con una pizca de sal y la esencia de vainilla, verter la mezcla sobre la azúcar blanca, ir integrando con la ayuda del batidor globo, tamizar la harina y el cacao en polvo, agregar el chocolate fundido a la mezcla de los huevos, añadir la harina, el cacao en polvo y las nueces picadas y homogenizar; colocar la mezcla en un molde forrado con papel aluminio. Hornear por 25 minutos a 180°C.

LECHE ASADA

Porciones: 05 unidades



INGREDIENTES

- 500 ml de leche UHT o leche fresca
- 5 huevos
- 120 gramos de azúcar blanca
- 3 ml de esencia de vainilla
- 2 gramos de canela en raja
- Cantidad necesaria de menta

PREPARACIÓN

Mezclar los huevos y el azúcar con la ayuda de un batidor de globo, luego ir integrando la leche con movimientos circulares, agregar la esencia de vainilla, la canela y llevar al fuego por unos minutos, verter la mezcla a pírex individuales resistentes al calor, hornear a baño maría a 180°C durante 40 minutos aproximadamente. Decorar con menta.

ISLA FLOTANTE

Porciones: 2 unidades



INGREDIENTES

- PARA EL MERENGUE ITALIANO

- 6 claras de huevo
- 200 gramos de azúcar blanca
- 100 ml de agua

- PARA LA SALSA INGLESA

- 250 ml de leche UHT
- 2 yemas de huevo
- 30 gramos de azúcar blanca
- 1 gramo de esencia de vainilla
- 50 gramos de fresa
- Cantidad necesaria de menta

PREPARACIÓN

- PREPARACIÓN DEL MERENGUE ITALIANO

Realizar un almíbar con al azúcar, batir las claras con el batidor eléctrico hasta triplicar volumen, una vez que se tenga el almíbar burbujeante y brilloso, ir agregando en forma de hilo a las claras sin dejar de batir, seguir batiendo hasta que la base del bowl este fría.

- PREPARACIÓN DE LA SALSA INGLESA

Calentar la leche, temperar las yemas con el azúcar y volver a fuego hasta lograr la textura adecuada, perfumar con la esencia de vainilla.

- PREPARACIÓN DEL MONTADO

Verter la salsa inglesa en un plato hondo, realizar quenelles con el merengue y colocarlos sobre la salsa, decorar con menta y fresas.

TARTALETAS DE MANZANA, FRUTOS SECOS Y PIE DE LIMÓN

Porciones: 15 unidades



INGREDIENTES

- PARA LA MASA

- 252 gramos de harina pastelera sin preparar
- 100 gramo de azúcar impalpable
- 152 gramos de margarina sin sal
- 4 vemas de huevo
- 6 gramos de sal
- 5 ml de esencia de vainilla

- PARA EL MONTADO

• PARA LA TARTALETA DE MANZANA

- 200 gramos de manzana
- 30 gramos de azúcar blanca
- 5 gramos de canela en polvo
- 1 huevo

PARA LA TARTALETA DE FRUTOS SECOS

- 100 gramos de fresa
- 100 gramos de kiwi
- 100 gramos de mango
- · Cantidad necesaria de menta

CREMA PASTELERA PARA LA TARTALETA DE FRUTOS SECOS

- 250 ml de leche UHT
- 1 ml de esencia de vainilla
- 63 gramos de azúcar blanca
- 20 gramos de fécula de maíz
- 2 yemas de huevo

• PARA LA TARTALETA DE PIE DE LIMÓN

- 190 ml de leche condensada
- 1 vema de huevo
- 2 limones
- 1 gramo de ralladura de limón

• MERENGUE PARA LAS TARTALETAS DE PIE DE LIMÓN

- 80 gramos de azúcar blanca
- 2 claras de huevo
- 40 ml de agua

PREPARACIÓN

- PREPARACIÓN DE LA MASA

Pomar la margarina y luego mezclar con el azúcar impalpable, agregar las yemas, incorporar bien y añadir la harina y la esencia de vainilla, formar una masa homogénea y enfriar, colocar la masa en las tarteras, hornear a 180°C por 30 minutos aproximadamente.

- PREPARACIÓN DEL MONTADO

TARTALETAS DE FRUTOS FRESCOS

Picar la fresa, el mango y el kiwi en láminas, manguear la crema pastelera sobre la masa de las tartas y luego ir colocando las láminas de fruta formado una rosa.

CREMA PASTELERA

Calentar la leche, mezclar la maicena, las yemas y la azúcar blanca en un bowl, temperar la leche con la mezcla anterior y regresar a fuego hasta que cocine la fécula de maíz y obtener la textura de crema, agregar la esencia de vainilla.

TARTALETAS DE MANZANA

Cortar la manzana en cuadritos, mezclar con el azúcar y la canela para rellenar las tartas, formar rejillas con líneas de masa y barnizar con huevo.

• TARTALETAS DE PIE DE LIMÓN

Mezclar la leche condensada con la ralladura de limón, las yemas y el zumo de limón, colocar encima de la masa y llevar al horno.

MERENGUE

Realizar un almíbar con al azúcar, batir las claras con el batidor eléctrico hasta triplicar volumen, una vez que se tenga el almíbar burbujeante y brilloso, ir agregando en forma de hilo a las claras sin dejar de batir.



INGREDIENTES

- PARA EL BIZCOCHO
- 6 huevos
- 180 gramos de azúcar blanca
- 180 gramos de harina sin preparar
- 5 gramos de esencia de vainilla
- 5 gramos de polvo de hornear

- PARA LA CREMA DE TRES LECHES

- 1 lata grande de leche evaporada
- 1 lata grande de leche condensada
- 200 ml de crema de leche

- PARA EL MERENGUE ITALIANO

- 3 claras de huevo
- 100 gramos de azúcar blanca
- 50 gramos de agua

PREPARACIÓN

- PREPARACIÓN DEL BIZCOCHO

Separar las claras de las yemas, en un bowl batir las claras a punto nieve y reservar, con las yemas y el azúcar realizar un aparato bomba al cual le agregaremos los insumos secos previamente cernidos, alternándolos con las claras de huevo a punto nieve, integrar bien de forma envolvente y verter la mezcla a un molde encamisado y hornear a 180°C por 45 minutos aproximadamente.

- PREPARACIÓN DE LA CREMA DE TRES LECHES

Mezclar todos los ingredientes con la ayuda de una espátula de goma y enfriar.

- PREPARACIÓN DEL MERENGUE

Realizar un almíbar con al azúcar, batir las claras con el batidor eléctrico hasta triplicar volumen, una vez que se tenga el almíbar burbujeante y brilloso, ir agregando en forma de hilo a las claras sin dejar de batir, seguir batiendo hasta que la base del bowl este fría.

ARMADO Y DECORACION

Una vez que el bizcocho sale del horno, dejarlo reposar por unos minutos, luego desmoldar y embeberlo con nuestra crema de tres leche previamente enfriada, dejar reposar hasta que enfríe el bizcocho, forrarlo con el merengue y con la ayuda de una manga pastelera decorar con unos moños por encima y para finalizar sopletear.

VOCABULARIO

Tamizar

Pasar un producto por un colador.

Insumos secos

Todos los productos que no tengan actividad de agua.

Insumos líquidos

Todos los productos que tengan actividad de agua.

Punto gluten

Masa homogénea con firmeza y elasticidad.

Leudar

Proceso por el cual crece la masa a través del desarrollo de la levadura.

Doradura

Huevo batido + agua + sal + azúcar.

Baño María

Sumergir un recipiente en otro que tenga agua caliente.

Verter

Llevar un líquido de un recipiente a otro.

Tamizar - cernir

Pasar el producto por un colador.

Fundir

Derretir.

Desligar

Romper las membranas del huevo.

Pomar

Ablandar la textura.

Almíbar

Cocinar azúcar con agua.

Punto nieve

Batir hasta que la textura sea firme y no se caiga al voltear el recipiente.

Aparato bomba

Batir los huevos con el azúcar hasta obtener punto cinta.

Punto cinta

Textura que al levantar la pala forme líneas al caer.

Encamisar

Pasar margarina al molde y luego espolvorear harina.

Embeber

Agregar un líquido al bizcocho.

Sopletear

Utilizar un soplete.

Soplete

Herramienta que crea una llama muy caliente.

Quenelle

Formar óvalos con la ayuda de dos cucharas.

