



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INTEGRALFORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

MATERIAL DE APOYO PRACTICAS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Operario en procesos de Panificación
- Código del Programa de Formación: 961520 Versión: 1
- Nombre del Proyecto: Establecimiento de una unidad productiva para el Procesamiento de Productos de Panificación en el Municipio de Planadas Corregimiento de Gaitanía del departamento del Tolima
- Fase del Proyecto: Planeación - Ejecución
- Actividad de Proyecto: Ejecutar actividades productivas inherentes a la elaboración de productos de panificación
- Competencia: Elaborar productos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 - Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional.
 - Elaborar masas de panificación con base en criterios técnicos y orden de producción.
 - Registrar la información de la producción de productos de panificación según los procedimientos establecidos por la empresa.
 - Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso, tipo de producto y normatividad vigente.
- Duración de la Guía: 320 horas



Municipio de planadas
Corregimiento de Gaitanía
Vereda Alto sano
Mayo 2022





Operario Procesos de Panificación

Objetivos

- Dar a los aprendices varias herramientas para el procesamiento de diferentes tipos de masas y productos de panadería
- Establecer puntos críticos y variables de control, durante todas las fases del proceso
- Crear un espacio para que los aprendices adquieran destreza y agilidad, en el desarrollo de cada una de las fases para la elaboración básica de productos de panadería



MASAS DE SAL

- PAN SUAVE *
- PAN LECHE*
- PAN DE MAÍZ*
- PAN TRENDA*
- CONCHA MEXICANA*
- PAN FRUTA*
- PAN QUESO*
- PAN ALIÑADO

PAN SUAVE (68 UNIDADES DE 40g)



- Harina de trigo: 3lb
- azucar.: 170g
- margarina : 360g
- sal : 30g
- huevos:3 unidades
- levadura 25- 30 g
- huevos 3 unidades
- Agua+/- 500ml
- Esencia de mantequilla 3 tapas, esencia de queso o vainilla 1 tapas

Division de la masa : 40gr

Forma : Baston , mogolla

Procedimiento de pan suave

- **Limpieza y desinfeccion:** Lavar todos los equipos y utensilios y desinfectar con 10 litros de agua y 1 tapa de hipoclorito de sodio , dejar 3- 5 min y refirar con abundante agua
- **Pesaje de insumos**
- **Engrasar latas**



- **Elaboracion de la corona:** harina y sal en el exterior
- **Hidratacion de la levadura:** cuando se utiliza instantanea(200 ml del agua calientica 37°C de proceso + una cucharadita de azucar , mezclar y tapar)
- **cremado:** margarina+ azucar+color + esencias
- despues de obtener el cremado
agregar la levadura activa
- **Homogenizacion e hidratacion:** meclar e incorporar todos los insumos
- cilindrar a punto de tela
- **División de la masa:** Dividir la masa total en masas de 40g
- **Forma de la masa (esfera o mogolla, bastón):** Estirar cada masa en forma de bastón, cortar el borde extremo final de la masa con el rodillo
- Colocar las masas en filas de 4 unidades y llevarlas al cuarto de leudacion
- **Leudacion:** someter a leudacion las masas, es decir colocarlas en el escabiladero hasta que la masa doble de tamaño
- **Precalentamiento:** precalentar el horno con 10 min de anticipaciónmbo
- **Embolar:** batir 2 huevos, y con ayuda de una brocha brillar las masas ya leudadas
- **Horneo:** se hornea a 180°C hasta que las masas cosan, verificar las latas a la mitad del tiempo y voltearla para que el horneo sea homogéneo, se doren tanto en la superficie como en la base en reposo hasta que enfrié
- Almacenar y distribuir

PAN LECHE FORMULACION 1 ok



Harina de trigo: 3lb
Azucar.: 240g
Sal : 30g
Huevos:3 unidades
Levadura instantanea 15g
Polvo de hornear 5 g
Bicarbonato 10g
Margarina 400 (200 margarina+ 200 mantequilla)
Agua O leche liquida +/- 500 ml
esencias: 3 tapas de mantequilla y 1 tapas vainilla

Nota : si se debea se puede agregar 40 g de leche en polvo



Procedimiento Pan Leche

- limpieza y desinfeccion
- pesaje de insumos
- hidratacion de la levadura cuando se utiliza instantanea(150 ml de agua a 37 grados calientica + 1 cucharadita de azucar , mexclar y tapar hasta que se active)
- Elaboracion de la corona:mazclar la harina + sal +polvo de hornear+ bicarbonato+ leche en polvo
- Cremado hasta desvanecer los granulos de azucar ☹ margarina+ azucar+ esencias)
- Adicion levadura hidratada , homonenizar e incorporar insumos sin aoretar la masa
- homogenizacion e hidratacion con leche liquida , amasar para incorporar los insumos
- Cilindar o amasado a punto de tela
- Dividir la masa de 40g
- armado en bastones con puntas , con 2 lineas por la mitad separada
- colocaren latas engrasadas masas en filas de 4 unidades
- leudacion hasta que duplique el tamaño inicial
- precalentar el horno x 10 min
- horneo a 180°C/15n
- enfriamiento y almacenamiento

PAN LECHE FORMULACION 2

FORMULACION PAN LECHE 2

- harina de trigo: 3lb
- azucar.: 240g
- sal : 30g
- huevos:3 unidades
- levadura instantanea 20g
- polvo de hornear 20g
- bicarbonato 5g
- margarina 480g
- leche liquida +/- 320 100 para hidratar levadura y 220 para mojar
- esecias: 1 O 2 tapas de mantequilla y 1 queso, 1 vainilla
- leche en polvo 50 g



Procedimiento pan leche 2

- ❖ limpieza y desinfeccion
- ❖ pesaje de insumos
- ❖ hidratacion de la levadura cuando se utiliza instantanea
- ❖ Elaboracion de la corona: harina +leche en polvo+ bicarbonato+ sal +polvo de hornear
- ❖ cremado en el centro de la corona: margarina+ azucar+ levadura+ esencias
- ❖ homogenizacion e hidratacion con lecheliquida
- ❖ amasado a punto de tela
- ❖ reposo 5 a 10 min
- ❖ division de masa de 40g
- ❖ armado en bastones y decorado dos lineas verticales
- ❖ leudacion hasta que duplique el tamaño inicial
- ❖ horneo a 180°C/20 min
- ❖ enfriamiento y almacenamiento

PAN DE MAIZ



Formulacion pan de maiz

- Harina de trigo: 3lb
- Azucar.: 200g
- Queso criollo rallado:250g
- Mantequilla: 200g
- Margarina : 150
- Promasa amarilla: 250g
- Sal : 30g



- Huevos:3 unidades
- Levadura instantanea 30g
- Color amarillo huevo una pizca
- Decoracion : Miga de pan
- Esencia de mantequilla 4 tapas, 1 queso
- Agua +/- 500ml

Procedimiento pan de maiz

- Limpieza y desinfeccion
- Pesaje de insumos
- Hidratacion de la levadura cuando se utiliza instantanea (150 ml de agua a 37 grados calientica + 1 cucharadita de azucar , mexclar y tapar hasta que se active)
- Elaboracion de la corona: mezclar harina + sal en el exterior+ promasa y hacer la corona
- Cremado: margarina+ azucar+color amarillo + esencias
- despues de obtener el cremado
adicionar el queso rrallado en la corona
Agregar la levadura activa
- homogenizacion e hidratacion
- Amasado a punto de tela manual o cilindradora
- Division de masa de 40g
- Engrasar latas
- Armar masa en forma de baston con puntas , hacer una fisura en la mitad de la masa
- Colocar las masas en la bandeja previamente enfriada en ficas de 4 unidades
- Embolar las masas con huevo batido en la superficie y luego ungir en la miga de pan o tostada rallada
- colocar las latas en el escabiladero o cuarto de leudacion
- Leudacion: dejar las masas en reposo hasta que duplique el tamaño inicial
- Precalentar el horno con 10 min de anticipacion a 180 °C
- Horneo: hornear a 180°C/20min volteando las latas a la mitad de tiempo para que el horneo sea parejo u homogeneo
- Sacar el producto del horno : cuando el producto presente color dorado tanto en la superficie como en la base
- enfriamiento y almacenamiento

PAN PRUTA



Formulacion pan fruta

- Harina de trigo: 3lb
- azucar.: 200g
- margarina : 360g
- sal : 30g
- huevos:3 unidades
- levadura 30g
- huevos 3 unidades
- Agua+/- 500ml
- esecia de mantequilla 3 tapas, vainilla 2 tapas

• Relleno

Fruta cristalizada: pesar 2 veces por separado 125 g de fruta cristalizada
 Arequipe : pesar 2 veces 200 g de arequipe



Masa dividirla en 2 partes iguales y cada masa extenderla en forma cuadrada
Decoracion : 125 g de coco dulce y 125 gramos de coco simple

Procedimiento pan fruta

- limpieza y desinfeccion
- pesaje de insumos
- Elaboracion de la corona: harina y sal en el exterior
- hidratacion de la levadura cuando se utiliza instantanea(200 ml del agua calientica 37°C de proceso + una cucharadita de azucar , mezclar y tapar)
- cremado: margarina+ azucar+color + esencias
- despues de obtener el cremado
agregar la levadura activa
- homogenizacion e hidratacion: meclar e incorporar todos los insumos
- cilindrar a punto de tela
- dividir la masa total en 2 partes iguales
- enharinar el mesón
- Estirar cada masa en forma cuadrara, ambas masas se estilan lo que más se pueda
- se adelgaza el borde final con el rodillo,
- se unta cada masa con arequipe y se espolvorea 125 gr de fruta cristalizada en cada masa
- se enrolla, se lamina bien
- se corta a diámetros de 3 centímetros
- Una vez, cortada la masa se embola con huevo batido solo la parte blanca utilizando brocha
- Se mezcla el coco dulce y el coco simple en una tasa
- se ungen las masas cortadas en coco deshidratado
- se pone en latas engrasadas en filas de 3 unidades
- somete a leudacion hasta que la masa doble de tamaño en el cuarto de crecimiento o escabiladero
- Precalentar el horno con 10 min de anticipación
- Horneo: Hornear las masas a 180°C se deja en reposo hasta que enfrié
- Almacenar y distribuir

PAN MEJICANO O CONCHA (20 – 21 UNIDADES DE 140G)





Formulación concha mexicana

- Harina de trigo: 3lb
- azucar.: 200g
- margarina : 360g
- sal : 30g
- huevos:3 unidades
- levadura 30g
- huevos 3 unidades
- Agua+/- 500ml
- Esencia de mantequilla 4 tapas, vainilla 1 tapas
- Forma : esfera , masa de 140 g
- **Relleno**
 - Qeso criollo : 250 gramos en cuadritos
 - Qeso doble crema 250 en cuadritos
 - Arequipe : 250 g de arequipe
- **Decoracion exterior** Galleta : 250 lb de harina , 100g de margarina , 150 gr de azucar , 1 tapa de esencia de vainilla , colorante amarillo huevo una pizca
- Galletas de 20 gr

Procedimiento concho mexicana

- **Limpieza y desinfeccion**
- **Pesaje de insumos**
- **Trocear el queso doble crema y el queso criollo en cubos**
- **En una bolsa agregar los 250g de arequipe y hacerle un orificio en uno de los extremos**
- **Elaboracion de la corona:** harina + sal en el exterior
- **Hidratacion de la levadura** : cuando se utiliza instantanea(200 ml del agua calientica 37°C de proceso + una cucharadita de azucar , mezclar y tapar)
- **Cremado:** margarina+ azucar+color + esencias
- Despues de obtener el cremado, agregar la levadura activa homogenizar en forma envolvente sin apretar la masa
- **Homogenizacion e hidratacion:** meclar e incorporar todos los insumos
- **Punto de tela** : cilindrar la masa a punto de tela



- **Porcionado:** Dividir la masa total en 140 gramos cada una
- **Armado:** Coger cada masa de 140g, se bolea es decir se estírala un poco con el rodillo de forma redonda de forma que la masa quede gruesa, se rellena con arequipe, 3 trozos de queso criollo y 3 trozos de queso doble crema en cubos, se envuelve como un tamal, se moldea en forma de mogolla

Nota: verificar antes del relleno que la masa quede gruesa para que al momento de agregar de rellenar, el material de relleno no se salga

- Colocar las masas en latas engrasadas en filas de 3 unidades
- **Decoración “preparación de la galleta para la concha “:**

Harina 2500g, azúcar 150gr, margarina 100gr, 1/2 tapa de vainilla y 1 g de colorante amarillo huevo se mezcla hasta que la masa de textura de galleta, se porciona la masa en piezas de 20g con ayuda de una bolsa engrasada suavemente y un rodillo o tubo PVC se extiende o se estira la galleta en forma circular y se le coloca encima de las mogollas armadas o conchas.

- Decoración de la galleta: con ayuda de un cuchillo de cierra o tenedor o la punta de un cuchillo cualquiera, se hacen muchas líneas o fisuras a la masa a de galleta sin cortar la masa
- **Leudacion:** Las masas con la galleta ya encima se somete a leudacion hasta que la masa doble de tamaño inicial
- **Alistamiento del horno:** Precalentar el horno con 10 min de anticipación a 180 °C
- Horneo: hornear las masas a 180° C, volteando las latas a la mitad de tiempo para que el horneo sea parejo u homogéneo
- **Sacar el producto del horno :** Cuando el producto presente color dorado tanto en la superficie como en la base
- Enfriamiento y almacenamiento

resumen del proceso de elaboración de las conchas mexicana una vez la masa este cilindrada

1. **elaboración de la galleta para el pan mejicano o concha:** harina 500g, azúcar 300gr, margarina 200gr, 1 tapa de vainilla y 1 g de colorante amarillo huevo se mezcla hasta que la



masa de textura de galleta, se porciona la masa en piezas de 20g con ayuda de una bolsa engrasada suavemente y un rodillo o tubo pvc se extiende o se estira la galleta en forma circular y se le coloca encima de las mogollas armadas o conchas.

Nota: De esta masa sale mucha galleta se sugiere hacer la mitad de la formulación de la galleta para 3 libras que darán 20 conchas mexicanas

2. Explicación elaboración de la concha : Coger una masa de 140g se bolea , se rellena con arequipe y queso criollo o doble crema en cubos(6 trozo), se moldea en forma de mogolla , se pone sobre la lata previamente engrasada , se le coloca encima la galleta ya moldeada y con un cuchillo de cierra se hacen muchas líneas o fisuras y se somete a leudación hasta q la masa duplique de tamaño y se hornea a 180°C/ 30 min o 250° C con el horneado precalentado y a la mitad del tiempo voltear las latas para que el horneado final sea homogéneo, enfriar y almacenar

PAN TRENZA (20 UNIDADES DE 150G)



Formulación pan trenza

- Harina de trigo: 3lb
- Azucar.: 200g
- Margarina : 360g
- sal : 30g
- Huevos:3 unidades
- Levadura 30g
- Agua+/- 500ml
- Esencia de mantequilla 4 tapas, vainilla 1 tapas



- Forma : bastones de 50 g , trenzas con 3 bastones
- **Relleno**
 - bocadillo : 250 grams
 - fruta cristalizada : 150 g
- **Decoracion exterior:** Queso criollo rallado por enzima

Procedimiento pan temza

- **Limpieza y desinfeccion**
- **Pesaje de insumos**
- **Amasar el bocdillo con un poquito de harina de trigo y sacar tiras delgadas**
- **Elaboracion de la corona:** harina y sal en el exterior
- **Hidratacion de la levadura** cuando se utiliza instantanea(200 ml del agua calientica 37°C de proceso + una cucharadita de azucar , mezclar y tapar)
- **Cremado:** margarina+ azucar+color + esencias
- despues de obtener el cremado
- **Agregar la levadura activa**
- **Homogenizacion e hidratacion:** meclar e incorporar todos los insumos
- **Punto de tela :** Cilindrar a punto de tela
- **Porcionado:** Dividir la masa total en masas de 50 gramos
- **Laminado:** Estirar cada masa con ayuda de un rodillo, cortar lun extremo o adelgazar el borde final con el rodillo,
- **Relleno:** Cada masa se rellenarla con tiras delgadas de bocadillo y se le agrega frutas cristalizada salteada (poca) en cada masa
- se enrolla, se lamina bien
- **Armado:** Se toman 3 bastones de 50g rellenos con fruta y bocadillo y se arma la trenza hasta el final de la masa
- **se pone en latas engrasadas en filas de 3 unidades**
- **Leudacion:** somete a leudacion hasta que la masa doble de tamaño en el cuarto de crecimiento o escabiladero
- Una vez las masas dupliquen su tamaño, se procede a embolar
- **Embolado:** Embolar o brillar la masa con huevo batido con ayuda de una brocha y se le raya queso criollo por encima por el lado más delgado del rallador
- **Precalentar el horno con 10 min de anticipación**
- **Horneo:** Hornear las masas a 180°C, volteando las latas a la mitad del tiempo para obtener un horneado uniforme
- **Reposo:** Se dejan en reposo los panes hasta que enfríen
- **Almacenar y distribuir**



ELABORACION DE PAN CON QUESO(masa 140 gramos 20 unidades)



PAN SUIZO



FORMULACION DE PAN CON QUESO

- 3lb de harina
- 200g de azucar
- 180 ó 200 de margarina
- 180 ó 200 mantequilla
- 30g de sal
- Levadura 25 g
- Huevos : 3 unidades
- Esencias: **4 tapas mantequilla ,1 tapa de vainilla** ó (3 tapas de mantequilla y 2 tapas de esencia de queso, 1 tapa de vainilla)
- Agua +/- 500ml
- **Relleno** : 500g de queso doble crema en juliana
- **Decoracion despues de la ledacion** : rallar por encima de las masas ya leudadas 250 queso criollo por el lado mas delgado

PARA MASAS GRANDES DE SAL

- 6lb de harina



- 400 g de azucar
- 720 de grasa (360 de margarina + 360 de mantequilla)
- 60g de sal
- Levadura instantanea 40g
- Huevos : 6 unidades
- Agua +/- 1000 ml
- Esencias: 5 tapas de mantequilla y 4 de queso, 1 vainilla
- Relleno : 750 g de queso doble crema en juliana
- **Decoracion** : 250 queso criollo rallado por el lado mas delgado

Procedimiento pan queso y pan suizo

- **Limpieza y desinfeccion**
- **Pesaje de insumos**
- **Cortar en queso doble crema en julianas**
- **Elaboracion de la corona:** harina y sal en el exterior
- **Hidratacion de la levadura** cuando se utiliza instantanea(200 ml del agua calientica 37°C de proceso + una cucharadita de azucar , mezclar y tapar)
- **Cremado:** margarina+ azucar + esencias
- despues de obtener el cremado
- **Agregar la levadura activa**
- **Homogenizacion e hidratacion:** meclar e incorporar todos los insumos
- **Punto de tela** : Cilindrar a punto de tela
- **Porcionado:** Dividir la masa total en masas de 140 gramos
- **Laminado (bastón):** Estirar cada masa con ayuda de un rodillo p tubo pvc , cortar el extremo o adelgazar el borde final con el rodillo,
- **Relleno:** Cada masa se rellenarla con 2 tiras delgadas de queso doble crema en julianas
- se enrolla, se lamina bien, se moldean las puntas y se le hace una fisura en la mitad de la masa con una cuchilla o bisturí
- **se pone en latas engrasadas en filas de 3 unidades**
- **Leudacion:** somete a leudacion hasta que la masa doble de tamaño en el cuarto de crecimiento o escabiladero
- Una vez las masas dupliquen su tamaño, se procede a embolar
- **Embolado:** Embolar o brillar la masa con huevo batido con ayuda de una brocha y se le raya queso criollo por encima por el lado más delgado del rallador
- **Precalentar el horno con 10 min de anticipación**
- **Horneo:** Hornear las masas a 180°C, volteando las latas a la mitad del tiempo para obtener un horneado uniforme
- **Reposo:** Se dejan en reposo los panes hasta que enfríen
- **Almacenar y distribuir**



PAN SUIZO: Coger una masa de 40 g, estirar la masa con un tubo PVC, se rellena con arequipe, se enrolla, se moldean y sellan las puntas para que el relleno no se salga, se embolan con huevo utilizando brocha, por encima se le coloca queso doble crema tajado se somete a leudacion hasta q las masa duplique de tamaño y se hornea a 180°C/ 25 min o 250° c/15 min con cuidado en el horneo y a la mitad del tiempo voltear las latas.

PAN BREVA

Formulacion Pan Brev

harina de trigo: 3lb
azucar.: 170g
margarina 340
sal : 30g
huevos:3 unidades
levadura 30g
esencia: 1 tapas de vainilla, 2 tapas queso, 2 tapas de mantequilla
agua +/- 350ml
relleno: breva en juliana 500g y arequipe 500g

Procedimiento

13. limpieza y desinfeccion
14. pesaje de insumos y engrasar las latas
15. hidratacion de la levadura cuando se utiliza instantanea
16. Elaboracion de la corona: harina + sal en el exterior
17. cremado: margarina+ azucar+ levadura+ esencias + huevos
18. homogenizacion e hidratacion con agua y el almibar de la breva
19. amasado a punto de tela
20. reposo 5 a 10 min
21. division de masa de 12 unidades de 160g y 12 de 100g
22. armado: estirar la masa de 160g , rellenar con arequipe , enrollar en forma de baston
- 23 laminar y estirar
- 24 estirar la masa de 100gr hacer 2 o 3 cortes de 6 lineas y sobre poner la masa de 160g armada
- 25 colocar 3 brevas en juliana sobre la masa y enrollar
26. embolar con huevo batido en la superficie y luego ungir en miga de pan o rallarle queso costeño
27. Leudar la masa hasta que duplique el tamaño inicial
28. horneo a 180°C/30min
29. enfriamiento y almacenamiento

PAN ALIÑADO O MARIQUITEÑO



FORMULACION PAN MARIQUITEÑO

- 6lb de harina
- 480g de azucar ó 400g
- 60g de sal
- Levadura instantanea 90g
- 800g margarina
- Grasa de cerdo 100g
- Polvo de hornear 30g
- Extracto: **4 tapas de mantequilla, 3 de queso y 1 de vainilla** ´0 (5 tapas de mantequilla y 1 de vainilla)
- 6 huevos
- +/- 450ml

Nota : para hacer 3 libras se utiliza 4 mantequilla , 1 de vainilla

Procedimiento pan mariquiteño

- limpieza y desinfeccion
- pesaje de insumos , engrasar de latas
- hidratar la levadura instantanea con agua tibia + 1 cucharadita de azucar, tapar y dejar que se active
- mezclar harina + sal y hacer la corona
- cremado en el centro de la corona hasta desvanecer los granulos de azucar : margarina+ azucar+ huevos + esencias+ levadura instantanea y grasa de cerdo.



- homogenización: mezclar los insumos e hidratar con agua para que se desarrolle el gluten
- amasado a punto de tela
- dividir la masa porciones de 140 gr
-
- Estirar la masa con ayuda del tubo pvc, enrollar haciendo presión de modo que se obtenga un cilindro o rollo uniforme es decir un bastos
- laminar o estirar la masa para obtener el tamaño ideal de 500 o 100 pesos según la masa pesada
- leudar la masa hasta que duplique el tamaño inicial
- horneado a 180°C/30 – 40 min hasta que la base esté dorada y se obtenga el color deseado característico

nota: este producto no se embola



MASAS DULCES

- ROSCONES
- MOJICONES
- MOLLETES
- PAN COCO
- PAN CEBRA
- CAÑAS

FORMULACIÓN MASAS DULCES: ROSCONES MOJICONES



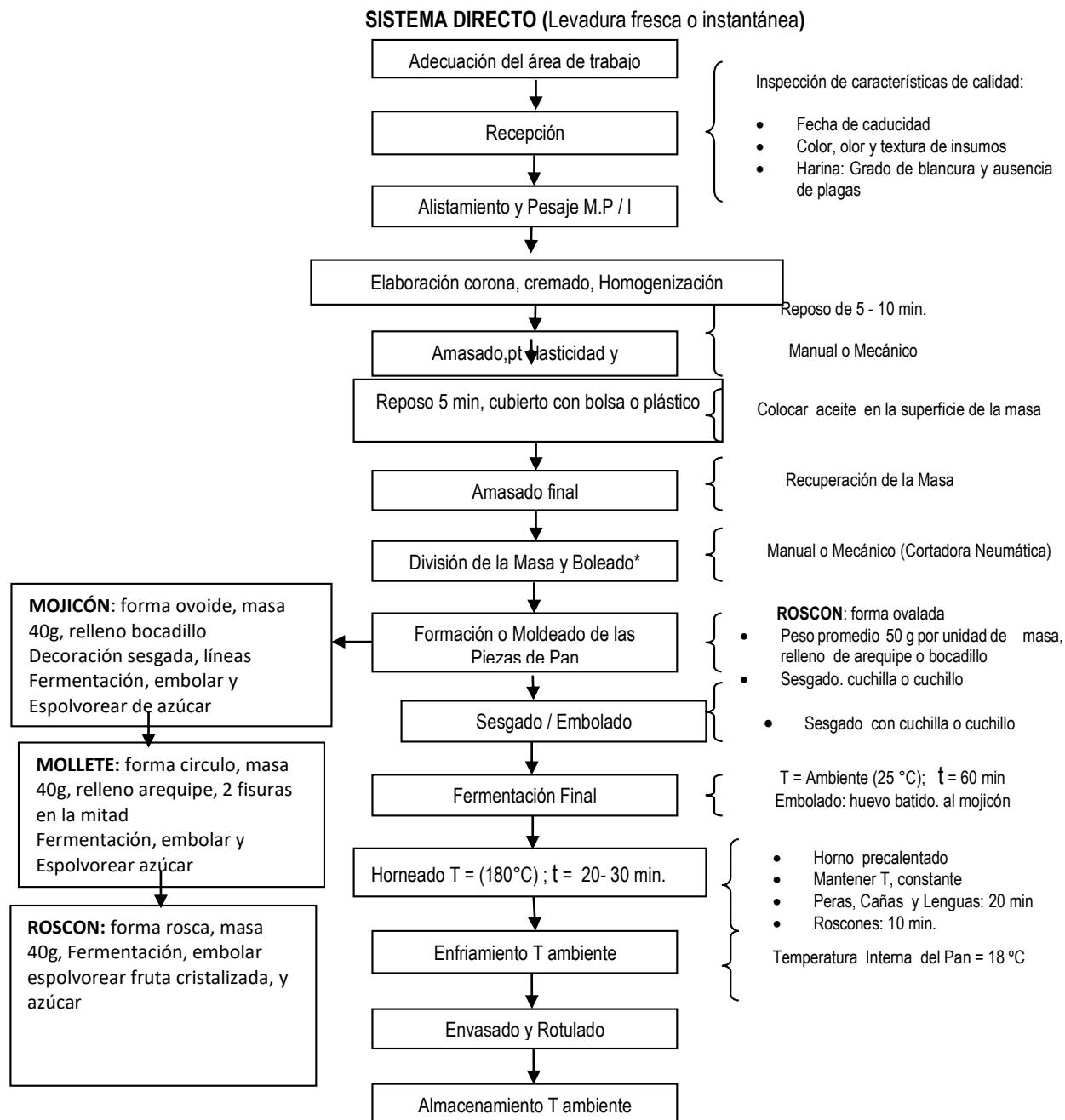
Harina de Trigo	6lb	3lb
Azúcar	750	375g
Sal	20gr	10g
Levadura instantánea *	30g	20 g
Grasa (Margarina)+ mantequilla	400 margarina 400 mantequilla	200margarina 200 mantequilla
Saborizante mantequilla, vainilla,	4 mantequilla y 6 vainilla, ralladura 1/ naranja	2mantequilla, 3 vainilla, ½ naranja
Agua potable		450ml
Colorante	Amarillo huevo al gusto	1g
Huevos	4 unidades	2 unidades
RELLENO Y DECORACIÓN		
Relleno	Bocadillo 250g Arequipe. 250 g Queso doble crema 200g en cubos	125g de bocadillo 125g de arequipe 125g de queso doble crema en cubos
decoración	Azúcar	Azúcar

- **Roscones:** sin relleno, decoración azúcar y un pedacito de queso doble crema, decoración azúcar espolvoreada y fruta cristalizada
- **Mojicones:** relleno de tiras de bocadillo, decoración fisura, azúcar espolvoreada o sin azúcar
- **mollete:** relleno arequipe, azúcar y dos fisuras
masas 40 gramos



Laboratorio “Elaboración de Pan Dulce” (Práctica grupal)

FLUJOGRAMA DEL PROCESO PRODUCTIVO
“Elaboración de Roscones, Mojicones, molletes





Nota: las masas que se le espolvorean azúcar no se pueden colocar a leudar cerca al horno por q con el calor se derrite el azúcar y la textura queda defectuosa.

Nota: Cuando no se dispone de una cámara de leudación (fermentación final), es recomendable para regiones de clima frío o templado, poner agua caliente o una estufa con una olla llena de agua, para que hierva para que el vapor de agua genere calor y active la acción de fermentación o de trabajo de la levadura.

El Boleado de la masa, consiste en darle forma esférica a las divisiones de la masa (bolas)

Procedimiento masas dulces

- **Limpieza y desinfección**
- **Pesaje de insumos**
- **Amasar**
- **Elaboración de la corona:** harina y sal en el exterior
- **Hidratación de la levadura** cuando se utiliza instantánea (200 ml del agua calienta 37°C de proceso + una cucharadita de azúcar , mezclar y tapar)
- **Cremado:** margarina+ azúcar + esencias
- después de obtener el cremado
- **Agregar la levadura activa**
- **Homogenización e hidratación:** mezclar e incorporar todos los insumos
- **Punto de tela :** Cilindrar la masa a punto de tela
- **Porcionado:** Dividir la masa total en masas de 40 gramos
-

Mojicones



Roscones lisos



Molletes



Formas de masas Dulces:

MOJICÓN: forma ovoide, masa 40g, relleno bocadillo, Decoración sesgada, líneas, Fermentación, embolar y Espolvorear de azúcar



ROSCON: forma rosca, masa 40g, Fermentación, embolar, espolvorear fruta cristalizada, azúcar y colocar un pedacito de queso doble crema en el centro o hacerlo liso tal como se ve en la foto

MOLLETE: forma circulo, masa 40g, relleno arequipe, 2 fisuras en la mitad, Fermentación, embolar y Espolvorear azúcar o hacerlo sin material de relleno y solo espolvorear azúcar

- **se pone en latas engrasadas en filas de 3 o 4 unidades**
- **Leudacion:** somete a leudacion hasta que la masa doble de tamaño en el cuarto de crecimiento o escabiladero
- Una vez las masas dupliquen su tamaño, se procede a embolar
- **Embolado:** Embolar o brillar la masa con huevo batido con ayuda de una brocha, se espolvorea azúcar y fruta cristalizada según el tipo de pan o forma a hacer
- **Precalentar el horno con 10 min de anticipación**
- **Horneo:** Hornear las masas a 180°C, volteando las latas a la mitad del tiempo para obtener un horneado uniforme
- **Reposo:** Se dejan en reposo los panes hasta que enfríen
- **Almacenar y distribuir**

PAN SEBRA





FORMULACION PAN SEBRA

- 3lb de harina
- 360g de azucar
- 360 g de margarina
- 10g de sal
- Levadura 25 g
- Huevos : 2 unidades
- Esencias: **1 tapas mantequilla ,3 tapa de vainilla , 2 tapas coco**
- Agua +/- 500ml

Norta si se desea se le agregan 2 tapas de inojo en ves de mantequilla

Division de la masa : la masa se divide en 4 partes asi:

- **Dos masas negras de 200 g mos:** Cortar 400 g de masa , tinturar de negro con tintura de caramelo , luego se dividir en dos partes iguales cada una de 200 g
- **Dos masas blancas de igual proporcion :** Toda la masa blanca que es la proporcion mas grande se divide por mitad en dos masa iguales

Procedimiento Elaboracion pan Sebra

- **Limpieza y desinfeccion**
- **Pesaje de insumos**
- **Amasar**
- **Elaboracion de la corona:** harina y sal en el exterior
- **Hidratacion de la levadura** cuando se utiliza instantanea(200 ml del agua calientica 37°C de proceso + una cucharadita de azucar , mezclar y tapar)
- **Cremado:** margarina+ azucar + esencias
- despues de obtener el cremado
- **Agregar la levadura activa**
- **Homogenizacion e hidratacion:** meclar e incorporar todos los insumos



- **Punto de tela :** Cilindrar la masa a punto de tela
-
- **Porcionado:** Dividir la masa total así:

Dos masas negras de 200 g mos: Cortar 400 g de masa , tinturar de negro con tintura de caramelo , luego se dividir en dos partes iguales cada una de 200 g

Dos masas blancas de igual proporcion : Toda la masa blanca que es la proporcion mas grande se divide por mitad en dos masa iguales

- **Estirar masa blanca grande:** Enharinar el mesón, colocar la masa sobre el mesón, espolvorear harina sobre la masa con ayuda de un rodillo grande estirar la masa en forma rectangular o cuadrada y adelgazar el borde inferior haciendo presión con el rodillo para que al enrollar no se abra
- **Estirar masa de 200 g tinturada de tintura de caramelo:** enharinar el mesón, espolvorear harina sobre la masa, y estirla lo más que se pueda sin que se rasgue
- **Armado:** sobreponer o colocar encima la masa negra sobre la blanca un poco más abajo del borde de la blanca, sellar con el rodillo para que la masa negra se adhiera a la blanca
- **Enrollado:** Enrollar por el extremo, apretando la masa, hasta formar un rollo y laminar o estirar hasta que el rollo quede parejo.
- **Porcionado:** con un cuchillo de cierra cortar las masas a 2 cm
- **Poner las masas en latas engrasadas en filas de 3 unidades**
- **Leudacion:** someter a leudacion la masa hasta que doble de tamaño inicial en el cuarto de crecimiento o escabiladero
- Una vez las masas dupliquen su tamaño, se procede a embolar
- **Embolado:** Embolar o brillar con huevo batido la masa solo por la parte blanca haciendo uso de una brocha
- **Precalentar el horno con 10 min de anticipación**
- **Horneo:** Hornear las masas a 180°C, volteando las latas a la mitad del tiempo para obtener un horneado uniforme
- **Reposo:** Se dejan en reposo los panes hasta que enfríen
- **Almacenar y distribuir**



MOLLETES Y ROSCONES ok

ROSCONES



MOLLETES



FORMULACION MOLLETES Y ROSCONES ok

- 3lb de harina
- 360g de azucar
- 360 g de margarina
- 10g de sal
- Levadura 25 g
- Huevos : 2 unidades
- Esencias: **1 tapas mantequilla ,3 tapa de vainilla , 2 tapas coco**
- Agua +/- 500ml

Division de la Masa : 40 g

Procedimiento Elaboracion de molletes y roscones

- **Limpieza y desinfeccion**
- **Pesaje de insumos**
- **Amasar**
- **Elaboracion de la corona:** harina y sal en el exterior
- **Hidratacion de la levadura** cuando se utiliza instantanea(200 ml del agua calientica 37°C de proceso + una cucharadita de azucar , mezclar y tapar)
- **Cremado:** margarina+ azucar + esencias
- despues de obtener el cremado
- **Agregar la levadura activa**
- **Homogenizacion e hidratacion:** meclar e incorporar todos los insumos
- **Punto de tela :** Cilindrar la masa a punto de tela
- **Porcionamiento:** Dividir la masa total en masas de 40 gramos
- **Moldeo:**



ROSCON: masa 40g, forma rosca, estirar la masa con ayuda de un rodillo, laminar enrollar por un extremo forma horizontal y enroscar en forma de caracol

MOLLETE: forma circulo, masa 40g, estirar la masa en forma circular, rellenar con arequipe, cerrar como un tamal para que el material de relleno no se salga, bolear o darle forma esférica, decorar haciendo 2 fisuraras en la mitad de forma sami separada

- **se pone en latas engrasadas en filas de 3 o 4 unidades**
- **Leudacion:** somete a leudacion hasta que la masa doble de tamaño en el cuarto de crecimiento o escabiladero
- Una vez las masas dupliquen su tamaño, se procede a embolar
- **Embolado:** Embolar o brillar la masa con huevo batido con ayuda de una brocha

Roscón: Embolar con huevo batido, colocar un pedacito de queso doble crema en el centro, espolvorear fruta cristalizada, y azúcar

Mojicón: Embolar con huevo batido y espolvorear azúcar

- **Precalentar el horno con 10 min de anticipación**
- **Horneo:** Horneear las masas a 180°C, volteando las latas a la mitad del tiempo para obtener un horneado uniforme
- **Reposo:** Se dejan en reposo los panes hasta que enfríen
- **Almacenar y distribuir**

PAN COCO





Formulacion pan coco

- Harina de trigo 1500
- Azucar 375
- Sal 5 g
- Levadura inst 25
- Margarina 200
- Mantequilla 200
- 3 tapas de vainilla, 4 tapas de coco , 1 mantequilla
- La necesaria +/- 350- 400
- Huevos 2
- Color mararillo huevo una pizc
- Polvo de hornear 30
- Coco dulce 125g
- Coco simple 125g
- Masa 36 gramos

Procedimiento pan coco

- **Limpieza y desinfeccion**
- **Pesaje de insumos**
- **Engrasar latas**
- **Mezclar coco dulce y coco simple o utilizar solo c250g de coco dulce**
- **Elaboracion de la corona:** harina + sa + polvo de hornear+ colorante
- **Hidratacion de la levadura** cuando se utiliza instantanea(200 ml del agua calientica 37°C de proceso + una cucharadita de azucar , mezclar y tapar)
- **Cremado:** margarina+ azucar + esencias en el centro de la corona y cremar hasta desvanecer los cristales de azucar
- despues de obtener el cremado
- **Agregar la levadura activa**
- **Homogenizacion e hidratacion:** meclar e incorporar todos los insumos
- **Punto de tela :** Cilindrar la masa a punto de tela
- **Porcionado:** Dividir la masa total en masas de 40 gramos
- **Moldeo:**

MOLLETE: forma circulo, masa 40g, meter la masa en el centro de la mano, empuñar y bolear o darle forma esférica

Forma de la masa: Con ayuda de una cuchilla o bisturí hacer una cruz pequeña sobre el centro de la masa

- **Embolado:** Embolar o brillar la masa con huevo batido con ayuda de una brocha



- **Decoración:** ungir cada masa en la tasa que contiene el coco dulce
- **Organización de las masas:** poner las masas ya decoradas con el coco en latas engrasadas en filas de 3 o 4 unidades
- **Leudacion:** somete a leudacion hasta que la masa doble de tamaño en el cuarto de crecimiento o escabiladero
- **Precalentar el horno con 10 min de anticipación**
- Una vez las masas dupliquen su tamaño
- **Horneo:** Hornear las masas a 180°C, volteando las latas a la mitad del tiempo para obtener un horneado uniforme
- **Reposo:** Se dejan en reposo los panes hasta que enfríen
- **Almacenar y distribuir**

PAN CAÑA



FORMULACION PAN CAÑA

- 3lb de harina
- 360g de azucar
- 360 g de margarina
- 10g de sal
- Levadura 30 g
- Huevos : 2 unidades
- Esencias: **1 tapas mantequilla ,3 tapa de vainilla , 2 tapas coco**
- Agua +/- 500ml



Division de la masa : la masa se divide en 6 partes asi

- **3 masas negras de 170 g mos:** Se corta 510 g de masa la cual se tintura de rojo con colorante rojo escarlata y se divide en 3 partes iguales cada una de 170 g
- **3 masas blancas de igual proporcion :** toda la masa blanca que es la proporcion mas grande se divide en 3 partes masa iguales
- **Relleno :** 400 G de arequipe
- **Decoracion :** (Margarina y coco dulce) ó (margarina y azucar)

PROCEDIMIENTO ELABORACION DEL PAN CAÑA

- **Limpieza y desinfeccion**
- **Pesaje de insumos**
- **Amasar**
- **Elaboracion de la corona:** harina y sal en el exterior
- **Hidratacion de la levadura** cuando se utiliza instantanea(200 ml del agua calientica 37°C de proceso + una cucharadita de azucar , mezclar y tapar)
- **Cremado:** margarina+ azucar + esencias
- despues de obtener el cremado
- **Agregar la levadura activa**
- **Homogenizacion e hidratacion:** meclar e incorporar todos los insumos
- **Punto de tela :** Cilindrar la masa a punto de tela
- **Porcionado:** Dividir la masa total así: *para obtener 4 cañas de tamaño mediano, la masa también se puede dividir en 4 porciones (2 masas rojas de 200 g y 2 blancas grandes) pero se prefieren 6 masa (3masas blancas grandes y 3 masas rojas pequeñas de 170 g) para que el producto no sea tan grande y obtener un tamaño mediano*

3 masas negras de 170 g mos: Se corta 510 g de masa la cual se tintura de rojo con colorante rojo escarlata y se divide en 3 partes iguales cada una de 170 g

3 masas blancas de igual proporcion : Toda la masa blanca que es la proporcion mas grande se divide en 3 partes masa iguales

- **Estirar la masa blanca grande:** Enharinar el mesón, colocar la masa sobre el mesón, espolvorear harina sobre la masa, con ayuda de un rodillo grande estirar la masa en forma rectangular o cuadrada y adelgazar el borde inferior haciendo presión con el rodillo para que al enrollar no se abra



- **Estirar masa de 170g tinturada de tintura de rojo escarlata:** enharinar el mesón, espolvorear harina sobre la masa, y estirla lo más que se pueda sin que se rasgue
- **Armado:** sobreponer o colocar encima la masa roja sobre la blanca, un poco más abajo del borde de la blanca, estirar para que la masa roja se adhiera a la blanca, agregar y esparcir el arequipe en toda la masa
- **Enrollado:** Enrollar por el extremo, apretando la masa, hasta formar un rollo y laminar o estirar hasta que el rollo quede parejo.
- **Organización de la masa:** Poner las masas en latas engrasadas 2 unidades completamente separadas para que cuando leude no se unan
- **Leudación:** someter a leudación la masa hasta que doble de tamaño inicial en el cuarto de crecimiento o escabiladero
- Una vez las masas dupliquen su tamaño, se procede a embolar
- **Precalentar el horno con 10 min de anticipación**
- **Horneo:** Hornear las masas a 180°C, volteando las latas a la mitad del tiempo para obtener un horneado uniforme
- **Reposo:** Se dejan en reposo los panes hasta que enfríen
- **Decoración:** cuando la masa este completamente fría, untarle enzima mantequilla y esparcir por toda la superficie del pan y ungir en coco dulce o azúcar
- **Porcionado:** con un cuchillo de cierra cortar las masas a 2 cm
- **Almacenar y distribuir**



MASAS BATIDAS

- MOGOLLA CAMPESINA
- PERAS
- LIBERALES
- CUCAS



PRODUCTO PAN ARTESANAL “MOGOLLA CAMPESINA”



FORMULACIÓN 52 UNIDADES

Formulación 52 unidades o 180 unidades

Insumos	Formulación 1	Formulación 2
	1	
Harina de trigo	1000	3000
Azúcar	180	540
Sal	20	60
Polvo de hornear	20	60
Levadura	20	60
Leche en polvo	50	150
Leche líquida	500	1500
Huevos	3 unidades	9 unidades
Esencia		
Mantequilla	2 tapas	6 tapas
Margarina	250	750
Mantequilla	375	1125

Procedimiento elaboración de Mogolla Campesina

1. Alistamientos utensilios y equipos (limpieza y desinfección).



2. Engrasar y enharinar las latas
3. Peso de los insumos
4. Activar la levadura instantánea en 150 ml de agua calientica a 37 °C + una cucharada de azúcar, mezclar y tapar hasta que se active y suba
5. Hacer la corona: harina, + leche en polvo + sal + esencias
6. Crear margarina, huevos esencias, incorporar la levadura activada
7. Incorporar insumos secos y húmedos y batir
8. Adicionar la leche líquida y batir
9. Formar masa de 45 gramos con la mano. **Nota tal como se hacen o se forman las peras así:**
Batir la masa con una mano derecha, humedecer los dedos de la mano izquierda, coger una cantidad de masa con la mano que se está batiendo, apretar suavemente el puño de la mano y con los dedos húmedos de la mano izquierda cortar la molita de masa sin abrir los dedos y colocar la masa en bandeja engrasadas y enharinadas
10. Reposo hasta que la masa leude un poco 15- 20min aproximadamente
11. Embolar o brillar la masa bien con huevo batido haciendo uso de una brocha
12. Hornear a 400°C por 15- 20 minutos rotando el producto a los 8 minutos.
13. Reposo y empaque

Peras y liberales





Formulación para peras y liberales	
MATERIA PRIMA / INSUMO	CANTIDAD (g / ml.)
Harina	4lb
Margarina o mantequilla	400
Agua	+/- 700 ml
Azúcar	750g
Sal	10g
Polvo de hornear	50gr
Esencia de vainilla o coco, mantequilla	3 tapas de vainilla ,2 coco , de mantequilla
Levadura instantánea	30g
huevos	2 unidad
Leche en polvo(opcional)	50g
Coco simple y coco dulce	125g de coco simple y 125 g de coco dulce
Crema de mantequilla para las peras	
Margarina	1libra
Azúcar	300 g
Esencia de vainilla	1 tapa

Procedimiento de proceso de peras y liberales

0. **Orden y aseo:** Establecer un inventario de los ingredientes, maquinaria y equipos.
1. Pesar ingredientes
2. **Engrasar latas:** engrasar las bandejas suavemente con una pequeña cantidad de aceite y enharinar las latas
3. En una tasa mezclar el coco dulce y coco simple
4. Insumos secos: Mezclar los insumos secos harina, sal, leche en polvo, polvo de hornear y elaborar una corona
5. **Elaborar la corona:** Adicionar en el interior de la corona el azúcar, la mantequilla y las esencias
6. **Cremado:** cremar la margarina en el interior de la corona hasta desvanecer los gránulos de azúcar
14. **Hidratar la levadura:** Activar la levadura instantánea en 150 ml de agua calientica a 37 °C + una cucharada de azúcar, mezclar y tapar hasta que se active y suba
7. Adicionar la levadura y batir incorporando los insumos secos



8. **Humidificación:** adicionar a la mezcla el agua y batir hasta incorporar todos los insumos
9. **Batido:** batir la masa manualmente incorporando aire hasta lograr una mezcla homogénea
10. Alistar una tasa con agua
11. **Moldear:** Batir la mezcla con la mano derecha, tomar un poco de mezcla con el puño de la mano, apretar suavemente hasta que se forme una bola de masa, humedecer los dedos de la mano izquierda, con ellos cortar la masa sin abrir los dedos y colocar en las latas engrasadas y enharinadas en filas de 3 unidades
12. **Reposo:** llevar las bandejas al escabiladero y dejarla en reposo unos 10 o 15 min para que leuden un poco
13. **Precalentamiento del horno:** Calentar el horno con 10 min de anticipación
14. **Horneado:** hornear las masas a 350°F / 20min aproximadamente, voltear las latas a la mitad del tiempo para lograr un horneado homogéneo, suspender el horneado cuando la base este de color café y la superficie al tocarla se sienta como una esponja. **Ojo las masas salen de color blanco no dorada**
15. **Enfriamiento:** Dejar en reposo el producto hasta que esté completamente frio
16. **Armado:** **Buscar la tapa perfecta de cada producto para formar la pera,** untar cada las tapas de arequipe y sellar con una tapa exacta de modo que forme una pera.



17. **Dividir los productos sellados en dos partes iguales:** con el objeto de unas decorarlas como peras y las otras como liberales



DECORACIÓN PERAS

Decoración pera: cremar con la palma de la mano abierta (1 lb de azúcar pulverizada + 300g de margarina+ 1 tapa de esencia de vainilla) hasta desvanecer los cristales de azúcar y obtener una crema suave y cremosa



Untar las peras armadas con la crema de mantequilla por todos lados y ungir las en la tasa que contiene el coco deshidratado.



DECORACIÓN LIBERALES

Organizar las tapas perfectas, sellarlas con arequipe, en un vasito con agua adicionar colorante rojo escarlata y mezclar de modo que quede bien rojo, con ayuda de una brocha pintar toda la masa de manera homogénea, dejar que seque un poco y ungir en la tasa con azúcar

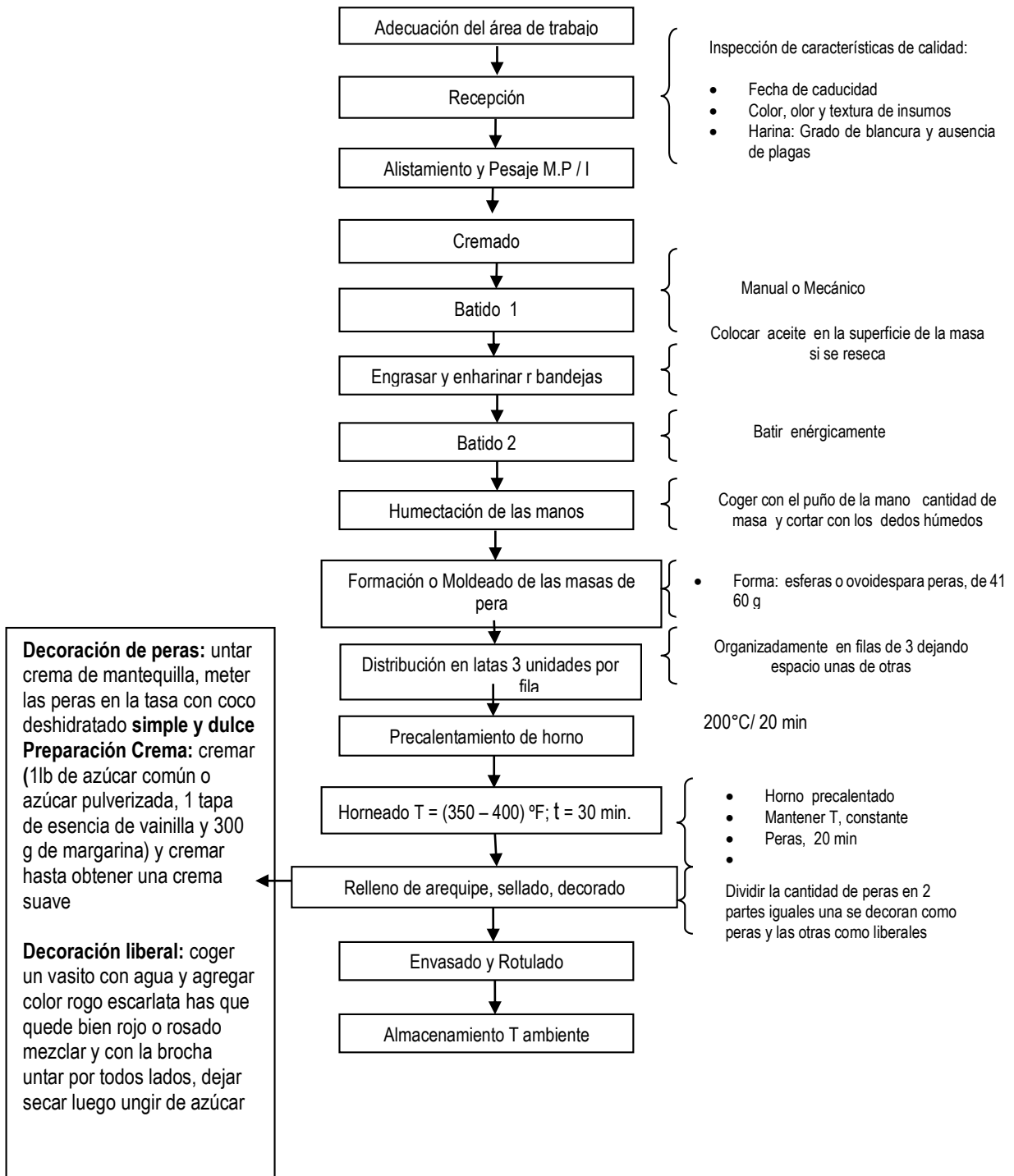




Laboratorio “Elaboración de masa batidas (Práctica grupal)”

FLUJOGRAMA DEL PROCESO PRODUCTIVO
“Elaboración de Peras y liberales”

SISTEMA DIRECTO (Levadura fresca o instantánea)





CUCAS



Formulacion 1 cucas

INGREDIENTES	%	GRAMOS
Harina de trigo	100	1500
Miel de panela	Preparación : 1000g de panela (2 unidades) + 800 ml de agua + 5 chavos de olor +10g de canela en polvo+1/2 nuez moscada y 2 ramas de canela en astilla hervir hasta espesar y formar una miel	1875 aproximado
Margarina	16,7	400
Huevos	6,7	2 unidades
Levadura instantánea	2	30
Bicarbonato de sodio	2	30
Esencia canela	1	4 tapas
Tintura de caramelo	Al gusto	Hasta obtener el color
Color amarillo huevo		2 unidades
Una naranja		Ralladura de 1 naranja y zumo
Ralladura de naranja o limón o esencia de ponqué, vainilla		3 tapas vainilla 2 tapas de ponqué o coco
canela		5gr - 1 cuchara llena
Nueszmoscada rallada		1/2 pepa rallada



Formulación 2 cucas ok	
INGREDIENTES	GRAMOS
Harina de trigo	4LB
AZUCAR	850
Margarina	400
HUEVOS	2
Levadura Fresca	25g
polvo de hornear	30
sal	10 g
Agua	+/-800 ml
Canela en polvo	1 cucharda grande
Clavo de olor molida	3 gramos
Esencia canela molida y nuez moscada	5 g y 1/2 nuez moscada
1 naranja o 2 limones	Ralladura de 1 Naranja y el zumo o limón verde
Esencia	3 tapas de vainilla, 2 tapas de coco 2 tapas de mantequilla o de esencia de ponqué
Tintura de caramelo o quemado	Al gusto

PROCEDIMIENTO DE PROCESO DE CUCAS

- **Orden y aseo:** Establecer un inventario de los ingredientes, maquinaria y equipos.
- Pesar ingredientes
- **Engrasar latas:** engrasar las bandejas suavemente con una pequeña cantidad de aceite y enharinar las latas
- Insumos secos: Mezclar los insumos secos harina, sal, bicarbonato o polvo de hornear, canela, nuezmoscada, clavo de olor, ralladura de naranja según la formulación y elaborar una corona
- **Elaborar la corona:** Adicionar en el interior de la corona el azúcar, la mantequilla y las esencias
- **Cremado:** cremar con la palma de la mano abierta la margarina y todos los insumos de la corona hasta desvanecer los cristales de azúcar
-



- **Adición de tintura de caramelo:** una vez se obtenga el cremado, adicionar suficiente tintura de caramelo hasta obtener el color deseado y batir
- **Hidratar la levadura:** Activar la levadura instantánea en 150 ml de agua de la formulación a temperatura ambiente o caliente a 37 °C + una cucharadita de azúcar, mezclar y tapar
- **Adicionar la levadura y batir incorporando los insumos secos**
- **Humidificación:** Adicionar a la mezcla el agua y batir hasta incorporar todos los insumos
- **Batido:** batir la masa manualmente incorporando aire hasta lograr una mezcla homogénea
- Alistar una tasa con agua
- **Moldear:** Batir la mezcla con la mano derecha, tomar un poco de mezcla con el puño de la mano, apretar suavemente hasta que se forme una bola de masa, humedecer los dedos de la mano izquierda, con ellos cortar la masa sin abrir los dedos y colocar en las latas engrasadas y enharinadas en filas de 3 unidades
- **Reposo:** llevar las bandejas al escabilladero y dejarla en reposo unos 10 min para que leuden un poco
- **Precalentamiento del horno:** Calentar el horno con 10 min de anticipación
- **Horneado:** hornear las masas a 350°F / 20min aproximadamente, voltear las latas a la mitad del tiempo para lograr un horneado homogéneo, suspender el horneado cuando la base este de color café y la superficie al tocarla se sienta como una esponja.
- **Enfriamiento:** Dejar en reposo el producto hasta que esté completamente frío

Nota: si la cuca se realiza con miel de panela el proceso es igual, solo que la miel ya lleva las especias, se incorpora los insumos líquidos y los insumos húmedos y se bate de igual manera



BATIDOS ESPONJOSOS

- Mantecada
- Brawnie
- Muffis
- Tortas básica
- Torta fría “ bizcochuelo”
- Ponqué
- Brazo gitano
- Brazo de reina

MANTECADA



Es un producto "Tipo crema" a base de maíz, constituye hoy en día un producto de gran demanda; si bien suelen reservarse para fiestas navideñas, pueden ser procesadas y comercializadas durante cualquier época del año. Existen muchas versiones de éste producto; y aunque se considere un alimento típico de Escocia, también en Inglaterra, Grecia y Alemania tienen sus propias variantes, al igual que en otros países.

Hay muchas variantes durante el proceso de fabricación de las *Mantecadas*, entre ellos: Usar moldes redondos o cuadrados, emplear colorantes, y diversos materiales de relleno, lo que da identidad a diferentes tipos de *Mantecadas*.

Tipos más comunes de Mantecadas: Mantecada típica, Mantecada de frutos secos, Mantecada de Avena, Mantecada de chocolate, Mantecada de caramelo,

FORMULACION MANTECADA 1

MATERIA PRIMA O INSUMO MANTECADA	FORMULACION A	Formulación B ok
Harina de trigo	1500g	2500g
Harina de maíz precocido - promasa	20	60
Huevos tipo AA	20	30
Margarina / mantequilla ¹	940	1700
Azúcar común	940	1600
Sal (opcional)	5 gramos	10 gramos
Líquido (l agua , leche o zumo de frutas)	200	500ml de agua
Polvo para hornear	60	90g
Saborizante vainilla, arequipe, mantequilla	6 tapas de vainilla, 5 de coco	8 tapas de vainilla , 8 tapas de coco



Especias nuezmoscada (opcional)	-	½ pepa
Relleno (fruta confitada)	180	250g
Canela molida	Al gusto	5g (1 cucharadita)
Ralladura de naranja + zumo	1 naranja + el zumo	Ralladura de 3 naranjas más el zumo de 4 naranjas
Colorante (caramelo) decorar exterior	Hilos de tintura de caramelo	Hilos de tintura de caramelo

PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN MANTECADA FORMULACIÓN 1

- pesar los insumos según la formulación
- Engrasar y enharinar las latas con margarina y harina de trigo
- En un recipiente agregar el material de relleno “fruta cristalizada” con un poco que harina y mezclar
- mezclar los insumos secos: harina de trigo, sal, polvo de hornear, canela, nuez moscada
- Cascar los huevos en un pocillo para verificar su estado y luego agregarlos todos en un recipiente grande
- **Insumos húmedos:** Crear margarina + azúcar+ esencias con la palma de la mano abierta y con movimientos circulares hasta desvanecer los cristales de azúcar y obtener una crema suave agregar 2 huevos y seguir cremando hasta lograr una crema esponjosa y de color blanquecino
- Luego incorporar ralladura de naranja o limón y batir
- **Incorporación y batido:** incorporar la mezcla de insumos secos poco a poco (harinas + especias + polvo de hornear etc), y al tiempo los huevos uno a uno
- incorporar el resto de insumos líquidos ((leche / agua y zumo de frutas) y el material de relleno “fruta cristalizada “continuar el batido fuertemente para incorporar aire a la mezcla, hasta obtener una mezcla cremosa, suave y esponjosa



- Una vez que se incorporan los insumos tanto secos como húmedos, batir con fuerza y movimientos envolventes para que la mezcla no resulte dura por acción del gluten de la harina.
- **MOLDEO.** Agregar la mezcla en la lata previamente engrasada y en harinada. Luego golpear el recipiente contra la superficie de trabajo suavemente, con el fin de emparejar la mezcla en el molde.
- **DECORACIÓN.** Agregar chorros finos de colorante caramelo para crear un efecto marmóreo en la superficie del pdto, es decir se hacen hilos de caramelo en toda la superficie de la mezcla y luego se introduce el dedo y se moviliza por toda la masa si se quiere que la mantecada solo tome coloración negra en el fondo el dedo se debe introducir bien en el fondo de la mezcla, pero sin tocar fondo del molde.
- **HORNEADO.** hornear el producto a 180°C por 45 min, durante éste tiempo **NO** abrir los compartimentos del horno, para evitar que el producto se caiga (para observar el crecimiento del producto se debe esperar 30 min.). el proceso de horneado dura entre (45 min y 1 hr).
- **ENFRIAMIENTO.** Dejar en reposo las latas hasta que el producto se enfríe
- **PORCINADO Y EMPACADO:** dividir la masa en 5 líneas verticales y 9 horizontales para un total de 45 unidades. empacar en bolsas de kg o bolsas de papel.
- **ALMACENAMIENTO y ROTULADO:** almacenar a temperatura ambiente o en vitrinas, vida útil de 5- 8 días



Formulación 2: “MANTECADA Y CUPCAKES”



**MANTECADA: 48 unidades en lata grande y alta
cupcakes: 42 unidades en molde no. 5**

Insumos	MANTECADA	CUPCAKES
	CANTIDAD	CANTIDAD
Harina de Trigo	2000 gramos	500 gramos
Azúcar	1750 gramos	438 gramos
Margarina	1750 gramos	438 gramos
Huevos	20 unidades	5 unidades
Polvo de Hornear	60 gramos	12 gramos
Leche líquida	800 ml	200 ml
Esencia de hinojo	2 tapas	1/4 tapa
Esencia de ponqué	3 tapas	1/4 tapa
Esencia de Vainilla	4 tapas	1/4 tapa

PROCESO ELABORACION CUPCAKES

- Alistamientos utensilios y equipos (limpieza y desinfección).
- Peso de los insumos
- Engrasar las latas tanto en fondo como los bordes o lados
- Mezclar insumos secos (harina y Polvo de hornear).
- Crear azúcar con la margarina hasta disolver los cristales de azúcar
- Agregar los huevos de 2 en dos e ir mezclando
- Incorporar los productos secos, las esencias, la leche y batir
- Batir con los dedos abiertos simulando la batidora con movimientos envolventes hasta que la mezcla se torne cremosa y esponjada



PARA MANTECADA: Vaciar la mezcla en el centro de la lata engrasada y emparejar la mezcla de modo que el molde quede totalmente cubierto

PARA CUPCAKES: Poner los capacillos a los moldes de los cupcakes y verter la mezcla aproximadamente 60 gramos de mezcla

- Hornear a temperatura media la mantecada por 1 hora (dependiendo del alto de la lata) y los cupcakes por 40 min.
- **no abrir el horno antes de los primeros 30 minutos.**
- Dejar reposar en el molde.

OPCIONAL: se puede agregar la ralladura y el jugo de una naranja pintona, en lugar de la esencia de vainilla.

Muffis(55-100 unidades en capacillos N°4)



MATERIA PRIMA O INSUMO	Formulación 1 42 unidades	Formulación 2 100 unidades	Formulación 3 75 unidades
Harina de trigo	600g	900g	700
Fécula de maíz	100g	200g	-
Huevos doble AA	10 unidades	12 unidades	10
Margarina / mantequilla ¹	450g	876g	750
Azúcar común	450g	876g	558
Sal (opcional)			-
Líquido (leche, agua o zumo de frutas)	Zumo 1 naranja	400ml leche líquida o zumo de fruta	342 ml de zumo maracuyá (9 unidades)
Polvo para hornear	20g	30g	20 g
Saborizante vainilla,	2 vainilla , 2 tapas de coco	4 tapas esencia de vainilla, 4 tapas de esencia de coco	-
Ralladura de 1 limón o naranja verde+ zumo	2 limones verdes y zumo de naranja	Ralladura de 1 limón y zumo de 2 naranjas	-
Café instantáneo (opcional)		20g	



Empaque	Capacillos numero 4	Capacillos de numero 5
Decorado	250g de grajeas de colores 500 g de crema chantilly y 800 ml de leche fría ó 1litro de masacren y 200 ml de leche fría Colorante para alimentos: verde, amarillo y rojo y verde	Grajeas
Moldes	Los necesarios según la cantidad de producto a elaborar	
CAPACILLOS	42- 100 unidades	75 unidades

PROCEDIMIENTO PARA ELABORACION DE MUFFIS O CUPCAKES

- pesar los insumos según la formulación
- Organizar los capacillos en los moldes según cantidad de producto a obtener y ponerlos en una lata
- mezclar los insumos secos según la formulación que se esté utilizando ejemplo: harina de trigo, polvo de hornear etc.
- Cascar los huevos en un pocillo para verificar su estado y luego agregarlos todos en un recipiente grande
- **HOMOGENIZACIÓN.** Creinar margarina y azúcar con la palma de la mano abierta y con movimientos circulares hasta desvanecer los cristales de azúcar y obtener una crema suave agregar 2 huevos y seguir cremando hasta lograr una crema esponjosa y de color blanquecino
- luego incorporar los insumos líquidos: (esencias, ralladura de naranja o limón) y batir
- incorporar los insumos secos poco a poco (harinas + polvo de hornear, al tiempo los huevos uno a uno
- Luego incorporar el resto de insumos líquidos ((leche / agua / zumo de frutas) y continuar el batido incorporando aire, hasta obtener una mezcla cremosa y esponjosa
- batir con fuerza y con movimientos envolventes para incorporar la mayor cantidad de aire posible
- **ENMOLDADO.** Agregar cucharada y media de producto a los moldes que contienen los capacillos



NOTA: Dividir la mitad de los copckeis y agregar grajeas antes de meter al horno, la otra mitad se decorará con crema después del horneo

- **HORNEADO.** hornear el producto a 180°C por 20-30 min, durante éste tiempo **NO** abrir los compartimentos del horno, para evitar que el producto se caiga (para observar el crecimiento del producto de debe esperar e 30 min

ENFRIAMIENTO. Dejar en reposo las latas hasta que el producto se enfríe

PREPARACION DE CREMA DECORACION: Pesar y mezclar en un Bol frio 500g de chantilly con 800 ml de leche líquida bien fría o si no hay chantilly se puede reemplazar con (1lt de mas crem y 300ml de leche fría) y batir haciendo uso de una batidora manual hasta lograr una crema suave y manejable (punto de nieve), si la crema queda simple agregar 100g de azúcar pulverizada y batir hasta homogenizar bien. ***Nota: una vez preparada la crema este se debe mantener refrigerada para que no pierda consistencia***

DECORACION: extraer una porción de quema y agregar 3 gotas de colorante bien sea rojo, amarillo, verde o mezcla de los 3, mezclar un poco y agregar a una manga pastelera y decorar el producto en la superficie y agregar grajeas de colores.

EMBALAJE: colocar el producto en los moldes para muffins y almacenar a temperatura ambiente.

FORMULACIÓN BRAWNIE



(45 porciones, lata grande y alta)



Formulación para elaborar brawnne (lata larga)

MATERIA PRIMA O INSUMO	PORCENTAJE (%)	Decoración
Azúcar (175 g pulverizada + 75 g común)	1500	ganash de chocolate: 250g de pasta de chocolate negro 75g crema de leche 30g de margarina Arequipe 250 g 200g Grajeas (opcional)
Harina de trigo cernida	1800	
Margarina	1500g	
Cubierta de Chocolate negro	100g	
Cocoa en polvo	90 g	
Huevos	15	
Agua	250ml	
Arequipe	100g	
Canela molida	1 cucharada y nuez moscada al gusto	
Polvo para hornear	70g	
Saborizante	8 tapas vainilla, 2 mantequilla, 4 coco	
Almendra triturada o maní triturado	250g	
Tintura de caramelo	La necesaria	

Procedimiento

1. Engrazar y enharinas bien el molde o tata en el fondo y en los bordes
2. Agregar el mani triturado o la almendra triturada en trozos pequeños en un recipiente agregar un poquito de harina y mezclar la finalidad es evitar que el material de relleno no se vayan al fondo
3. Mezclar harina + polvo de hornear+cocoa + canela + nuezmoscada



4. Dividir los huevos en dos partes iguales
5. Rebanar la cubierta de chocolate con un cuchillo " raspado" o fundirlo a baño maria para que derrita
6. En un balde o tazon Cremer azucar + margarina+ esencias
7. Agragar poco a poco la mezcla de harina + polvo de hornear+ la cocoa+ canela+nuezmoscada
8. Agregar la mitad de los huevos de dos en dos y reservar las claras de los demas para batir a pto de nieve
9. Agrgar el resto de yemas y con ayuda de una pala batir con movimientos envolventes
10. Agregar la cubierta de chocolate " raspada" o fundirlo a baño maria
11. Agregar los frutos secos mani o almendras
12. Adicionar tintura de caramelo hasta que debe de negrito o cafesito para potencializar el color y seguir batiendo
13. Batir claras a pto de nieve y adicionar al batido continuar batiendo de forma envolvente
14. Enmoldar: basear la mitad de la mezcla y rellenar con arequipe y un poco de mani, luego agregar el resto de la mezcla de modo que se cubra el material de relleno
15. hornear a 180°C/30-40min
16. Dejar enfriar y desmoldar

Nota : esta formulacion elaborada dos veces cabe en una lata y se obtienen 55 bawnies

DECORACION (ganash o crema de chocolate y grajeas)



17 .Preparacion del ganash: Trocear la cobertura de chocolate con un cuchillo , Calentar a 45°C agregar los 70g de crema de leche y los 30gr de margarina o mantequilla agregar los 250g de chocolate en trozas y fundir hasta que quede una crema lisa y de textura fina.

18.Adicionaren la superficie del bawni en caliente y esparcir bien , Agregar grageas(OPCIONAL) y refrigerar 30 min.

PRODUCTO “BRAZOS DE REINA”



FORMULACIÓN BRAZO DE REINA Y BRAZO GITANO 30 UNIDADES

Insumos	Brazo de reina	Brazo gitano
Harina de Trigo	1500 gr	1500 g
Azúcar	625 gr	625
Polvo de Hornear	50 gr	50
Levadura fresca 70 o 40 inst	40 gr instantánea	30g fresca
Margarina	250 gr	300g
Esencia de Vainilla	2 tapas	3 tapas de vainilla
Agua	1500 ml	1000 ml
Huevos	-----	10 unidades
Relleno		
Arequipe o cernido de guayaba o mermelada	250g	250g
Fresas	-----	250g
Decoración		
Coco deshidratado dulce	1 libra	Crema chantilly
Azúcar con colorante rojo	1 libra	Coco deshidratado dulce y simple



PROCESO ELABORACIÓN DE BRAZO DE REINA Y BRAZO DE GITANO ECONOMICO

- Alistamientos utensilios y equipos (limpieza y desinfección).
- Pesar los insumos
- Alistar papel parafinado
- Agregar 1 libra de azúcar en una tasa, agregarle colorante rojo escarlata, frotar con las manos hasta dejarla roja y reservar para la decoración del brazo de reina
- Engrasar con aceite o margarina una bandeja
- Separación de productos secos y húmedos.
- Mezclar productos secos harina + polvo de hornear
- Crear insumos húmedos margarina+ el azúcar + esencia hasta desvanecer los cristales de azúcar
- Agregar a la mezcla poco a poco los insumos secos, agua y batir para incorporar aire
- Agregar la mezcla a la lata engrasada en la base y a los lados del recipiente previamente con margarina y dejar reposar por 30 minutos.

Hornear por 12 minutos rotando el producto a los 8 minutos si el horno no realiza cocción uniforme.

Sacar el producto y dejarlo reposar 15- 20 min para bajar temperatura y cuando esta tibia dar la vuelta a la masa ayudándose de un papel parafinado o estopa de harina seco en caso de no tener papel parafinado, espolvorear fécula o harina de trigo colocarlo sobre una superficie plana

Cortar los bordes de la base si están tostados y colocarlo al comienzo del brazo.

- Relleno:
Brazo de reina: Untar la parte interna del brazo de reina con arequipe blando o cernido de guayaba, mermelada para que facilite el enrollado y los bordes se adhieran a el producto



Brazo gitano: Untar la parte interna del brazo gitano con arequipe blando y crema chantilly o Máscrem, cortar fresas en julianas y extenderlo por todo el brazo

- Con un plástico grande formar el brazo los brazos, es decir enrollar de forma cilíndrica el brazo de reina haciendo primero presión en los bordes y enrollándolo a presión hasta formar el rollo o cilindro de forma uniforme
- dejar reposar una hora.

Decoración:

Brazo de reina: Untarse las manos de margarina, frotar sobre la superficie del brazo, extender el azúcar rojo sobre la mesa o bandeja y ungir el brazo, y cortar a 2 – 3 cm

Brazo gitano: Decorar con crema chantilly o Masacrem, espolvorear mezcla de coco simple y coco dulce y refrigerar 30min o 1 hora

Preparación Chantilly: 500 gramos de chantilly + 100 ml de leche fría batir hasta lograr una crema homogénea

Preparación Máscrem: 400 ml de máscrem con 200 ml de leche súper fría , batir hasta lograr una crema homogénea .

- **Paccionado:** Cortar el brazo en 2 – 3 partes
- Cortar en porciones de a una pulgada o del tamaño deseado.

BIZCOCHUELO PARA BRAZO GITANO FINO o TORTA FRIA





Las tortas frías, el brazo de reina, el rollo o brazo gitano, y el rollo / brazo de canela, son productos que hacen parte de la línea de Pastelería. Para el procesamiento de estos productos se parte de un bizcochuelo base, y sencillamente varían, las cremas, los productos de relleno y el moldeado del bizcochuelo.

Las tartas o tortas dulces están compuestas por una base de bizcocho, un relleno y una cobertura.

- ❖ **huevos 100 %, azúcar 40%, harina de trigo 70%, esencias 1%, si se desea fécula de maíz o maicena 10%, sal 0,4%. nota si desea se puede utilizar solo harina de trigo 80 %.**
- ❖ **Todos los bizcochuelos se calculan así: por cada 6 huevos, donde cada uno aproximadamente (50g tipo AA), agregar 40 gr de azúcar y 40 gramos de harina de trigo.**

Ejemplo formulación biscocho con 6 Huevos (AA) para tortas frías o brazos

- ❖ **huevos = 6 * 50g = 300 g**
- ❖ **Azúcar = 6 * 40g = 240g**
- ❖ **Harina = 6* 40g = 240g**
- ❖ **Esencia vainilla = 1 tapa**

FORMULACION DE GRAZO GITANO FINO Y BIZCOCHUELO PARA TORTA FRÍA:

- **Materia grasa (Huevos) 100%:** 600 g; Aproximadamente 12 unidades
- **Azúcar 80%:** 480 g
- **Harina de Trigo y maicena (80%) harina y (10) % fécula:** 420g harina de trigo y 60 gr de fécula de maíz o maicena
- **Sal (0,4%):** 2 g



- **Saborizante / Extracto (1%)**= 6 g; Aproximadamente 2 tapa 1 vainilla y una de coco o

“mezcla láctea” para la Torta Genovesa / Torta Cubana / Torta de las tres leches:

- Crema de leche “Colanta”: 800 ml
- Leche líquida pasteurizada: 800 ml
- Leche condensada: 800 ml

“Crema Chantilly”: Decoración para Torta fría y relleno para el brazo de Reina

- Crema de leche: 1 L
- Azúcar pulverizada: 125 g, batir hasta lograr el punto de crema

“Crema pastelera”: Relleno para Brazo Gitano

- Leche líquida: 1.000 ml
- Azúcar: 250 g
- Espesante: Fécula de Maíz: 90 g
- Materia Grasa: Yemas de huevos: 4 unidades
- Sal: 1 g (1 pizca aprox.)
- Materia Grasa: Margarina: 30 g

Saborizante: Extracto de vainilla: 5 g (aprox. 1 tapa) y 5g de hinojo, cocer hasta logra una crema consistente

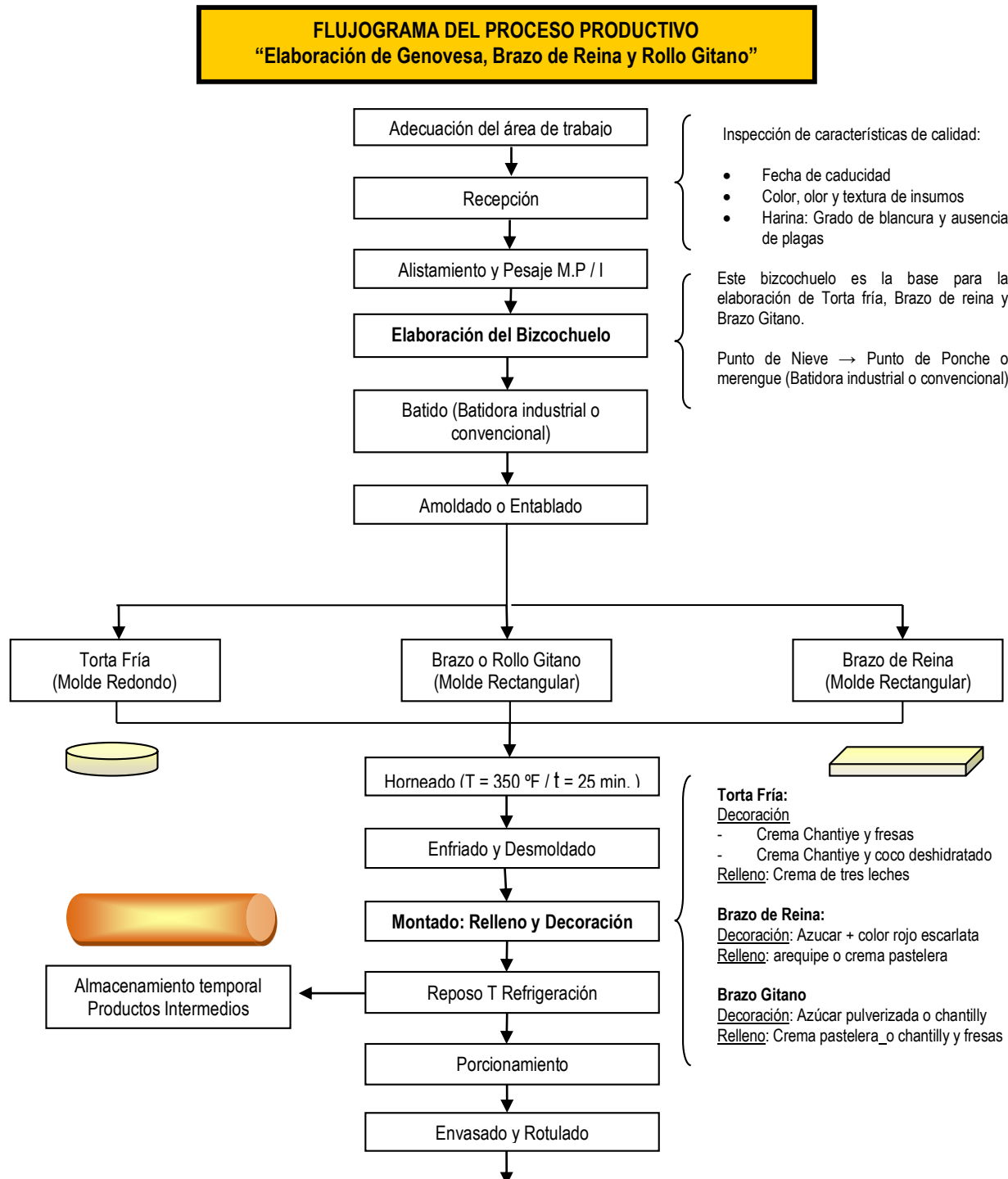
Procedimiento para elaboración de brazo gitano y bizcochuelo

1. Prender el horno 20 minutos antes
2. Derretir margarina
3. **Preparación del molde:** Engrasar con mantequilla derretida o aceite el molde en la base, a los lados y enharinar
4. En un recipiente cascar los huevos uno por uno y vaciar a un recipiente
5. Batir con ayuda de la batidora los huevos con el azúcar y las esencias a punto de letra máxima velocidad
6. Agregar la mezcla de harina cernida o tamizada a la mezcla poco a poco y homogenizar con una espátula de forma envolvente
7. **Moldeo:** Vaciar sobre el molde o lata previamente engrasada y enharinada de forma uniformemente
8. hornear 8-10 (seis a ocho) minutos aproximadamente a 200- 240°C (450°F)
9. Está lista cuando su color es amarillo dorado dejar enfriar bien
10. extender papel mantequilla o estopa de harina sobre una superficie limpia y seca
11. espolvorear fécula y desmoldar cuando este tibio
12. Rellenar con crema pastelera o chantilly o arequipe y fresas en julianas, enrollar tomando la parte más anchas es decir enrollar en forma horizontal



13. Para enrollar doblar los extremos cuidadosamente de modo que quede ajustado y luego el centro levantar suavemente la masa ayudado con el papel hasta terminar el rollo
14. Decorar con chantilly (500 chantilli-1000g de leche fría) y espolvorear coco o maní o sencillamente colocar fresas, refrigerar por 1- 2 hr y cortar con cuchillo de cierra

Laboratorio No. 20 “Fabricación de Torta Fría y Rollos” (Práctica grupal)



Torta básica



TORTA BÁSICA MEZCLA PARA UNA LIBRA

MATERIA PRIMA O INSUMO	CANDTIDAD
Harina de trigo	630g
Huevos	10 unidades
Margarina / mantequilla ²	470g
Azúcar común	460g
Sal (opcional)	2 pizcas
Líquido (leche, agua o zumo de frutas)	60g
Polvo para hornear	20 g
Saborizante vainilla, arequipe	2 vainilla, 2 coco
Especias de canela	1 tapa
Relleno (fruta confitada)+uvas pasas	125g de cada una
Ralladura de 1 limón o naranja verde+ zumo	10g
Blonda o base de icopor	1lb

PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN TORTA BASICA

- pesar los insumos según la formulación
- Engrasar y enharinar los moldes con aceite o margarina derretida y harina de



- En un recipiente agregar el material de relleno “fruta cristalizada, maní o uvas pasas” con un poco de harina y mezclar
- mezclar los insumos secos: harina de trigo, sal, polvo de hornear
- Cascar los huevos en un pocillo para verificar su estado y luego agregarlos todos en un recipiente grande
- **Insumos húmedos:** Crear margarina + azúcar + esencias con la palma de la mano abierta y con movimientos circulares hasta desvanecer los cristales de azúcar y obtener una crema suave agregar 2 huevos y seguir cremando hasta lograr una crema esponjosa y de color blanquecino
- Luego incorporar ralladura de naranja o limón y batir
- **Incorporación y batido:** incorporar la mezcla de insumos secos poco a poco (harinas + especias + polvo de hornear etc), y al tiempo los huevos uno a uno
- incorporar el resto de insumos líquidos ((leche / agua y zumo de frutas) y el material de relleno “fruta cristalizada “continuar el batido fuertemente para incorporar aire a la mezcla, hasta obtener una mezcla cremosa, suave y esponjosa
- Una vez que se incorporan los insumos tanto secos como húmedos, batir con fuerza y movimientos envolventes para que la mezcla no resulte dura por acción del gluten de la harina.
- **MOLDEO.** Agregar la mezcla en el molde previamente engrasado y enharinado. Golpear el recipiente contra la superficie de trabajo suavemente, con el fin de emparejar la mezcla en el molde.
- **HORNEADO.** hornear el producto a 180°C por 45 min, durante este tiempo **NO** abrir los compartimentos del horno, para evitar que el producto se caiga (para observar el crecimiento del producto se debe esperar 30 min.). el proceso de horneado dura entre (45 min y 1 hr).
- **ENFRIAMIENTO.** Dejar en reposo el producto hasta que el producto esté tibio
- **Desmoldar:** Desmoldar el producto dándole la vuelta



- Cortar la torta de la superficie que generalmente forma morro de modo que quede pareja y esa parte es la que se coloca de base hacia abajo, es decir que no se ve
- **Decoración:** *crema chantilly o mascrem, boquillas, 2 mangas con sus acoples, colorantes, espátulas, bailarina, **blonda o base de icopor según las libras procesadas, tasas 4 tasas preferiblemente de aluminio***

Preparación la crema chantilly o máscrem

- Batir 1lb de crema chantilly con 100ml de leche fría y batir con batidora a máxima revolución hasta obtener una crema fina, suave y consistente
- **Preparación de MASCREM:** 1lt de mascrem batirlo con 400ml de leche fría hasta obtener una crema fina, suave y firme

Nota: La crema chantilly también se puede preparar así:

"Crema Chantilly": Decoración para Torta fría y relleno para el brazo de Reina

- Crema de leche: 1 L
 - Azúcar pulverizada: 125- 200 g
 - 1 tapa de esencia de vainilla batir a máxima revolución hasta lograr el punto de crema
- **ALMACENAMIENTO y ROTULADO:** almacenar a temperatura ambiente o en vitrinas, vida útil de 5- 8 días

PONQUÉ NEGRO (MEZCLA PARA 1 LB)





FORMULACIÓN PARA PONQUE

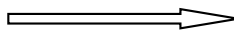
MATERIA PRIMA O INSUMO	PORCENTAJE (%)
Harina de trigo cernida	1000
Azúcar	700g
Margarina	800g
Cubierta de Chocolate negro rebanado opcional	125
Cocoa en polvo	56 - 80
Huevos	15
Agua	250ml
Nuez moscada	1/2 pepa rallada
Clavo de olor molido	3 gramos
Canela molida	1 cucharada
Polvo para hornear	40g
Saborizante	4 tapas vainilla, ,4 coco
Almendra triturada y o maní triturado	125g
Uvas pasas o ciruelas pasas	125 g
Fruta cristalizada	200g
Agua o zumo de naranja	250
Tintura de caramelo	La necesaria
Zumo y ralladura de naranja	1 unidad
Blonda de icopor o base	1 unidad de libra

Decoración

Manzanas 1/2
Uvas: ramillete
Palitos: un
paquetico

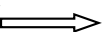
RELLENO

- **125g** de uva picada
- 0 ciruela picada



Macerar en 250
ml de vino

- 125g de almendra triturada o maní
- 125g de nueces
- 200 g de fruta cristalizada



Triturar y tostar

Vino sansón opcional : 350ml

Si se quiere solo utilizar 200 g de fruta cristalizada, 125 g de nuez del Brasil triturada, 125f de uvas pasas partidas por la mitad, todo esto se mezcla y se le agrega harina de trigo



PROCEDIMIENTO DEL PONQUÉ

- pesar los insumos según la formulación
- Extraer todos los huevos en un recipiente verificado uno a uno
- Engrasar y enharinar los moldes con aceite o margarina derretida y harina de
- Rayar o raspar con cuchillo la cobertura de chocolate
- Mezcla de Material de relleno: En un recipiente agregar el material de relleno “fruta cristalizada, maní o almendra triturada en trocitos, uvas o ciruela pasa picada en 2 partes” con un poco que harina y mezclar
- mezclar los insumos secos: harina de trigo, sal, polvo de hornear, canela, nuez moscada, clavo de olor
- Cascar los huevos en un pocillo para verificar su estado y luego agregarlos todos en un recipiente grande
- **Insumos húmedos:** Creinar margarina + azúcar+ esencias con la palma de la mano abierta y con movimientos circulares hasta desvanecer los cristales de azúcar y obtener una crema suave agregar 2 huevos y seguir cremando hasta lograr una crema esponjosa y de color blanquecino
- Luego incorporar ralladura de naranja o limón y batir
- **Incorporación y batido:** incorporar la mezcla de insumos secos poco a poco (harinas + especias + polvo de hornear etc.), al tiempo agregar los huevos uno a uno
- incorporar el resto de insumos líquidos ((leche / agua y zumo de frutas) y el material de relleno “fruta cristalizada “continuar el batido fuertemente para incorporar aire a la mezcla, hasta obtener una mezcla cremosa, suave y esponjosa
- Una vez que se incorporan los insumos tanto secos como húmedos, batir con fuerza y movimientos envolventes para que la mezcla no resulte dura por acción del gluten de la harina.
- **MOLDEO.** Agregar la mezcla en el molde previamente engrasada y enharinada, Lego golpear el recipiente contra la superficie de trabajo suavemente, con el fin de emparejar la mezcla en el molde.



- **HORNEADO.** hornear el producto a 180°C por 45 min, durante éste tiempo **NO** abrir los compartimentos del horno, para evitar que el producto se caiga (para observar el crecimiento del producto de debe esperar e 30 min.). el proceso de horneado dura entre (45 min y 1 hr).
- **ENFRIAMIENTO.** Dejar en reposo el producto hasta que el producto este tibio
- **Desmoldar:** Desmoldar el producto dándole la vuelta
- Cortar el ponqué de la superficie que generalmente forma morro de modo que quede pareja y esa parte es la que se coloca de base, es decir que no se ve

Envinado: mojar el ponqué, Con un palillo grueso hacer agujeros al ponqué y agregar el vino

- **Decoración:** *crema chantilly o mascrem, boquillas, 2-3 mangas con sus acoples, colorantes, espátulas, bailarina, **blonda o base de icopor según las libras procesadas, tasas 4 tasas preferiblemente de aluminio***
- **Preparación crema mantilly:** Batir 1lb de crema chantilly con 1000ml de leche fría y batir con batidora a máxima revolución hasta obtener una crema fina, suave y consistente
- **Preparación de MASCREM:** 1lt de mascrem batirlo con 400ml de leche fría hasta obtener una crema fina, suave y firme

Nota: la crema chantilly también se puede preparar así:

"Crema Chantilly": Decoración para Torta fría y relleno para el brazo de Reina

- Crema de leche: 1 L
 - Azúcar pulverizada: 125- 200 g
 - 1 tapa de esencia de vainilla batir a máxima revolución hasta lograr el punto de crema
- **ALMACENAMIENTO y ROTULADO:** almacenar a temperatura ambiente o en vitrinas, vida útil de 5- 8 días

RECOMENDACIONES PARA LOS BATIDOS

- ❖ Antes de 30 min no destapar el horno ya q este producto contiene polvo de hornear que actúa solo dentro del horno y al pasar corriente de aire el batido se cae, efectuando el producto final.
- ❖ Tener en cuenta los tiempos y temperaturas de horneado en cada momento, no abrir la puerta del horno completamente, se debe verificar el producto con suma prudencia sin causar



vibraciones al horno

- ❖ Los moldes de libra se deben llenar preferiblemente con 750 g y los de moldes de 1 ½ lb 1 lb de mezcla, es decir no se debe llenar totalmente el molde se debe de dejar 1 cuarto de espacio para que el producto suba y no se rebose
- ❖ La torta se debe sacar del horno cuando esté lista y dejar reposar hasta que esté tibio, para posteriormente desmoldar y decorar
- ❖ Para decorar las tortas el producto debe estar completamente frío, es recomendable hacer la decoración el día siguiente o hacer las tortas en la mañana y decorar en la tarde
- ❖ Es INDISPENSABLE manejar durante todo el proceso de elaboración de los productos los criterios de las BPM como limpieza con límpido de los mesones, uso de ropa limpia y adecuada, tapabocas y cofia, en general, un procesamiento totalmente higiénico.

ELABORACIÓN DE TORTA GENOVESA (Mezcla para 1 lb)



FORMULACION DE BIZCOCHUELO PARA TORTA FRÍA:

- **Materia grasa (Huevos) 100%:** 600g (Aproximadamente 12 unidades 50g cada huevo)
- **Azúcar 80%:** 480 g
- **Harina de Trigo y maicena (80%) harina:** 480 g harina de trigo
- **Sal (0,4%):** 2 g
- **Saborizante / Extracto (1%)=** 6 g; Aproximadamente 2 tapa 1 vainilla y una de coco
- **Polvo hornear opcional (1) = (5g)**
- **Blonda de icopor** = 2 unidades de lb

Nota: si se desea se le puede agregar el 70 de harina de trigo y el (10) % de fécula de maíz.



MATERIAL DE RELLENO

- Crema chantilly
- Fresas o cualquier fruta en juliana o en rodajas
- Mermelada o Gaseada fresa. kiwis, mora

Decoración: *crema chantilly o mascrem, boquillas, 2-3 mangas con sus acoples, colorantes, espátulas, bailarina, **blonda o base de icopor según las libras procesadas, tasas 4 tasas preferiblemente de aluminio***

Preparación la crema chantilly o máscrem

Batir 1lb de crema chantilly con 1000ml de leche fría y batir con batidora a máxima revolución hasta obtener una crema fina, suave y consistente

Preparación de MASCREM: 1lt de mascrem batirlo con 400ml de leche fría hasta obtener una crema fina, suave y firme

Nota: la crema chantilly también se puede preparar así:

“Crema Chantilly”: Decoración para Torta fría y relleno para el brazo de Reina

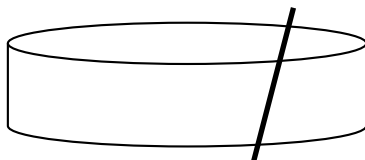
- Crema de leche: 1 L
- Azúcar pulverizada: 125- 200 g
- 1 tapa de esencia de vainilla batir a máxima revolución hasta lograr el punto de crema

ELABORACION DEL BISCOCHUELO

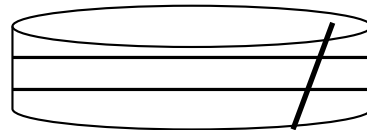
0. Prender el horno 20 minutos antes
1. Derretir margarina o tomar una cantidad de aceite
2. **Preparación del molde:** Engrasar con mantequilla derretida o aceite el molde y enharinar
3. En un recipiente cascar los huevos uno por uno y vaciar a un recipiente
4. Batir con ayuda de la batidora los huevos con el azúcar y las esencias a punto de letra máxima velocidad



5. Agregar la mezcla de harina cernida o tamizada a la mezcla poco a poco y homogenizar con una espátula de forma envolvente
6. **Moldeo:** Vaciar sobre el molde previamente engrasada y enharinada de forma uniformemente
7. hornear aproximadamente por 30 minutos aproximadamente a 200- 240°C (450°F)
8. Está lista cuando su color es amarillo dorado dejar enfriar un poco
9. Desmoldar cuando este tibio
10. Reposar el producto hasta que esté completamente frio en un lugar fresco y aireado.
11. Cortar la torta de la superficie que generalmente forma morro de modo que quede pareja y esa parte es la que se coloca de base, es decir que no se ve.
12. Cuando esté fría la torta procedemos a realizar una marca vertical que indique la ubicación de la torta cuando a esta se le realicen los cortes.
13. Luego de tener la línea guía procedemos a realizar dos cortes horizontales de la torta para agregar entre estos el relleno.



Marca vertical



Cortes horizontales

1. MOJE: MEZCLA LACTEA



- ❖ 1.500 ml de leche
- ❖ 400g ml de leche condensada
- ❖ 400g ml de crema de leche
- ❖ 30 ml de brandi o 1 tapas de esencia de vainilla o de hinojo

En dos recipientes basar con equidad la mezcla láctea y depositar allí cada parte de bizcochuelo con la finalidad de mojarla bien y dejarla allí mínimo 4 horas o 12h

2. RELLENO Y DECORACIÓN

PREPARAMOS LA CREMA CHANTILLY O MASCREM

- ❖ **Preparación crema chantilly:** Batir 1lb de crema chantilly con 1000ml de leche fría y batir con batidora a máxima revolución hasta obtener una crema fina, suave y consistente
- ❖ **Preparación crema MAS CREM:** 1lt de mascrem batirlo con 400ml de leche fría hasta obtener una crema fina, suave y firme
- ❖ Adecuar las fresas y cortarlas en julianas delgadas o redondas, agregar una capa fina de máscrem, colocar una capa de fresas y otra de crema chantilly o mascrem según la crema q se esté trabajando.



- ❖ Sellar la torta con la otra cara

3. DECORACIÓN 1

- ❖ Refrigerar la crema chantilly o más crem
- ❖ Colocar la torta sobre una base de icopor (blonda) de libra y sobre una bailarina
- ❖ En 3 recipientes colocar crema y agregar en cada uno un color diferente rojo, amarillo y verde
- ❖ Blanquear la torta del color que se desee: blanca, verde, rosada etc.
- ❖ Refrigerar por 20 min, para que la crema endurezca, este estable y no se derrita
- ❖ Agregar la crema a la manga con la boquilla correspondiente según el tipo de decorado (puntos, comas, flores y hojas) o cordones



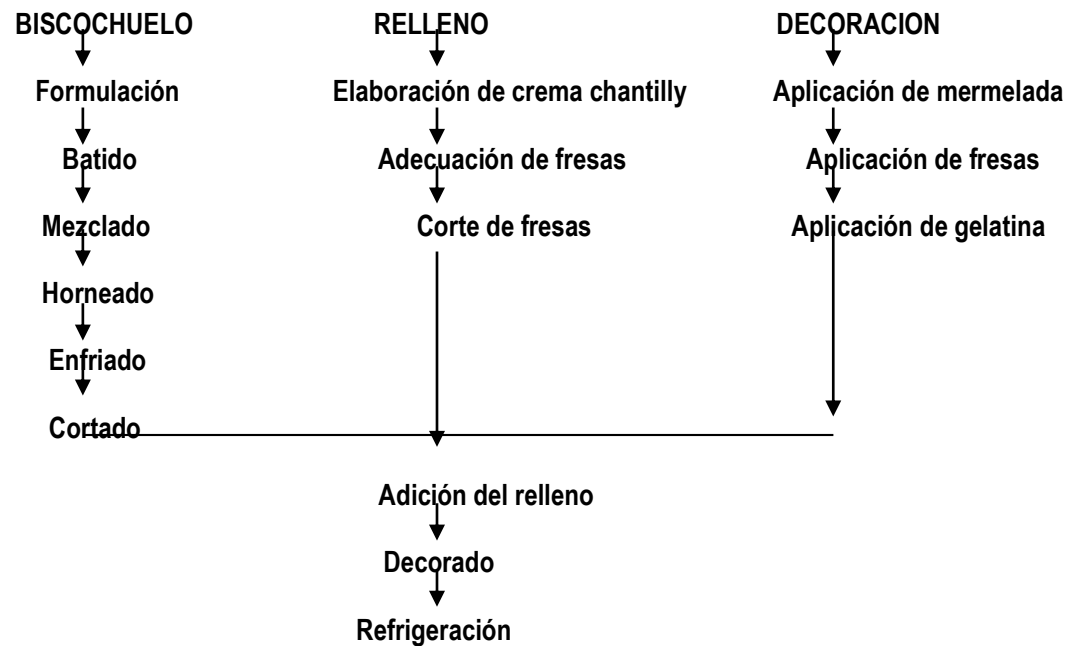
- ❖ Por encima como toque final decorar con fresas ungidas de glaciado rojo y galleta wafer, barquillos
- ❖ Refrigerar.

PASO A PASO DEL PROCESO: Blanqueo , puntos , cordones , florez, hojaA



DIAGRAMA DE FLUJO:

ELABORACION TORTA FRIA





TORTA DE QUESO SABOR A MASORCA (MEZCLA PARA 1 LB)



FORMULACION TORTA DE QUESO

1. INSUMOS

- 1lb de queso doble crema
- 1lb de queso campesino
- 170g de fécula
- 250g de margarina
- 2tapas de vainilla
- 250g de azúcar corriente cernida
- 14 huevos medianos
- 20g de polvo de hornear
- 300g de harina
- 125g de uva picadas en 2 partes (opcional)

PROCEDIMIENTO

- ❖ Engrasar y enharinar moldes
- ❖ Cortar uvas y espolvorear harina para q no se vayan al fondo
- ❖ Crear mantequilla y azúcar hasta no palpar gránulos
- ❖ Cernir y mezclar bien harina+ polvo + fécula
- ❖ Rayar los quesos la doble crema normal y el campesino por la parte más fina del rayador



- ❖ Agregar los huevos uno a uno a la crema de mantequilla y azúcar
- ❖ Agregar los quesos rallados
- ❖ Agregar la mezcla de harina +vainilla o licor y batir hasta homogenizar la mezcla
- ❖ Agregar las uvas picadas en 2 partes a la mezcla
- ❖ En moldar
- ❖ Hornear de 45-60 min a 180°C
- ❖ Enfriar
- ❖ Desmoldar y servir

Nota: para saber si la torta ya está cocida introducir un palillo y si sale limpio la torta esta lista para sacar de lo contrario dejar dentro del horno hasta que cosa.



GALLETERIA

- ALEDREZ
- CARITA
- GRAJEAS
- COCO
- MANI
- TRICOLOR
- PATILLA
- OSITO
- POLVOROSA
- PANDEROS



GALLETA POLVOROSA



FORMULACION

- Harina de trigo 500g
- Azúcar pulverizada 500g
- Fecula de maíz 5
- margarina 400g
- Polvo de hornear 5g
- Sal 5g
- Esencia de coco 4 tapas
- Esencia 2 de vainilla
- Glaciado rojo 250g

Procedimiento de la polvorosa

- enharinar latas
- Mezclar harinas: harina de trigo, fécula , sal y polvo de hornear
- Hacer la corona y dentro de ella cremar margarina + azúcar pulverizada y esencias
- Amasar hasta obtener una masa dócil y fácil de manejar sin que se quiebre estilo plastilina
- Estender la masa sobre la mesa de trabajo de manera homogénea y gruesita
- Con ayuda de un vaso redondo sacar los moldes galletas redondas
- Colocar sobre la lata enharinada y con ayuda de una tapa hacer un agujero en la mitad
- Agregar glaciado rojo en el centro de la galleta
- Hornear de inmediato a 180°C por 20- min y luego bajar la temperatura para que tueste.
- dejar enfriar para que termine de tostar y almacenar.



PANDEROS O MAICENITAS



COMPONENTE PANDEROS	Formulación 1 140 unidades	Formulación 2 273-280 unidades
Fécula de maíz	1250 gr	750g
Harina de trigo	250 gr	155g
Margarina	750 gr	300g
Azúcar Pulverizada o granulada	500 gr granulada	300g azúcar pulverizada
Huevos	2 unid	1 unidad
Esencia de Hinojo o aguardiente	4 tapas, 1 vainilla	3 tapas hinojo y 2 tapas de vainilla
Polvo de hornear		2g
Empaque	paquete de platos de icopor de 6 pulgadas	
Colorantes para alimentos liquido o en polvo	verde , amarillo y rosado	

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE PANDEROS

- Alistamientos utensilios y equipos (limpieza y desinfección).
- Peso de los insumos y materia prima
- enharinar latas
- Mezclar insumos secos "harinas": harina de trigo, fécula y polvo de hornear



- En un recipiente o tasa hacer una corona y dentro de ella desvanecer un poco la margarina + azúcar pulverizada+ huevos y esencias
- Homogenizar apretando la masa para incorporar bien los insumos
- Amasar un poco hasta obtener una masa dócil y fácil de manejar sin que se quiebre y su consistencia sea similar a una plastilina.
- Pesar la masa y dividir en 4 partes iguales: dejar una masa blanca y los 3 restantes agregar 3 gotas de colorante para alimentos bien sea verde, rosado, amarillo; amasar de modo que se obtenga 4 masas (1 masa blanca, 1 masa rosada, 1 masa amarilla, 1 masa verde claro)
- De cada masa tomar pequeñas porciones, laminar y darle forma de tubo o cilindro homogéneo
- Decorar haciendo fisuras con el tenedor decir peinar con el tenedor o hacer pequeñas fisuras o puntos
- Cortar masa de 12 gramos
- Hornear de inmediato a 180°C por 20- 30 min y luego bajar la temperatura para que tueste sin que el producto cambie de color.
- dejar enfriar para que termine de tostar
- empacar en platos de icopor, pandos de 6 pulgadas así: 4 unidades blancas, 4 rosadas, 4 amarillas y 4 verdes para un total de 12 unidades.

FORMULACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE" GALLETA AJEDREZ



FORMULACION GALLETA AJEDREZ

Insumos	CANTIDAD
Harina de trigo	1500 gr
Vitina o hojaldre	1000 gr
Azúcar Pulverizada	600 gr
Huevos	3 unid
Tintura de caramelo	Al gusto
Esencia de Vainilla y coco	4 tapas coco , 4 vainilla



Nota: si no hay vitina o hojaldrina se puede utilizar una 750g de margarina que reemplace la vitina.

PROCEDIMIENTO PARA GALLETAS DE AJEDREZ

- Pesar los insumos
- **Alistar bandejas: nota las bandejas no se engrasan por que el producto es grasoso**
- Hacer la corona
- En el centro de la corona agregar la vitrina o hojaldrina+ esencias + azúcar pulverizada
- Desvanecer la margarina hojaldrina, mezclar y apretar la masa para unificar los insumos
- Amasar hasta homogenizar la masa hasta obtener una textura suave como una plastilina
- se divide la masa en 2 partes iguales
- hacer lo siguiente con cada masa
- **cada masa dividirla en 6 partes iguales (3 masas negras y 3 masas blancas)**
- Teñir 3 masas de color negro, agregándole tintura de caramelo y amasar hasta lograr un color café deseado y las 3 masas restantes dejarlas de color natural blanco



- Laminar la masa de galleta en tubos o cilindros de igual tamaño
- colocar una masa blanca y encima una masa negra, luego una negra y encima una masa blanca y así sucesivamente hasta formar una fila o pirámide intercalado los colores
- Enharinar la mesa, apretar la masa con la palma de las manos a los lados, encima y voltear de un lado a otro, para mayor facilidad se puede utilizar 2 tablas o 2 pedazos de cartón con la cual se hace presión para moldear los laterales, los costados y la parte de encima



- Ayudado con los cartones apretar y dar vueltas delicadamente hasta que se logre un moldeado cuadrado homogéneo
- Refrigerar por 30 min la masa en el congelador o en el refrigerador
- Sacar la galleta de refrigeración y colocarla al borde de la mesa para facilitar el corte
- Haciendo uso de un hilo o un cáñamo dividir o cortar la galleta ajedrez en pequeñas porciones de 1 cm para obtener galletas uniformes
- Colocar las galletas en bandejas sin grasa
- Hornear el producto a 200°C POR 20 MIN: nota las galletas deben de salir del horno blancas, con un color café en la base
- Transcurrido un tiempo se baja la temperatura del horno para lograr chocancia o se sacan las galletas del horno que aún están ligeramente blandas, se dejan reposar por aproximadamente 30 minutos. Las galletas terminan de tostar con el frío a temperatura ambiente

Con la misma masa se pueden hacer otro tipo de galletas tales como: osos, sapos,

BASE PARA FORMULACION PARA GALLETA DE COCO, GRAJEAS, PATILLA, TRICOLOR, OSO, CARITA, SAPITOS, ESPIRALES

Insumos	CANTIDAD
Harina de trigo	1500 gr
Vitina o hojaldre	1000 gr
Azúcar Pulverizada	600 gr
Esencia coco y vainilla	4 tapas de coco y 4 tapas de vainilla
Huevos	3 unidades



GALLETAS GRAGEAS



- Pesar los insumos
- Agregar 250 g de grajeas a una tasa y reservar para el momento de la decoración
- **Alistar bandejas: nota las bandejas no se engrasan por que el producto es grasoso**
- Hacer la corona
- En el centro de la corona agregar la vitina o hojaldrina+ esencias + azúcar pulverizada
- Desvanecer la margarina hojaldre, mezclar y apretar la masa para unificar los insumos
- Amasar hasta homogenizar la masa hasta obtener una textura suave como una plastilina
- Enharinar el mesón
- Extender la masa 1 cm de forma redonda y gruesita con ayuda de un rodillo de modo
- Con ayuda de un molde circular o redondo cortar la galleta
- Con una brocha pintar con agua o huevo batido la superficie de la galleta
- Ungir la galleta en un plato con grajeas
- Colocar las galletas en las bandejas
- Hornear a 200°C / 15- 20 min



GALLETA DE COCO



- Pesar los insumos
- Agregar 125 g de coco dulce y 125g coco simple a una tasa, mezclar y reservar para decorar la galleta
- Pesar 200g de coco dulce para agregar a la masa de galleta
- **Alistar bandejas: nota las bandejas no se engrasan por que el producto es grasoso**
- Hacer la corona
- En el centro de la corona agregar la vitina o hojaldrina+ esencias + azúcar pulverizada
- Desvanecer la margarina hojaldre, mezclar y apretar la masa para unificar los insumos
- Agregar los 200 gramos de coco dulce a la masa de galleta
- Amasar hasta homogenizar la masa hasta obtener una textura suave como una plastilina
- Enharinar el mesón
- Extender la masa 1 cm de forma redonda y gruesita con ayuda de un rodillo de modo
- Con ayuda de un molde circular o redondo cortar la galleta
- Con una brocha pintar con agua o huevo batido la superficie de la galleta
- **Decoración:** Ungir la galleta en un plato con la mezcla de coco dulce y simple
- Colocar las galletas en las bandejas



- Hornear a 200°C / 15- 20 min hasta que el coco se torne doradito, los bordes semi café, en ese momento el producto se debe retirar del fuego, colocar las galletas a temperatura ambiente para obtener crocancia

GALLETAS DE CARITAS



- Homogenización y amasado hasta obtener textura suave
- División de la masa con ayuda de un vaso o molde redondo
- Con ayuda de un lapicero se hacen los ojitos o con masa tinturada de negro y con el borde de un tubo PVC se hacen la boca
- También se puede utilizar glaciado verde para los ojitos y rojo o amarillo para la boca según criterio subjetivo y las cejas
- Las caras pueden ser triste o alegre
- Se hornea a 200°C / 20 min, cuando ya este se baja la temperatura para obtener crocancia

Observaciones:

- Puede recubrir parcial o totalmente con cobertura, glaseado o fondant.
- Se puede refrigerar los rollos para facilitar el corte o tener como reserva.

GALLETAS DE SAPITO



- ❖ **Pesar los insumos**
- ❖ **Alistar bandejas: nota las bandejas no se engrasan por que el producto es grasoso**
- ❖ Hacer la corona
- ❖ En el centro de la corona agregar la vitrina o hojaldrina+ esencias + azúcar pulverizada
- ❖ Desvanecer la margarina hojaldrina, mezclar y apretar la masa para unificar los insumos
- ❖ Amasar hasta homogenizar la masa hasta obtener una textura suave como una plastilina
- ❖ Coger la masa y dividirla en 2 partes: una masa grande y una masa más pequeña
- ❖ La masa blanca grande tinturarla con colorante verde hasta obtener una masa homogénea
- ❖ La masa pequeña dividirla en dos partes iguales y laminarla hasta obtener un cilindro
- ❖ Con ayuda del cabo de un cuchillo hacer una fisura vertical en la superficie de la masa verde
- ❖ Aplicar huevo y encima pegar la masa blanca
- ❖ Con ayuda de un hilo cortar la galleta y luego hacer los ojos y la boca del sapo.
- ❖ Formar ojos, boca y colocar puntos negros en las orejitas

Nota: cuando se va hacer galleta de oso se hace el mismo procedimiento pero la masa grande que se tinturo de verde se deja blanca y la masa pequeña se tintura de color café



GALLETA PATILLA



- **Pesar los insumos**
- **Alistar bandejas: nota las bandejas no se engrasan por que el producto es grasoso**
- Hacer la corona
- En el centro de la corona agregar la vitrina o hojaldrina+ esencias + azúcar pulverizada
- Desvanecer la margarina hojaldre, mezclar y apretar la masa para unificar los insumos
- Amasar hasta homogenizar la masa hasta obtener una textura suave como una plastilina
- Dividir la masa en dos partes: una masa grande y otra más pequeña
- La masa grande tinturarla de rojo escarlata
- La masa pequeña tinturarla de color verde
- Amasar cada una de las masas hasta lograr un color rojo uniforme y un color verde igual
- Darle forma de cilindro a la masa roja
- Coger una bolsa grande, abrirla y engrasarla con aceite
- Extender la masa verde y con ayuda de un rodillo de forma rectangular de modo que cubra la masa roja
- Colocar la masa roja sobre el extendido verde
- Forrar o acobijar la masa roja con la verde
- Apretar suavemente para adherir la masa verde a la roja
- Refrigerar x 20 min
- Colocar la galleta sobre el borde de una superficie plana o borde de la mesa
- Con ayuda de un hilo cortar suavemente, llevar el hilo hasta el fondo
- Colocar las galletas en la lata previamente enharinada
- Decoración de la galleta patilla: agregar tintura de caramelo en un recipiente ungir un palillo de tintura de caramelo y hacer punticos dispersos, esto para semejar las semillas de la patilla.
- Hornear a 180 °c por 20 min y luego bajar la temperatura para que la galleta no se queme. **Ojo la galleta debe conservar sus colores**



GALLETA TRICOLOR



- ❖ **Pesar los insumos**
- ❖ **Alistar bandejas: nota las bandejas no se engrasan por que el producto es grasoso**
- ❖ Hacer la corona
- ❖ En el centro de la corona agregar la vitrina o hojaldrina+ esencias + azúcar pulverizada
- ❖ Desvanecer la margarina hojaldre, mezclar y apretar la masa para unificar los insumos
- ❖ Amasar hasta homogenizar la masa hasta obtener una textura suave como una plastilina
- ❖ Dividir la masa en 5 partes: 1 masa grande que debe quedar de color blanco y el resto dividir las en 4 partes iguales
- ❖ las cuatro masas tinturarlas de colores diferentes: Amarillo, roja, verde, negra
- ❖ Amasar cada masa bien, de modo que estas tengan un color homogéneo
- ❖ Enharinar el mesón
- ❖ Extender una bolsa grande y gruesa, abrirla, engrasarla
- ❖ Sobre la bolsa estirar la masa grande blanca de forma cuadrada
- ❖ Luego coger cada masa tinturada, partirla en pedacitos y cubrir toda la masa blanca, de modo que los colores queden intercalados, con el rodillo estirar la masa para que se junten los colores



- ❖ Con ambas manos coger la masa de los extremos y cerrar como se cierra un libro
- ❖ Apretar suavemente la masa por todos lados, para que no quede huecos en el centro y se tenga un producto uniforme
- ❖ Colocar la galleta formada en cuadro sobre el borde de una superficie fina
- ❖ Con ayuda de un hilo cortar suavemente
- ❖ Colocar las galletas en la lata previamente sin engrasar
- ❖ Hornear a 180 °c por 20 min y luego bajar la temperatura para que la galleta no se queme

VARIEDADES DE FORMAS DE GALLETAS





HOJALDRADOS

- CROISSAN
- CHICHARRONA
- PASTEL DE POLLO

CHICHARRONA

La pasta hojaldre es un producto a base de harina de trigo, cuya característica principal es ser un hojaldrado sin levadura, es decir un pan con capas de harina y margarina para hojaldre (hojaldrina), lo que le proporciona una textura crocante, capas finísimas de masa de aspecto y textura crujiente, con volumen y apariencia uniforme gracias a la margarina o empaste

Con esta masa se pueden elaborar infinidad de piezas, grandes o pequeñas, dulces o saladas, rellenas o sin relleno.

Para elaborar este tipo de masa primero se realiza el moje, se extiende la masa, se realiza el empaste y se dan 2 vueltas sencillas y 2 vueltas dobles.





FORMULACIÓN MASA BASE HOJALDRE: CHICHARRONA, CROISAN PASTEL DE POLLO

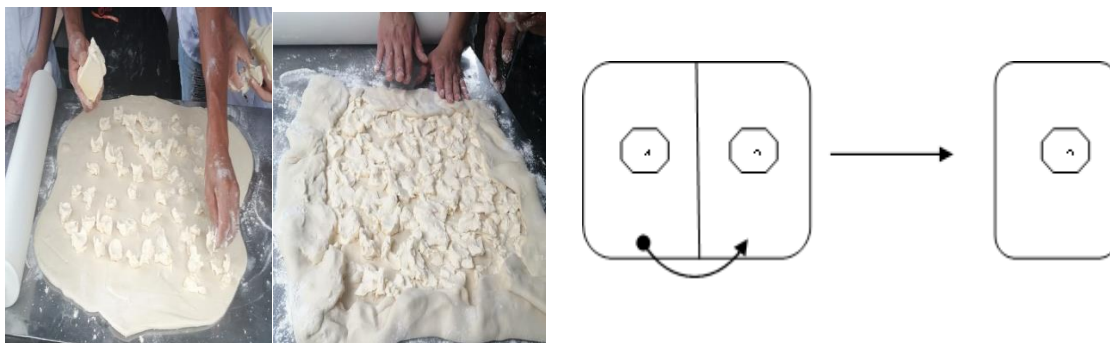
MATERIA PRIMA O INSUMO	FORMULACIÓN 1	FORMULACIÓN 2 OK
Harina de trigo	1500g	3 lb
Margarina	70g	125
Margarina para hojaldre (Vitina- suave)	1000g	1000
Sal	20g	30
Azúcar	70g	150
Esencia de vainilla	1-2 tapas	2 tapas
Colorante amarillo huevo	pizca	Pizca
Dobles o vueltas	2 vueltas dobles y 2 vueltas sencillas	2 vueltas dobles y 2 sencillas
Agua	750 ml	800
CHICHARRONAS	250 g de bocadillo y 1 libra de azúcar	
CROISSANT	1 libra de queso doble crema en cubos o julianas + 250 g de bocadillo	
PASTEL DE POLLO	750 g de pechuga cocida , sazónada y desmenuzada	
PASTA HOJALDRE	Azúcar 500g y arequipe 300g	

PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR CHICHARRONA

- 0. Elaborar la corona:** hacer un agujero en el centro de la harina
- 1. Cremado:** cremar la margarina+ la sal + azúcar y esencia y los demás ingredientes depositados en la corona sin tocar la harina, hasta lograr obtener una textura fina sin presencia de cristales de azúcar.
- 2. Elaboración del moje:** Mezclar la harina con los líquidos en forma envolvente, sin apretar la masa.
- 3. Amasado:** Homogenizar bien todos los ingredientes y amasar y hasta obtener una masa suave
- 4.** Llevar la masa a una cilindradora previamente enharinada, espolvorear harina a la masa para facilitar el proceso



5. Cilindrar la masa: 50 veces de manera horizontal y vertical, **espolvorear harina cuantas veces sea necesaria hasta que esta obtenga el punto de elasticidad y la masa quede suave**
6. **Empaste Incorporación de la vitina o hojaldrina:** una vez se haya obtenido el punto de elasticidad, extender la masa con ayuda de un rodillo grande de forma cuadrada y adicionar la vitina o empaste
 - **Empaste (No se considera una vuelta):** Dividir imaginariamente la masa en dos partes, poner el empaste en toda la masa o en una de las caras y colocar la cara 1 sobre la 2.



7. Cerrar los bordes para que el producto relleno no se salga y con la otra cara sellarla bien

Paso a paso los doblesces hasta obtener la masa para hojaldrre:

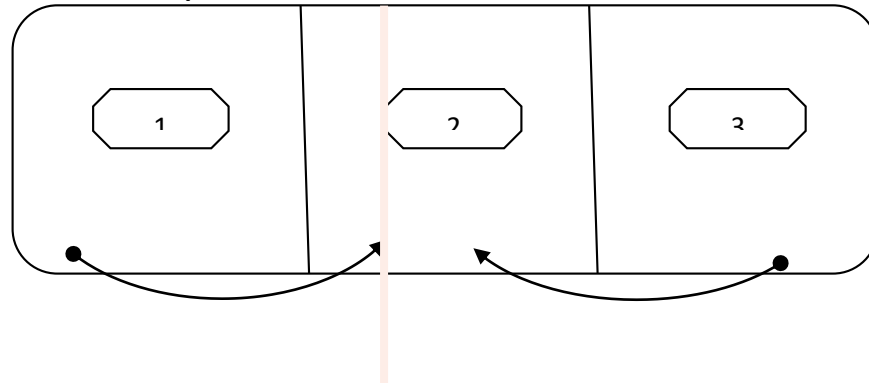


8. Extender la masa con rodillo grande de forma cuadrada y proceder a hacer los dobleses así:

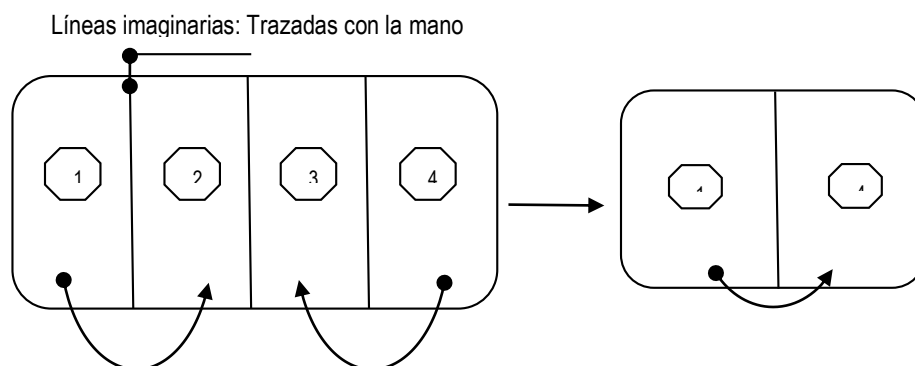
Un Dobles sencillo, luego 1 doble, 1 sencillo y por ultimo 1 doble ,entre dobles y dobles hay que estirar la masa de forma cuadrada



- 1) **Un doblez sencillo:** dividir imaginariamente la masa en tres partes (colocar la cara 1 sobre la 2 y luego la 3 sobre ambas)

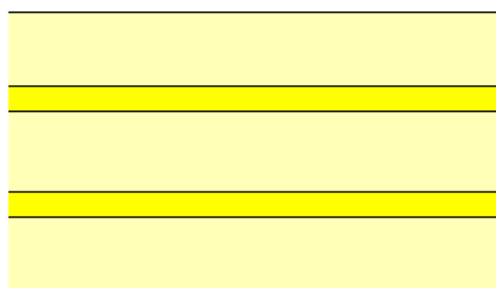


2. **Vuelta doble:** extender la masa, dividirla en 4 partes, poner la cara 1 sobre la 2, y la 4 sobre la 3; luego colocar la cara 1 sobre la 4.



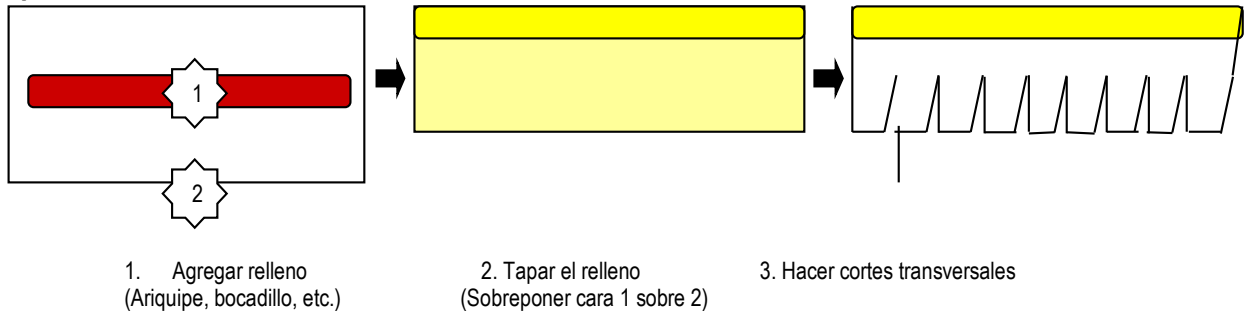
Entre cada doblez o laminado, se debe dar un reposo de aproximadamente 10 min. en la cámara de refrigeración

9. Culminado los dobleces, extender la masa con ayuda de un rodillo sobre la mesa de trabajo previamente enharinada y haciendo uso de una regla y un cortador de piza hacer las respectivas divisiones 5 líneas horizontales y 9 verticales para pasta hojaldra y pastel gloria



ARMADO CHUCHARRONA:

a) Chicharronas:



Procedimiento armado chicharronas

- Alistar 1 libra de azúcar en una tasa
- Alistar 3 bandejas sin engrasar
- Extender la masa de forma cuadrada
- Hacer cortes horizontales de 4 centímetros o 4 dedos
- Coger el bocadillo, agregarle un poco de harina, amasar y formar bastones
- Poner el bocadillo en el centro de la masa
- Embolar con huevo batido uno de los extremos de la masa
- Tapar el relleno o doblar un extremo de la masa de modo que este quede cubierto
- Sellar las puntas ejerciendo un poco de presión para que no se abra
- Con ayuda de un cuchillo o bisturí hacer cortes verticales en toda la masa
- Cortar porciones de 4 cm o 4 dedos
- Embolar la superficie de la masa con huevo batido, haciendo uso de una brocha
- Ungir la masa en azúcar



- Colocar el producto en bandejas sin engrasar filas de 4 unidades
- Hornear a 180°C y cuando cosan, bajar la temperatura para que tueste y no se queme el producto
- Enfriar y almacenar

Nota: Culminado los dobleses, estender la masa con ayuda de un rodillo sobre la mesa de trabajo previamente enharinada y haciendo uso de una regla y un cortador de piza hacer las respectivas divisiones 5 líneas horizontales y 9 verticales para pasta hojaldra y pastel gloria

PROCEDIMIENTO ARMADO CROISANT



PROCEDIMIENTO DE HOJALDRE CROISANT

- Alistar 1 libra de queso doble crema troceado en julianas
 - Alistar 3 bandejas sin engrasar
 - Coger 250g de bocadillo, agregarle un poco de harina, amasar y hacer cilindros de bocadillos o rollitos
 - Extender la masa de forma cuadrada
 - Cortar la masa en 4 partes, anchas de 4 dedos
 - Cortar en forma de triangulo
 - Relleno: En la parte más ancha del triángulo poner el bocadillo en el centro de la masa y 2 julianas de queso
 - Enrollar el producto cubriendo el material de relleno
 - Embolar con huevo batido uno de los extremos de la masa
- 
- Colocar el producto en bandejas sin engrasar filas de 4 unidades
 - Hornear a 180°C y cuando cosan, bajar la temperatura para que tueste y no se queme el



producto

- Enfriar y almacenar

ARMADO DEL HOJALDRE



Procedimiento pasta hojaldre

- Alistar 3 bandejas sin engrasar
- Reservar en una tasa 1 libra de azúcar
- Extender la masa de forma cuadrada
- Cortar la masa en una cuadrícula, cuadrados perfectos
- Relleno: En el centro agregar arequipe
- Doblar un extremo o punto de modo que se cubra el material de relleno y quede un triángulo
- Embolar con huevo batido la superficie
- Ungir el producto en azúcar
- Colocar el producto en bandejas sin engrasar filas de 4 unidades
- Hornear a 180°C y cuando cosan, bajar la temperatura para que tueste y no se queme el producto
- Enfriar y almacenar

ARMADO HOJALDRE PASTEL DE POLLO



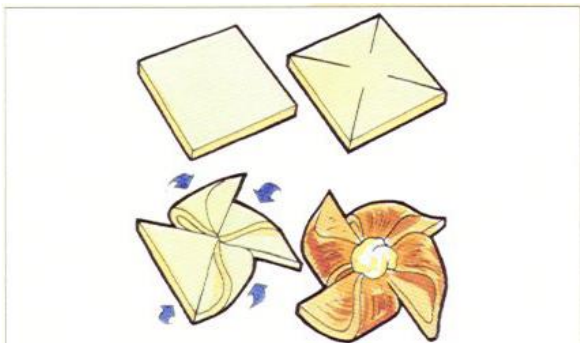
Procedimiento armado pastel de pollo

- Alistar 3 bandejas sin engrasar
- Cocinar la pechuga con sal y especias
- Desmenuzar la pechuga
- Extender la masa de forma cuadrada
- Cortar la masa en una cuadrícula, cuadrados perfectos
- Relleno: En el centro agregar 1 cuchara llena de pollo sazonado y desmenuzado
- Embolar con huevo la parte de abajo del triángulo para que el relleno no se salga
- Doblar un extremo o punto de modo que se cubra el material de relleno y quede un triángulo
- Embolar con huevo batido la superficie también se puede colocar el material de relleno en el centro y cubrir con la otra mitad
- Hacer presión en los bordes para que el producto quede bien sellado
- Colocar el producto en bandejas sin engrasar filas de 4 unidades

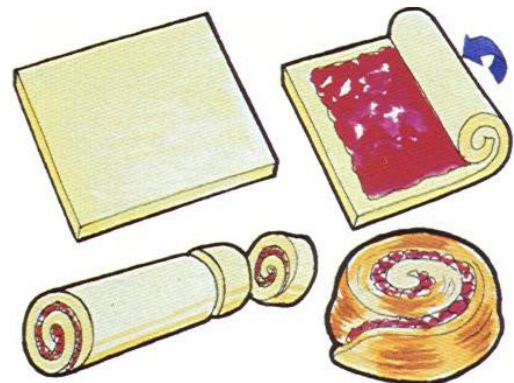
- Hornear a 180°C y cuando cosan, bajar la temperatura para que tueste y no se queme el producto
- Enfriar y almacenar

OTRAS FORMAS DE HOJALDRADOS

b) Barquillos



e) Marcelinos



f.) palitos de queso

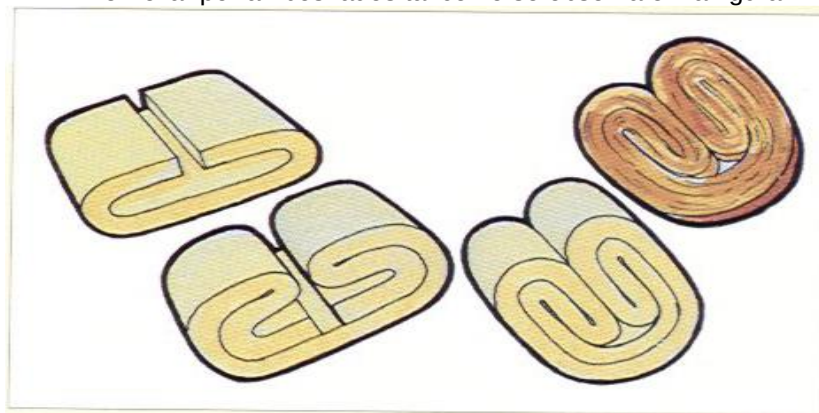
g.) milhojas

h.) pastel gloria

i) pastel relleno

j) corbates

- c) **Corazones:** similar al doblez doble, pero sin unir las puntas, así: se tarta de cortar tiras de hojaldre y enrollar por ambos lados tal como se observa en la figura





FORMULACIONES SEMIHOJALDRADOS DE SAL

Materia prima /Insumo	Cantidad (g)	Cantidad (g)
Harina de trigo refinada	6 Lb	3 Lb
Margarina	375	190
Margarina para hojaldre	2 lb	1 lb
Levadura instantánea (Leudante)	12	7
Sal	62.5	30
Azúcar	375	190
Huevos ref. AA	3 unidades	1.5 und
Agua potable aproximada	1620 ml	810 ml
Esencia	2 tapas mantequilla	1 tapas mantequilla
Relleno	Croissant: 1 opción: quesillo y bocadillo 2 opción: quesillo y arequipe 3 opción: quesillo y jamón Pan Hawaiano: Piña almibarada + quesillo + jamón	

Hojaldrados de Sal - Palitos de Queso

Materia prima /Insumo	Porcentaje (%)	Cantidad (g)
Harina de trigo refinada	100	3 Lb
Margarina	8	120
Margarina para hojaldre ³	60 - 66	2 lb
Sal	2	30
Azúcar	8	120
Agua potable aproximada	60	900 ml
Esencia	0.3	1 tapa queso
Relleno	1 opción: queso campesino + margarina + sal 2 opción: queso costeño + margarina 2 opción: queso doble crema rallado + huevo	

PROCEDIMIENTO HOJALDRADO DE SAL:

Procedimiento Elaboracion Productos: Palitos de Queso

- ❖ Adecuación del área de trabajo
- ❖ Recepción de materias primas e insumos
- ❖ Pesaje de los ingredientes primarios y secundarios
- ❖ Homogenizar materia prima e insumos: corona + cremado + insumos húmedos



- ❖ Alcanzar punto de elasticidad: Cilindradora (35 vueltas aproximadamente). Amasadora 23 minutos totales (5 min. Velocidad 1ª + 18 min. Velocidad 2ª)⁴. Hasta obtener una masa blanda o suave, es decir con poca fuerza.
- ❖ Reposo de la masa por un tiempo promedio de 5 min
- ❖ Laminado inicial: Formar el empaste
- ❖ Vueltas o dobleces: (2 vueltas sencillas + 2 vueltas dobles).
- ❖ Hacer la plancha con la masa hojaldrada, dividir, brillar con agua y rellenar. realizar rectángulos de 7 cm ancho x 16 cm largo.
- ❖ Armar los palitos de queso,
- ❖ Reposo en mesón por 10 min. Aproximadamente. Brillar con huevo. Decorar queso rallado
- ❖ Horneado: Hornear a una temperatura de 170 °C, por un tiempo promedio de 30 min, según tamaño.
- ❖ Enfriamiento: Bajar la temperatura del producto hojaldrado
- ❖ Evaluación final del producto: Evaluar el producto por color, textura y volumen
- ❖ Envasado: Empacar en bolsas plásticas (polietileno de alta densidad calibre 3, 4 ò 5); o Bolsas de papel kraft.
- ❖ Almacenamiento: Llevarlo a cabo a temperatura ambiente

Preparación del relleno:

- Queso campesino: 1 lb
- Margarina: 90 g
- Sal: 13 g

- Queso doble crema: 1 lb
- Huevo: 1 und aprox.

⁴ El tiempo total de amasado depende del tipo de máquina, y las RPM



PRODUCTOS DE QUESO

- ALMOJABANA
- PAN DE YUCA
- PAN DE BONO

PRODUCTO “ALMOJABANAS”



FORMULACIÓN PARA 80 UNIDADES

COMPONENTE	CANTIDAD	COMPONENTE	CANTIDAD
Almidón de yuca agrio	450 gr	Polvo de Hornear	36 gr
Fécula de maíz	150 gr	Azúcar	72 gr
Harina de maíz (promasa)	320 gr	Levadura	16 gr
Queso Criollo fresco	2000 gr	Sal	12 gr
Margarina	140 gr	leche	210 gr
Huevos AA	4	Bocadillo	100 gr

Nota: la cantidad de sal a adicionar y leche líquida pueden variar dependiendo del tipo de queso (cantidad de sal y humedad).



PROCESO ELABORACION DE ALMOJABANA

1. Alistamientos utensilios y equipos (limpieza y desinfección).
2. Moler el queso lo más pequeño posible.
3. Mezclar el almidón de yuca agrio previamente tamizado, junto con la fécula, harina de maíz, el polvo de hornear, queso molido hacer la corona
4. En el interior de la corona Cremar la margarina, el azúcar, el huevo y la levadura.
5. Moler todos los ingredientes
6. Mezclar hasta formar una masa homogénea y que no se pegue, ni se quiebre, probar la masa y dependiendo la sal adicionar más o dejarla así.
7. dependiendo de la humedad de la masa ir adicionando la leche hasta formar una masa compacta y húmeda.
8. Porcionar la masa de igual tamaño (aproximadamente 40 gramos) dándole forma redondeada, puede colocar en el centro de la masa dos gramos de bocadillo y colocar el producto en bandeja engrasada.
9. Hornear a temperatura alta entre 10, 12 minutos o hasta que se doren.

FORMULACIÓN DE ALMOJÁBANA formulación 2			
Ingredientes	Cantidad	Ingredientes	Cantidad
Queso campesino o criollo	1500 g	Huevos	4 unidades
Almidón Agrio	375 g	Polvo de Hornear	Mas o menos 10 g
Fécula	375 g	Harina de Trigo (Opcional)	30 g
Azúcar	90 g	Para mejorar el color se le puede agregar panela rallada un pedacito	
Margarina	180 g		
Leche	Al gusto	Color amarillo huevo	
Levadura fresca	20g		

Procedimiento almojábana

- ❖ Precalentar el horno 300 °C
- ❖ Moler el queso
- ❖ Mezclar las harinas, el polvo de hornear y el queso molido
- ❖ Realizamos la corona con las harinas y el queso
- ❖ En el interior de la corona cremar azúcar, huevos y levadura
- ❖ Mezclar todos los insumos, agregar leche para obtener una buena consistencia y homogénea y que no se quiebre
- ❖ Porcionar toda la masa en 40 g , poner en bandejas engrasadas
- ❖ Hornear

PRODUCTO "PAN DE YUCA" 45 unidades de 50g



FORMULACIÓN PARA 80 UNIDADES

COMPONENTE	FORMULACION 1	FORMULACION 2
Almidón agrio de yuca	1000 gr	500g almidón agrio
Queso Criollo fresco	1000 gr	1000g queso criollo
Huevos AA	4 unidades	2unidades AA
Sal	6 gr	8g de sal
Azúcar	8 gr	3 cucharadas de aceite
Leche	180 gr	3 cucharadas de promasa

Nota: la sal y la leche o agua dependiendo del tipo de queso.

PROCESO PANDEYUCA:

1. Alistamientos utensilios y equipos (limpieza y desinfección).
2. Pesar los insumos
3. Moler el queso finamente
4. Mezclar el queso con los insumos secos , es decir las harinas y moler nuevamente
5. Agregar los insumos húmedos



6. Amasar hasta formar una masa homogénea y dependiendo la humedad del queso adicionar leche poco según la formulación hasta formar una masa suave y no quebradiza
7. Porcionar la masa de igual tamaño aproximadamente 40 gramos, puede darle forma redondeada o de media luna y colocarlos en una bandeja semi engrasada.
8. Hornear con el horno precalentado con 15 min de anticipación hasta lograr una temperatura de 300°C / 20 minutos hasta que el producto levante su tamaño inicial y se doren
9. Sacar el producto del horno, enfriar y almacenar

FRITURAS: BUÑUELOS Y CHURROS

FORMULACION BUÑUELOS ok



FORMULACION

- 2 lb de queso (criollo prensado, costeño, cuajada prensada) para vereda campesino
- 250 g de almidón agrio
- 2 huevos
- 500 g de fécula
- 10g de azúcar
- 10 polvo de hornear
- 5 gramos de bicarbonato de sodio



- 500 mL de leche o agua o agua-leche aproximadamente (hasta formar punto, se puede utilizar kumis)
- 2 L de aceite para freír (de los cuales se absorberán aproximadamente 400 mL)

PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE BUÑUELOS

- a) Mezclar el almidón agrio, la fécula, el polvo de hornear y el queso molido
- b) Adicionar los huevos, el azúcar y mezclar
- c) Amasar y adicionar la leche poco a poco hasta obtener una masa suave (masa de arepas)
- d) Dividir la masa en 40g
- e) Procedemos a moldear en forma de esfera o de bastón (50g) aproximadamente)
- f) Llevamos a freír
- g) Para freír los buñuelos se debe tener en cuenta las siguientes recomendaciones:
Sartén alto para que los buñuelos queden fritos homogéneamente
 - El aceite debe estar caliente (aproximadamente 180°C). Este punto se prueba adicionando una pequeña masa (las primeras se deben despagar del fondo), la cual al cabo de 20 segundos debe subir a la superficie.
 - Se deben ubicar los buñuelos en la sartén dejándoles espacio para que puedan girar y no se peguen.
 - Con una espumadera se debe ayudar a voltear los buñuelos para que queden uniformemente dorados, punto en el cual se sacan de la freidora.
 - Cuando los buñuelos ya estén dorados, se los debe reemplazar por masa nueva para evitar la caída de temperatura del aceite y luego si sacarlos.
 - Controlar que el aceite no se sobrecaliente, cuando esto vaya sucediendo se debe ir reemplazando con aceite nuevo.
- h) Empacar

2. RECOMENDACIONES

1. Para un mejor y más fácil moldeo de los buñuelos se pueden engrasar las manos.
2. Para mejorar el sabor y la textura de los buñuelos se puede reemplazar una parte del queso criollo por queso doble crema, quesillo o cuajada, y se puede también reemplazar el azúcar por panela.
3. Se puede reemplazar una parte de aceite por mantequilla para mejorar el sabor.
4. Es mejor consumir el buñuelo caliente o fresco en el mismo día, ya que al día siguiente disminuye su calidad en cuanto a textura.
5. En caso de hacer falta la balanza, se puede realizar una aproximación de los pesos calculados según las tazas medidoras o las cucharas medidoras.
6. Es indispensable manejar durante todo el proceso de elaboración de los productos los criterios de las BPM.



FORMULACION 2 BUÑUELOS



Ingredientes:

- 2 libras de queso criollo fresco, molido
- 500 gramos colmaíz para buñuelo
- 2 huevos batidos
- (125 ml – 350 ml) de leche -
- 10 gramos de azúcar
- 5 gramos de bicarbonato de sodio
- Sal (depende del queso)
- Aceite 2 lt

PREPARACION:

- Se mezclan todos los ingredientes menos la leche y se muelen
- Agregar poco a poco la leche líquida y amasar hasta lograr una masa suave y homogénea
- Se forman bolitas de 60 g – 50 y se ponen a freír en aceite caliente 80°C
- Se deja que doren y se ponen a escurrir en papel absorbente.

Nota: la prueba para verificar que el aceite está bien caliente, es poner una pequeña bolita de la masa, si ésta sube a la superficie inmediatamente, esto indica que el aceite ya está con la temperatura adecuada.



ELABORACIÓN DE CHURROS, CUBANOS O DONA NACIONAL



INGREDIENTES

- 3 lb de harina de trigo
- 2 huevos
- 340 gr de azúcar
- 30 g de levadura
- 240 g de margarina
- 3 tapas de esencia de vainilla
- 1 de mantequilla
- Jugo 1 naranja
- 500 de agua aproximadamente
- 2 l de aceite para freír (de los cuales se absorberán aproximadamente 800 ml)
- 10 gramos de sal
- Bocado al gusto y 1lb queso

3. PREPARACION

- **Limpieza y desinfección**
- **Engrasar y enharinar latas**
- **Pesaje de insumos**
- **250g de bocado amasarlo con un poco de harina y sacar tiras**
- **Trocear el queso doble crema o criollo en julianas delgadas**
- **Reservar 1 libra de azúcar en una tasa**
- **Elaboración de la corona:** harina y sal
- **Hidratación de la levadura** cuando se utiliza instantánea (200 ml del agua caliente a 37°C de proceso + una cucharadita de azúcar , mezclar y tapar)
- **Cremado:** margarina+ azúcar + esencias
- después de obtener el cremado



- **Agregar la levadura activa**
- **Homogenización e hidratación:** meclar e incorporar todos los insumos
- **Punto de tela :** Cilindrar la masa a punto de tela
- **Paccionado:** Dividir la masa total en masas de 40 gramos
- **Con ayuda de un rodillo estirar la masa, rellenarla con bocadillo y queso en julianas, tiras delgadas**
- Pegar puntas en forma de aro
-
- Colocar los aros sobre las latas levemente enharinadas y demos reposo hasta doblar tamaño
- llevamos a freír
- Para freír los churros se debe tener en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Sartén alto para que los churros queden fritos homogéneamente
- El aceite debe estar caliente (aproximadamente 180°C). Este punto se prueba adicionando una pequeña masa (las primeras se deben despagar del fondo), la cual al cabo de 20 segundos debe subir a la superficie.
- Se deben ubicar los churros en la sartén dejándoles espacio para que no se peguen entre ellos.
- Con una espumadera se debe ayudar a voltear los churros para que queden uniformemente dorados, punto en el cual se sacan de la freidora.
- Cuando los churros ya estén dorados, se los debe reemplazar por masa nueva para evitar la caída de temperatura del aceite y luego sacarlos.
- Controlar que el aceite no se sobrecaliente, cuando esto vaya sucediendo se debe ir reemplazando con aceite nuevo.
- Dejar reposar por 3 min ungir en común o salsa de chocolate
- Empacar

RECOMENDACIONES

- En caso de hacer falta la balanza, se puede realizar una aproximación de los pesos calculados según las tazas medidoras o las cucharas medidoras.
- Es **INDISPENSABLE** manejar durante todo el proceso de elaboración de los productos los criterios de las BPM como limpieza con límpido de los mesones, uso de ropa limpia y adecuada, tapabocas y cofia, en general, un procesamiento totalmente higiénico.



POSTRES

POSTRE DE ARROZ"(55 UNIDADES / TARRINAS DE 6 ONZAS 250G)

DEFINICIÓN: El arroz con leche es el resultado de la concentración de la leche azucarada y el arroz hasta lograr una consistencia espesa de fácil conservación (45 °Brix). Este producto es de origen artesanal y pertenece a la clase de productos llamados concentrados (evaporados)

Materia prima /Insumo	Porcentaje (%)	Formulación 1 Cantidad (g)	Formulación 2 Cantidad (g)
Leche líquida pasteurizada o fresca	100	10lt	10lt (13+1/2 botellas)
Arroz blanco	7,5- 9	750	750- 800
Azúcar	7- 7,5	500	x
Margarina	2,5	250g	250g
Canela	0,5	2 astillas	2 astillas
Uvas pasas	-	250	250
Crema de leche	10	900- 1100g	900- 1100 ml
Leche condensada	13	x	700g
Esencia de vainilla		3 -4tapas	2- 3 tapas
Esencia de coco		3 - 4 tapas	2 – 3 tapas

Nota: se puede agregar 1000g (2 libras de arroz) y se le agrega un 2 litros más de leche fresca o pasteurizada
En 20 litros de leche(27 botellas) salen 115 tarrinas y si se le agrega 1 botella más de leche salen 130 tarrinas .ma
Si el producto queda un poco simple agregar 100g de azúcar máximo 150g

PROCESO

1. Ponga en agua el arroz durante 24 o 36 hr equivalentes a dos o tres días, cambiando el agua todos los días, para evitar fermentación hasta el último día (ojo traer el arroz en el agua del ultimo día)
2. Lavar y secar las tarrinas de 6 onzas y formar filas en una mesa dispuesta para el proceso
3. Mezcle la leche, la margarina, y 3 astilla de canela grande o gruesa y ponga a hervir, homogenizando o mezclando constantemente
4. Cuando la margarina halla derretido, parte del azúcar, o la mitad de la leche condensada según la formulación a realizar pasado 10 min Adicione el arroz a la mezcla hirviendo



5. Agite constantemente y vigorosamente de modo que el producto no se pegue, ni se queme.
6. Agite hasta que se halla evaporado la tercera parte de la mezcla inicial, agregar el restante del azúcar o la leche condensada según la formulación y concentre hasta que este espesito
7. Extraer la canela, luego agregar la crema de leche y concentrar hasta obtener una consistencia pastosa y deseada
8. Servir en caliente hasta 60°C usando una jarra para vaciar el producto a las tarrinas, la cual debe llenarse hasta la aureola de la tarrina, dejar reposar un poco hasta que se forme una natica y decorar con 5 uvas pasas al interior en forma de círculo.
9. Nota : si se desea se puede dividir las uvas pasas en 2 partes para mayor rendimiento

POSTRE DE MARACUYÁ





Formulación : POSTRE DE MARACUYÁ (70 TARRINAS DE 6 ONZAS)

Materia prima /Insumo	CANTIDAD 37 unidades	Cantidad (g) 70 unidades
Leche líquida pasteurizada	1500ml	3 litros
Leche condensada	650 ml	1300 g (1 ltro)
Crema de leche	450ml	1100ml
Queso crema	200	400g
Mascrem	450	900ml
Leche en polvo opcional	56g	(100) g
Gelatina sin sabor	50g	(100) g gelatina o 3 cajas de 30g
Agua tibia (hidratar la gelatina)	100ml	200ml
tacos de galletas ducales licuado o molido	1	2 – 3 tacos
tarrinas de 6 onzas (50)o refractaria	37 unidades (1 paquete)	70 unidades(2paquetes)
Maracuyá	7 libras en bolsa	14 libras o 26 unidades
Zumo de maracuyá para agregar a la mezcla láctea	600 ml maracuyá (13unidades o 5 libras de bolsa	1000 ml de zumo libras de pulpa maracuyá agua
Salsa de maracuyá decoración	1000ml maracuyá + 350g de azúcar + 3 gramos de cmc 1 cuchara de semillas	3 libras de pulpa maracuyá + 700 g azúcar + 6 g de cmc
Moldes	1 molde de aluminio o 40 tarrinas de 6 onzas o tarrinas redondas talla m	54 unidades de tarrina triangular de 6 onzas
Colorante amarillo huevo	Al gusto	Al gusto

Nota: SI se desea que el postre sepa menos ácido utilizar en total 800ml con un total de 24 a 27 maracuyá para que quede más suave de esta formulación se obtienen 40 tarrinas o postres de 6 onzas. Se debe probar el producto y agregar azúcar de ser necesario .

PROCEDIMIENTO POSTRE DE MARACUYÁ PARA 1500 ML DE LECHE

Comprar y pesar los insumos de la formulación

- compra de insumos
- Lavar y desinfectar las tarrinas de 6 onzas o el molde de aluminio de 2 libras cuadrado
- Triturar las galletas ducales con licuadora
- agregar 1 cucharada de galleta triturada en cada molde bien distribuida y hacer presión con la mano para que esta se adhiera al molde y no se desprenda



- **Acondicionamiento de l del maracuyá:**

Agregar toda la pulpa en una olla y reservar 1000 gramos de pulpa reservarla para la decoración
El restante del maracuyá para agregarlo a la mezcla láctea

- **Acondicionamiento Del zumo para agregar a la mezcla láctea:**

Zumo de maracuyá: Coger el zumo del maracuyá extraer la parte blanca del maracuyá, calentar la pulpa hasta que suelte, licuar suavemente de modo que la semilla quede entera, pero sin pulpa, filtrar, obtener toda la pulpa, pesar la cual debe quedar aproximadamente 600ml

Salsa de decoración de los postres: (reservar 2 libra de maracuyá para hacer la decoración):

- ✓ Coger 2 libras de maracuyá
- ✓ Pesar 700 g de azúcar y mezclarle los 6 – 10 g de cmc o 20 g de fécula y homogenizar bien
- ✓ calentarla un poco
- ✓ filtrarla la pulpa, agregar a una olla y ponerla a calentar, cuando este calientica adicionar 700g de azúcar y mezclar
- ✓ concentrar hasta que se forme una salsa semi viscosa sin dejarla secar
- ✓ agregar las 2 cucharadas de semilla, mezclar suspender el calentamiento
- ✓ agregar a los portes cuando ya estén coagulados o duro 1 cucharada en la superficie, movilizarlo para que se riegue en toda la superficie.

Preparar la mezcla láctea:

- Mezclar la leche pasteurizada con la crema de leche, la leche condensada, el queso crema y la leche en polvo si se le va a agregar y homogenizar (licuadora industrial). licuar hasta que quede bien cremoso y suave, agregar
- Diluir en 300ml de agua calientica los 60g de gelatina sin sabor, agregar a la mezcla
- En 400 ml de leche fría batir 450 ml de máscrem hasta obtener una crema suave y homogénea
- Adicionar la mezcla lacea al batido de mascrem y batir hasta homogenizar toda la mezcla
- **Mezcla (zumo de maracuyá):** Adicionar el zumo de maracuyá, probar y si está bajo de azúcar agregar 100 g de azúcar



- Homogenizar bien y de inmediato proceder a envasar en las tarrinas
- **Envasado y moldeado:** Agregar la mezcla láctea utilizando una cuchara suavemente a las tarrinas de 6 onzas redondas hasta la aureola o moldes triangulares de 6 onzas, las tarrinas se llenan un poquito más abajo de la aureola, para luego agregar la salsa de decoración
- **Refrigeración:** refrigerar los postres hasta que coagulen o estén compactos
- **Decoración (salsa de maracuyá):** Cuando el postre este coagulado agregar 1 cucharada de salsa de maracuyá a cada postre en la parte superior según corresponda, que cubra la parte la superficie del producto y someterlo a refrigeración
- Almacenar y refrigerar hasta el momento de su consumo.

Nota: Si se desea se puede hacer la mezcla para 3 litros, dividir la mezcla en 2 con una hacer postre de maracuyá y con la otra postre de café o mora

Para postre de mora: 2 libras de mora, extraer hojas y pedúnculo, picar en cubos, agregar 300g de azúcar y hacer la salsa, luego enfriar y agregarle 100 g de glaciado de fresa y agregar 1 cucharada a cada tarrina cuando el postre este coagulado

POSTRE DE MORA

Los postres son son dulces que acompañan las comidas y son elaborados apartir de una mezcla lactea a base leche fresca o pasteurizada , crema de leche, leche condensada normalmente en igual proporcion y gelatina sin sabor, estos productos han sido esenciales en el campo de la pastelería y la gastronomía típica colombiana, sin embargo para su realización aunque sencilla que parezca, se debe realizar cuidadosamente para obtener un buen producto que se pueda comercializar sin inconvenientes.





Formulación pequeña : 400 ml de leche pasteurizada, 400ml de leche condensada , 400 ml de crema de leche ,15 g de gelatina sin sabor y 500 gramos de fruta , 250 gramos de azúcar para melar la fruta , 160 ml de agua para hidratar la gelatina ,60g de queso crema

Formulación 2: POSTRE DE MORA (36 tarrinas de 6 onzas sin mascrem o 54 con mas crem)

Materia prima /Insumo	Cantidad (g)
Leche líquida pasteurizada	3 litros
Leche condensada	1300 g (1lt)
Crema de leche	1100ml
mascrem	900ml
Queso crema	400g
Leche en polvo opcional	(100) g
Flan de leche opcional	1 caja de 60g
Gelatina sin sabor	(110) g gelatina por libra o 3 cajas de 30g
Agua tibia (hidratar la gelatina)	400ml
Galletas ducales licuada o triturada	2 paquetes de
tarrinas de 6 onzas (50)o refractaria	2 paquetes
Elaboración de la salsa de mora	
Mora	4libras
Azúcar	600g
Glaciado fresa	300ml
Fécula de maíz o cmc en caso de no tener glaciado	40 gramos fécula o 6 gramos de cmc

Procedimiento postre de mora

- compra de insumos
- licuar 3 tacos de galletas ducales hasta que quede en harina
- agregar 1 cucharada de galleta triturada a los moldes y hacer presión para que la galleta quede firme y no se desprenda del molde
- **Acondicionamiento de la mora:** Limpiar la mora, extraer hojas y pedúnculo, cortarla en en 4 partes o dos y preparar la salsa base así : **Se puede utilizar salsa de mora o mermelada de mora**

Salsa de decoración de los postre mora (porte de encima) : calentar 4 libra mora con 600 g de azúcar , calentar , cuando el producto este caliente mezclar 100 g de azúcar con el cm o con 40 g de fécula de maíz , agregarla a la salsa poco a poco y mezclar fuertemente para que el producto no forme grumos , disolver bien hasta incorporar todos los insumos bajo calentamiento y concentrar hasta obtener una salsa viscosa cuando el producto ya este suspender el calentamiento y agregar 300 ml de glaciado de fresa, homogenizar y reservar hasta el momento de la decoración



- **preparar la mezcla láctea:** Mezclar la leche pasteurizada, con la crema de leche, la leche condensada, el queso crema y la leche en polvo y homogenizar (licuadora industrial). licuar hasta que quede bien cremoso y suave.
- **preparación del flan** : En 500 ml de mezcla láctea, licuar el flan de leche y calentar hasta que el producto este semi viscoso , licuar nuevamente hasta lograr una mezcla homogénea y agregar a la mezcla láctea .

Nota : por ultimo

- **Hidratar la gelatina:** Diluir lentamente la gelatina sin sabor en 400ml de agua: procedimiento colocar a calentar el agua cuando este caliente, adicionar poco a poco la gelatina sin sabor agitando constantemente sin dejar que se forme grumos
- Adicionar a la mezcla actea la gelatina sin sabor, homogenizar bien y de inmediato proceder a envasar en las tarrinas
- **Envasado y moldeado:** Agregar suavemente la mezcla láctea suavemente a las tarrinas de 6 onzas que contienen la salsa base de galletas un poquito más debajo de la aureola del envase sin llenar la tarrina

Nota :

si se desea no se hace uso de la galleta y se coloca mermelada de mora abajo,
mezcla láctea, + refrigeración
salsa de mora o glaseado + refrigeración

Base galleta ducales trituradas
mezcla láctea + refrigeración
mermelada de mora + refrigeración

- **Refrigeración:** refrigerar los postres hasta que coagulen o estén compactos
- **Decoración (salsa de mora):** Agregar 2 cucharada de salsa de mora a mermelada de mora a cada postre en la parte superior según corresponda y someterlo a refrigeración
- **Refrigeración:** los postres por 4 hora y consumir.



FORMULACIÓN POSTRE DE CAFÉ 36 UNIDADES EN TARRINAS DE 6 ONZAS TRIANGULARES



Materia prima /Insumo	Cantidad (g)
Leche líquida pasteurizada	3 litros
Leche condensada	1500 g (1lt)
Crema de leche	1100ml- 900ml
Queso crema	400g
Leche en polvo	(100) g
Gelatina sin sabor	(100) g gelatina
Agua tibia (hidratar la gelatina)	400ml
Café instantáneo nexcafe o colcafe	24g- 30g
1 Pudín de chocolate o arequipe	85 gramos 1 caja
tacos de galletas ducales	3 paquetes de 4 tacos
Flan de vainilla o leche	1 caja 60 g
Margarina	100g
Tarrinas triangulares o redondas de 6 onzas	54unidades moldes triangulares de 6 onzas o (2paquetes + 1/2)tarrinas de 6 onzas
Salsa o glaseado de chocolatedecoración	1000g
Chips de chocolate, MM	1/2 de libra de cada uno

Nota: inicie su adición de café con 24 gramos y de ser necesario según sienta el sabor agregue 5g restantes ya que la concentración del café depende de la marca utilizada (no olvide que el postre debe resaltar el sabor a café)

PROCEDIMIENTO POSTRE DE CAFÉ

- compra de insumos
- hacer alistamiento del área de trabajo, los materiales y herramienta a utilizar
- pesar las cantidades de cada ingrediente



- Lavar y desinfectar las tarrinas de 6 onzas o el molde de aluminio de 2libras cuadrado
- Triturar las galletas duros con una piedra o licuadora
- Agregar margarina suficiente y esparcida en cada tarrina o molde y agregar galleta triturada en cada molde bien distribuida y hacer presión con la mano para que esta se adhiera al molde y no se desprenda

preparar la mezcla láctea: Mezclar la leche pasteurizada con la crema de leche, la leche condensada, el queso crema, el café instantáneo, el pudín y la leche en polvo+ flan y homogenizar(licuadora industrial). licuar hasta que quede bien cremoso y suave.

Nota: por ultimo: Hidratar la gelatina: Diluir lentamente la gelatina sin sabor en 400ml de agua caliente:procedimiento colocar a calentar el agua cuando este caliente, adicionar poco a poco la gelatina sin sabor agitando constantemente sin dejar que se forme grumos

- Adicionar la gelatina sin sabor diluida a la mezcla láctea, homogenizar bien y de inmediato proceder a envasar en las tarrinas
- **Envasado y moldeado:** Agregar la mezcla láctea suavemente a las tarrinas de 6 onzas o molde hasta un poquito más debajo de la aureola
- **Refrigeración:** refrigerar los postres hasta que coagulen o estén compactos
- **Decoración (salsa de chocolate):** Cuando el postre este ya semi coagulado agregar la salsa de chocolate en una manga pastelera y cubrir la superficie del producto y someterlo a refrigeración

Adicionar el granulado de chocolate o los chips de chocolate o MM : Agregar los chips de chocolate, o MM, o granulado de chocolate sólo cuando venda el producto para evitar que se derritan y dañe la presentación.

- **Refrigerar:** los postres por 4 hora y consumir

ELABORACION DE TARTA DE QUESO



FORMULACION: GALLETA PARA TARTAS

Ingredientes	Cantidad grande	Cantidad pequeña
Harina	500g	250
Azúcar en polvo	300gr	150
Margarina	250	150
Esencia de vainilla	2	1
Sal	1 pisca	1 pisca
Huevo (si se requiere)	1 huevo si se requiere	

Nota : si no se desea hacer esta galleta se puede utilizar 1 taco de galleta ducal triturado de modo q se obtenga una harina

PROCEDIMIENTO ELABORACION GALLETAS

- Engrasar y forrar los dos moldes con papel de aluminio
- Crear el azúcar, la grasa, esencia, sal. Agregar la harina y huevo mezclar sin que se desarrolle gluten, hasta que se obtenga una pasta suave y fácil de manejar la cual se debe llevar a la nevera durante 20 minutos.
- Abrir una bolsa grande por la mitad y engrasar una cara de la bolsa y colocar sobre ella la masa de galleta
- Tapar la masa con la otra mitad de la bolsa,
- extender la masa con ayuda de un rodillo sobre una bolsa samí engrasada hasta lograr un grosor de tres milímetros o lo más delgada posible
- basear la galleta estirada sobre el molde de aluminio o refractaria cubrirlo en su totalidad la masa y adherirla para que no se desprenda. Con un cuchillo fisurar la masa y coloca encima granos frijol o lenteja
- Hornear a 350 grados Fahrenheit, o a 180°C por un espacio de 20 minutos a media hora hasta que la galleta se dore sin que se queme
- Retirar los granos y enfriar la galleta a temperatura ambiente.

Formulación para la tarta de queso



Insumo	Tartaleta 1 (pequeña)	Tartaleta 2 (grande)
Leche liquida	750	2000ml
Crema de leche	400 gr	1100ml
Queso crema	400 gr	400g
Leche condensada	450 gr	1300 o un Tarro de litro
Gelatina sin sabor	60 gr	100 o(4- 3 cajas de gelatina sin sabor de 30g)
Decoración . Frutas en almíbar (Duraznos, cerezas, Gelatina de fresa, naranja o piña Agua tibia	Frasco pequeño, 2 caja de gelatina de sabor 30g 300ml	Grande o mediano 6 cajas de gelatina de color de 30g (frutos rojos si se usa cereza o gelatina de naranja o piña si se usa duraznos 600ml de agua
Esencia de brandy o vainilla si se desea (opcional)	1 tapa opcional	½ tapa opcional
Crema chantilly o máscrem	200g de chantilly (3 sobres chantilly de 90 gr) o 450g de mascrem con 250ml de leche liquida	360g de chantilly o (4 sobres de chantilly de 90 gr) o 900ml de mascrem con 500ml de leche líquida fría del proceso
moldes	1 molde de aluminio cuadrado de 1 libra o refractaria grande	2 molde de aluminio cuadrado de 2 libras 50 moldes de 6 onzas
Nota : si no se prepara la galleta usar galletas ducales para amoldar	1 taco de galleta ducales trituradas y 50 g de margarina	2 tacos de galleta ducales triturada y 100 gramos de margarina
Empacado final platos icopor para postre	16 Moldes	32 moldes

PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE TARTALETA

1. **Preparación del molde:** si no se prepara la galleta Se debe Triturar cada taco de galleta ducal por separado, engrasar los dos moldes con la margarina, brasear el triturado y hacer presión con las manos para que este se adhiera al molde.
2. **Batido:** E n un bol o recipiente plástico grande batir con la batidora la crema chantilly con 500ml de la leche de proceso, la cual debe estar muy fría y batir haciendo uso de la batidora hasta que de punto y su textura se aprecie como crema para decorar tortas.



3. **Mezcla:** En un recipiente grande Mezclar: El queso crema, la leche condensada, el resto de la leche, la crema de leche y licuar para homogenizar la mezcla láctea.
4. **Hidratación gelatina:** En 300 ml de agua tibia o calientica hidratar la gelatina sin sabor de manera manual o haciendo uso de la licuadora, teniendo la precaución de primero agregar el agua caliente, encender la licuadora y poco a poco agregar la gelatina hasta que esta se disuelva bien posteriormente adicionar la gelatina hidratada al recipiente que contiene la mezcla láctea (leche condensada, leche pasteurizada, queso crema, y homogenizar o mezclar.
5. **Preparación de la tarta de queso:** dividir la mezcla en dos partes iguales, y depositar la mezcla a los moldes que contiene la galleta teniendo la precaución de no levantar la base de galletas
6. **Refrigeración:** llevar a refrigeración o congelador 6 - 12 horas hasta que solidifique, si se desea q el producto este más rápido llevarlo a congelador por 3 – 4 horas aproximadamente y revisar para que el producto no se congele.
7. **Preparación de la gelatina de decoración:** cuando el producto este sólido, preparar para cada molde 3 cajas de gelatina de igual sabor cereza, fresa o piña en poca agua (600ml + el almíbar de acurdo con lo q se vaya a decorar (utilizar gelatina de frutos rojos si se decora con cerezas) o gelatina de piña o naranja (si se va a decorar con duraznos) si se desea de solo se puede decorar con la gelatina de color y se omite la fruta en almíbar.
8. **Decoración:** Agregar la gelatina de sabor según lo escogido a la tartaleta lentamente sin ocasionar rompimiento de la mezcla láctea, e introducir las cerezas divididas por la mitad o el durazno en forma de media luna en la tartaleta o de manera estética.
9. **Refrigeración final:** refrigerar el producto hasta que la gelatina de decoración solidifique
10. **Servido:** dividir la tartaleta en
Opción 1: 16 porciones (4 líneas verticales y 4 líneas horizontales)
11. Conservación: siempre en refrigeración.



POSTRE DE GALLETA O NAPOLITANO

(40 unidades)

Materia prima /Insumo	Cantidad (g)
Leche líquida fresca o pasteurizada	2100ml
Leche condensada	1300 g (1lt)
Crema de leche	1100ml
Fécula de maíz	(100) g
Gelatina sin sabor	gelatina sin sabor: 3 cajas de 30g o de 100 de gelatina de libra
Agua tibia (hidratar la gelatina)	400ml
Refractaria o un molde de aluminio cuadrado	2 refractarias grandes 2 moldes de aluminio de 2 libras cuadrado
Galletas ducales	2 paquetes de 4 tacos (8 tacos)
Platos de icopor pequeños	40 unidades
Maní triturado	500g
Margarina	100g
Platos de icopor para postre	32 unidades

Procedimiento

- 1. Pesar los insumos y materia prima:** según la formulación verificar los insumos y sus cantidades
- 2. Acondicionamiento materia prima:** Reservar 2 tacos de galleta, licuarlo en seco o tritararlo bien de modo que se obtenga una harina
3. Agregar 100 gramos de maní triturado a los tacos de galleta triturados, homogenizar bien
4. Dividir la galleta en polvo mezclada con el maní en 2 partes iguales y reservar para la decoración de los dos moldes
- 5. Engrasado de moldes:** Engrasar los dos moldes de aluminio con la margarina , agregar la de galleta de un solo taco a los dos moldes y hacer presión para que esta se adhiera al molde
- 6. Dilución de la fécula:** Sacar 500ml de leche del proceso y licuar la fécula
- 7. Mezcla:** Mezclar las leches (crema de leche +leche condensada + leche líquida + fécula de maíz diluida o licuada



8. **Cocción de la mezcla:** Depositar la mezcla de leches en una olla y llevarla al fuego hasta que el producto espese y enfriar hasta que este tibio
9. **Dilución de la gelatina sin sabor:** Diluir en 400ml de agua o leche o agua tibia la gelatina sin sabor y agregarla a la mezcla de láctea ya espesa, dividir la mezcla en dos partes iguales y realizar el moldeo
10. **Moldeo:** Montar los dos postres napolitanos o de galletas así: cubrir la refractaria con galletas ducales (cada molde con 3 tacos) de manera organizada de la siguiente manera
 - ❖ Capa de galleta
 - ❖ Capa de mezcla láctea
 - ❖ Espolvorear maní triturado
 - ❖ Capa de galleta
 - ❖ Capa de mezcla
 - ❖ Capa de maní
 - ❖ Capa de galleta y terminar con capa de la mezcla
 - ❖ Decoración última capa: maní y galleta de decoración
11. **Refrigeración:** Refrigerar por 2- 3 hora o más en el congelador o refrigerador hasta que el producto solidifique
12. **Decoración final:** Cuando el postre este solido cubrir la superficie del postre con la harina de galleta ducal y maní, hacer un poquito de presión para que la harina se adhiera al postre porcionar
13. **Porcionado o División del postre napolitano o de galleta:**
Opción 1: 16 porciones (4 líneas verticales y 4 líneas horizontales)
14. **Conservación:** Mantener el producto bajo refrigeración hasta el momento de su consumo



ECONOMÍA DE GASTOS EN POSTRES

POSTRE: TARTELETA Y POSTRE DE POSTRE NAPOLITANO TODO CON UNA SOLA BASE

Salen dos moldes de cada producto y 16 unidades de cada uno en total 6 tacos de galleta

Materia prima /Insumo	Cantidad (g)		Tartaleta con galleta ducal
Mezcla láctea para ambos procesos: se divide en dos partes iguales			
Leche líquida pasteurizada	2 litros		Fondo del molde
Crema de leche	1100 ml		
Leche condensada	1300 ml		
Gelatina sin sabor	100g (6 cajas de 30g)		
Platos de icopor para postre	40 unidades		
DIVIDIR LA MEZCLA EN 2 PARTES			½ taco de galleta ducal triturada
Tartaleta			
Queso crema	380- 400g		
Mas crema	450g		
Decoración tartaleta			
3 cajas de gelatinas de cereza o frutos rojos	30g + preparada en 300ml agua		
Un frasco mediano de cereza en almíbar	150g		
Postre Napolitano			Postre de galleta
			1 taco de galleta triturado para decorar la superficie o encima
Galletas ducales	4 tacos		
Fécula de maíz	100g		
maní triturado	250g		
	Moldes		
moldes de aluminio cuadrado de 2 libras o (Refractarias grandes)	2 unidades		Materiales Estufa 1 olla, 2 tasas grandes plásticas Batidora manual Currillo, espátula Licuadora Mecedor plástico o de madera
Platos de icopor planos grandes	20 unidades		
Nota : en total hay que comprar 1 paquete de galleta ducales de 4 – 6 tacos			

PROCEDIMIENTO PARA ELABORACIÓN DE TARTAleta Y POSTRE DE GALLETA CON UNA MISMA BASE O MEZCLA LACTEA

- Calentar 400 ml de agua y diluir en ella, 100 g de gelatina sin sabor
- Mezclar las leches (leche líquida + leche condensada + crema de leche) mezclar y licuar
- Agregar la gelatina licuada o diluida a la mezcla de las leches y homogenizar toda la mezcla con la batidora



Dividir la mezcla en dos partes casi iguales:

1. Tartaleta (la menor porción)
2. Postre de galleta (la mayor **porción**)

Procedimiento Tartaleta: (mezcla láctea de menor proporción)

- Mezcla láctea de menor proporción
 - 400g Queso crema
 - 450 g de mas crem
 - 1 taco de galleta bien triturado (licuado)
 - Decoración: 3 cajas de gelatina de cerezas de 30g , diluidos en 700 ml de agua tibia
 - 150g de Cereza en almíbar puede ser la que viene en frasco o bolsa
 - 1.Molde de aluminio cuadrado de dos libras
-
- Colocar el máscrem en la nevera (congelador o refrigerador) de modo que este bien frio para el momento de su uso
 - **Preparación del máscrem:** Vaciar 450ml de mascrem en un bol o tasa y batir con 400 ml de leche fría de la formulación hasta lograr una crema suave y de buena consistencia, posteriormente agregar el queso crema y batir con la batidora
 - **Obtención de la mezcla de tartaleta:** Agregar la mezcla de leche (menor proporción) poco a poco al batido de (mascrem +queso crema) homogenizar con la batidora
 - **Galleta base:** Triturar o licuar ½ taco de galleta ducal de modo que quede en harina
 - **Preparación del molde:** Distribuir la galleta triturada de manera homogénea en el molde de aluminio de 2 libras, vaciar un poco de la mezcla láctea de tartaleta en el molde, mezclar bien hasta que se humedezca y colocarla en el congelador hasta que se solidifique o este dura
 - **Montaje de la tartaleta:** Sacar el molde del congelador y vaciar toda la mezcla láctea de tartaleta y llevarla al refrigerador hasta que solidifique o este dura aproximadamente 6 horas o hasta el día siguiente 24 hrs
 - **Decoración tartaleta:** (gelatina de cereza+ cerezas en almíbar)
 - extraer el almíbar de la cereza



- cortar las cerezas por la mitad
- en 600ml de agua tibia diluir las 3 cajas de gelatina de cereza + el almíbar de la cereza y agregársela a la tartaleta ya solidificada
- colocar las cerezas en la tartaleta distribuidas de manera homogénea
- refrigerar hasta que la de la gelatina de decoración este totalmente solida
- Servir: Salen 16 porciones divididas así: Dividir el postre en 4 líneas horizontales y 4 verticales
- Mantener el producto bajo refrigeración hasta el momento de su consumo

2.PROCEDIMIENTO PARA EL POSTRE NAPOLITANO O DE GALLETA (mezcla láctea de mayor proporción)

Insumos

- Mezcla láctea de mayor proporción
- Dos- 4 tacos de galleta ducales enteras
- Un taco de galleta ducales bien triturada (total 1 paquete de galleta de 3 tacos O 4 tacos) Dividirlo en 2 partes y mezclarlo con 100 gramos de maní triturado
- Fécula de maíz 100g
- Maní triturado 250g
- Molde de aluminio cuadrado de 2 libras

Procedimiento:

- Agregar toda la mezcla láctea en una olla
- Extraer de la mezcla láctea de mayor proporción 500ml y licuar con 100g de fécula de maíz
- mezclar el licuado con fécula con la mezcla láctea y llevarla al fogón hasta que espese

Moldeo del postre de galleta

- capa de galleta: Distribuir la galleta en el molde de manera que cubra todo el molde de aluminio de 2 libras
- **capa de mezcla láctea espesa:** Agregar una capa de la mezcla de leches espesa y distribuirla bien que cubra toda la galleta
- **capa de maní triturado:** Espolvoreas maní triturado en toda la superficie bien distribuido q cubra toda la mezcla
- Repetir el proceso hasta cubrir el molde, teniendo en cuenta que se debe terminar en mezcla láctea espesa
- llevarlo al refrigerador 3 horas o más hasta que solidifique

Decoración: cuando el postre este sólido, distribuir en la superficie la galleta ducal triturada de modo que cubra todo el molde, hacer presión con las manos para que la galleta en harina se adhiera al poste y meter el congelador por 10 – 15 min.



Servir: Salen 16 porciones divididas así: dividir el postre en 4 líneas horizontales y 4 verticales

Almacenamiento: Mantener el producto bajo refrigeración hasta el momento de su consumo

ELABORACION DE POSTRES DE GELATINA



FORMULACIÓN (SALEN 77 - 90) TARRINAS DE 6 ONZAS)

materia prima /Insumo	Cantidad (g) 77	Cantidad 154
Leche líquida pasteurizada	6 litros	12 litros
Leche condensada	2litros	3litros(contenido neto de 1300g)
Crema de leche	1500- 1800g	3 litros
Azúcar	300g	600g
Mascrem	2 bolsas de 900ml	3 bolsas
Leche en polvo	(200) g	400g
Azúcar (opcional)	300g	600g
Gelatina sin sabor	200 - 225g gelatina	400- 450g
Gelatina sin sabor para endurecer las gelatinas surtidas	60g	100g
Agua tibia (hidratar la gelatina)	400ml	800
Esencia de leche condensada	2 tapas	4 tapas
Esencia de vainilla	1 tapas	2 tapas
Pudin de vainilla	1 caja x 85 gramos	2 cajas x 85 gramos
tarrinas triangulares o redondas de 6 onzas	77- 80 moldes triangulares de 6 onzas	154-160 moldes de 6 onzas triangulares



Gelatinas surtidas de sabor a Fresa Mora Limón Naranja o piña	32 Cajas de 40g de gelatina frutiño 8 de fresa 8 de piña o naranja 8 de limón o limón Preparación : cada 8 gelatinas prepararla con 8 cajas de gelatina frutiño +2800 de agua + 20g de gelatina sin sabor	5 libras de gelatina Mora 500g Fresa 500g Naranja 500g Limón 500g Frutos rojos 500g Preparación: cada 500g de gelatina (fresa , mora , naranja limón , frutos rojos) prepararla asi 500g de gelatina +3litros de agua + 20g de gelatina sin sabor
---	--	--

PROCEDIMIENTO POSTRE DE GELATINA

- compra de insumos
- hacer alistamiento del área de trabajo, los materiales y herramienta a utilizar
- pesar las cantidades de cada ingrediente
- Lavar y desinfectar las tarrinas de 6 onzas triangulares o redondas

Procedimiento:

Un día antes del proceso hacer lo siguiente hacer lo siguiente

Poner en la nevera el mascrem y un (1) litro de leche de modo que estén bien fríos para el día siguiente de la preparación.

Preparar las gelatinas de sabor de la siguiente manera:

8 cajas de gelatina roja (fresa o frutos rojos): hidratar con 1400 ml de agua fría + 1400ml de agua caliente + 20 gramos de gelatina sin sabor para que quede más dura y se pueda porcionar. refrigerar

8 cajas de gelatina amarilla (naranja o piña): hidratar con 1400 ml de agua fría + 1400ml de agua caliente + 20 gramos de gelatina sin sabor para que quede más dura y se pueda porcionar. refrigerar



8 cajas de gelatina limón o mora: hidratar con 1400 ml de agua fría + 1400ml de agua caliente + 20 gramos de gelatina sin sabor para que quede más dura y se pueda porcionar. refrigerar

8 cajas de gelatina mora: hidratar con 1400 ml de agua fría + 1400ml de agua caliente + 20 gramos de gelatina sin sabor para que quede más dura y se pueda porcionar. Refrigerar

Nota1 : Si se usa gelatina de libra se prepara así : 500 gramos de gelatina + 1500ml de agua fría y 1500 ml de agua caliente + 20 gramos de gelatina sin sabor . refrigerar

Nota 2: Cuando las gelatinas estén ya coaguladas cortarlas en cuadritos o cuadrículas medianas, mezclar todos los colores y mantenerlas refrigeradas hasta el momento de su uso

Batido del mascrem: Batir las 2 bolsas de mascrem de 900 ml bien frio con 1 litro de leche bien fría hasta que quede cremoso y estable como una crema para decorar torta

mezcla láctea: Mezclar los 5 litros de leche pasteurizada, con la crema de leche, la leche condensada, leche en polvo y los 300g de azúcar y el pudin o flan de leche, homogenizar o licuar bien hasta que la mezcla quede bien cremosa y suave.

Al mascrem irle incorporando poco a poco la mezcla láctea y batir bien haciendo uso de una batidora batir hasta agotar toda la mezcla láctea o mezcla de leches

Hidratación de la gelatina: Diluir lentamente la gelatina sin sabor en 400ml de agua caliente: procedimiento colocar a calentar el agua cuando este caliente, adicionar poco a poco la gelatina sin sabor agitando constantemente sin dejar que se formen grumos,

Adición de gelatina a la mezcla láctea : Adicionar la gelatina sin sabor diluida a chorro fino a la mezcla láctea, homogenizar fuerte y constante para lograr una buena incorporación de inmediato

Envasado: organizar las 77 tarrinas, agregar la mezcla de gelatinas de colores ya picadas a los moldes, vaciar con ayuda de una jarra y una cuchara la mezcla un poco más abajo del molde

Refrigeración: refrigerarlos postres, ubicarlos de manera uniformes en una superficie plana hasta que coagulen o estén compactos, también se puede meter al congelador para que este más rápido, teniendo la precaución de evitar que se congele.

Nota: mantener los postres en refrigeración hasta el momento de su consumo o entrega al consumidor final.



Precio del producto: \$5.000

ELABORACION POSTRE DE MILO



FORMULACIÓN POSTRE DE MILLO

materia prima /Insumo	Cantidad (g) 77	Cantidad 154
Leche líquida pasteurizada	6 litros	12 litros
Leche condensada	(2lt)	3litros(contenido neto de 1300g)
Crema de leche	2 litros	3 litros
Azúcar (opcional)	300g	600g
Queso crema	1 tarros de 400g	1 tarros de 400g
Mascrem	2 bolsas de 900ml	3 bolsas
Leche en polvo	(200) g	400g
Gelatina sin sabor	220 g gelatina	450g
Agua tibia (hidratar la gelatina)	400ml	800g
Milo	700g	1200g
Flan de vainilla o pudin de vainilla (opcional)	1 caja	1 caja
Esencia de vainilla	1 tapa	2 tapas
Esencia arequipe	1 tapa	2 tapas
tacos de galletas ducales	6 tacos de galletas o 2 pauetes de ducales de 4 tacas	12 unidades o 3 paquetes de 4 tacos
tarrinas triangulares o redondas de 6 onzas	77- 80 unidades moldes triangulares de 6	154-160 moldes de 6 onzas triangulares



PROCEDIMIENTO POSTRE DE MILO DE 6 LITROS

- compra de insumos
- hacer alistamiento del área de trabajo, los materiales y herramienta a utilizar
- pesar las cantidades de cada ingrediente
- Lavar y desinfectar las tarrinas de 6 onzas
- Dividir el milo en 3 partes así

200 gramos decoración

250 gramos mezcla 1

250 gr mezcla 2

- Triturar las galletas ducal con una piedra o licuadora
- Agregar 1 cuchara llena de galleta triturada en cada molde, con una cuchara hacer presión para que la galleta se adhiera al molde y no se desprenda y quede bien distribuida .

preparar la mezcla láctea: Mezclar la leche pasteurizada con la crema de leche, la leche condensada, el queso crema, mascrem, el pudín de vainilla, la leche en polvo, esencias y homogenizar(licuadora industrial). licuar hasta que quede bien cremoso y suave.

Preparación del mascrem: Batir el mascrem totalmente frío con 1 litro de leche súper frío hasta que quede una crema estable, como para decorar una torta

Homogenización: Agregar al batido de mascrem la mezcla láctea poco a poco y batir hasta que todos los insumos se incorporen a la mezcla y quede una mezcla homogénea

Nota: por ultimo: Hidratar la gelatina: Diluir lentamente la gelatina sin sabor en 400ml de agua caliente:procedimiento colocar a calentar el agua cuando este caliente, adicionar poco a poco la gelatina sin sabor agitando constantemente sin dejar que se forme grumos

Adicionar la gelatina sin sabor diluida a la mezcla láctea, homogenizar bien y de inmediato proceder a envasar en las tarrinas o sacar 1 litro de la mezcla ponerla a licuar y lentamente agregar la gelatina hasta que se incorpore bien y luego mezclarla con toda la mezcla láctea.

Dividir la mezcla en 2 partes iguales

- Mezcla 1 agregar 200 gramos de milo y semi homogenizar y reservar 50 g de milo **para vaciar cuando la mezcla este muy blanca o que se observe poco milo**
- Mezcla 2 agregar 250 gramos de milo y semi homogenizar, reservar 50g de milo **para vaciar cuando la mezcla este muy blanca o que se observe poco milo**



- **Envasado y moldeado:** Agregar la mezcla láctea suavemente a las tarrinas de 6 onzas molde que contiene las galletas trituradas hasta un poquito más debajo de la aureola
 - **Refrigeración:** refrigerar los postres hasta que coagulen o estén compactos
 - **Decoración (milo):** Cuando el postre este coagulado sacar milo en una cuchara y espolvorear en la superficie y someterlo a refrigeración hasta el momento de su consumo.
 - **Refrigerar:** los postres por 4 hora y consumir
- Almacenamiento :** Mantener los postres en refrigeración hasta el momento de su consumo o entrega al consumidor final
- **Precio del producto:** \$5.000

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

(diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)	Dykania del Carmen Asprilla Baltan	Instructor Agroindustria	Agroindustria	5/05/2022	