SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

CURSO ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

PRÁCTICA MANTECADA

1. INTRODUCCIÓN

Esta es la guía práctica para hoy, para su desarrollo es necesario que lea muy, pero muy cuidadosamente esta guía y siga una a una cada orientación para que no tenga ninguna dificultad. Igualmente debe tener muy en cuenta, las evidencias de aprendizaje requeridas, ya que por medio de ellas se comprobarán los logros de su aprendizaje.

2. PLANTEAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

RECURSOS DE APRENDIZAJE

UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Cuchillo
1	Colador
2	Recipientes plásticos
2	Cucharas metálicas
1	Vaso de vidrio
1	Termómetro
1	Cronometro
1	Horno
210 g	Harina de trigo
40 g	Harina de maíz
0,25 g	Sal
190 g	Azúcar
6	Huevos
40 ml	Leche
212 g	Margarina
5 g	Polvo de hornear
1,5 ml	Esencia de hinojo

3. PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Esterilizar los utensilios
2. Cernir las harinas con el polvo de hornear. Reservar.
3. Cremar o batir la margarina por espacio de 5 minutos, agregar el azúcar previamente cernido, continuar batiendo por 10 minutos más hasta obtener una crema suave esponjosa y de color claro. Adicionar la sal y continuar cremando.
4. Una vez estén bien integrados estos ingredientes adicionar lentamente los huevos y la mezcla de harinas humedecida con leche.
5. Finalmente incorporar la esencia.
6. Llevar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.
7. Precalentar el horno y hornear a 160°C durante 60-70 min o hasta que el probador salga limpio.
8. Desmoldar, dejar enfriar y cortar.

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS - INSTRUCTOR – SENA

SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

CURSO ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

PRÁCTICA CUPCAKES

1. INTRODUCCIÓN

Esta es la guía práctica para hoy, para su desarrollo es necesario que leas muy, pero muy cuidadosamente esta guía y sigas una a una cada orientación para que no tengas ninguna dificultad. Igualmente debes tener muy en cuenta, las evidencias de aprendizaje requeridas, ya que por medio de ellas se comprobarán los logros de tu aprendizaje.

2. PLANTEAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

RECURSOS DE APRENDIZAJE

UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Colador
2	Recipientes plásticos
2	Cucharas metálicas
1	Vaso de vidrio
1	Termómetro
1	Cronometro
1	Horno
---	Moldes
200 g	Harina de trigo
3 g	Polvo de hornear
200 g	Azúcar pulverizada
2 g	Sal
100 g	Margarina
5	Huevos
60 ml	Leche
2 ml	Esencia de vainilla

3. PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Esterilizar los utensilios
2. Cremar la margarina con el azúcar hasta obtener una crema blanquecina.
3. Mezclar ingredientes secos: harina, polvo de hornear, sal…
4. Adicionar a la mezcla de margarina cremada, los huevos, la harina y la leche poco a poco, hasta tener una mezcla uniforme.
5. Servir la mezcla en los moldes y de ser necesario utilizar capacillos.
6. Precalentar el horno y hornear a 160°C hasta que el probador salga limpio.
7. Desmoldar y dejar enfriar. Decorar si se quiere

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS - INSTRUCTOR – SENA

SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

CURSO ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

PRÁCTICA DE BROWNIE

1. INTRODUCCIÓN

Esta es la guía práctica para hoy del presente modulo, para su desarrollo es necesario que leas muy, pero muy cuidadosamente esta guía y sigas una a una cada orientación para que no tengas ninguna dificultad. Igualmente debes tener muy en cuenta, las evidencias de aprendizaje requeridas, ya que por medio de ellas se comprobarán los logros de tu aprendizaje.

2. PLANTEAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

RECURSOS DE APRENDIZAJE

UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Cuchillo
1	Colador
2	Recipientes plásticos
2	Cucharas metálicas
1	Vaso de vidrio
1	Termómetro
1	Cronometro
1	Horno
500 g	Azúcar corriente
400 g	Harina cernida
8	Huevos
0.3 g	Sal
50 g	Cocoa
400 g	Margarina
1.0 g	Polvo de hornear
0.5 g	Bicarbonato
140 ml	Leche

3. PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Esterilizar los utensilios
2. Cernir la harina de trigo con el polvo de hornear y el bicarbonato. Reservar.
3. Cremar o batir la margarina por espacio de 5 minutos, agregar el azúcar previamente cernido, continuar batiendo por 10 minutos más hasta obtener una crema suave esponjosa y de color claro. Adicionar la sal y continuar cremando.

4. Una vez estén bien integrados estos ingredientes adicionar lentamente los huevos y la cocoa. Adicionar la esencia. De ser necesario adicionar color caramelo.
5. Finalmente incorporar la mezcla de la harina alternándola con el agua.
6. Llevar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.
7. Precalentar el horno y hornear a 200°C durante 30 min o hasta que el probador salga limpio.

Nota: los brownies pueden ser adicionados de nueces previamente ralladas o uvas pasas. Si se prefiere, se puede hacer un corte transversal y rellenar con arequipe.

SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

CURSO ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

PRÁCTICA TORTA DE CHOCOLATE

1. INTRODUCCIÓN

Esta es la guía práctica para hoy del presente modulo, para su desarrollo es necesario que leas muy, pero muy cuidadosamente esta guía y sigas una a una cada orientación para que no tengas ninguna dificultad. Igualmente debes tener muy en cuenta, las evidencias de aprendizaje requeridas, ya que por medio de ellas se comprobarán los logros de tu aprendizaje.

2. PLANTEAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

RECURSOS DE APRENDIZAJE

UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Cuchillo
1	Colador
2	Recipientes plásticos
2	Cucharas metálicas
1	Vaso de vidrio
1	Termómetro
1	Cronometro
1	Horno
450 g	Azúcar corriente
350 g	Harina cernida
7	Huevos
1 g	Sal
50 g	Cocoa
300 g	Margarina
4 ml	Color caramelo
3 g	Polvo de hornear
0.5 g	Bicarbonato
250 ml	Leche

3. PROCESO DE ELABORACIÓN (para 1 libra de ponqué)

1. Esterilizar los utensilios
2. Cernir la harina de trigo con el polvo de hornear y el bicarbonato. Reservar.
3. Cremar o batir la margarina por espacio de 5 minutos, agregar el azúcar previamente cernido, continuar batiendo hasta obtener una crema suave esponjosa y de color claro. Adicionar la sal y continuar cremando.

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS - INSTRUCTOR – SENA

4. Una vez estén bien integrados estos ingredientes adicionar lentamente los huevos y la cocoa. Adicionar la esencia. De ser necesario adicionar color caramelo.
5. Finalmente incorporar la mezcla de la harina alternándola con leche.
6. Llevar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.
7. Precalentar el horno y hornear a 175°C durante 45 min o hasta que el probador salga limpio.

Decoración:

- Partir la torta por la mitad y rellenar con arequipe o crema chantilly.
- Cubrir la torta completamente con crema chantilly o con cubierta de chocolate previamente fundida a baño María, si se va a utilizar esta se debe aplicar en abundancia desde un punto alto.
- Se pude colocar además cerezas o fresas bañadas en glass o en chocolate sobre puntos de crema chantilly.
- También se puede decorar con chocolate blanco rayado.

SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

CURSO ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

PRÁCTICA "TORTA BASE"

1. INTRODUCCIÓN

Esta es la guía práctica para hoy, para su desarrollo es necesario que leas muy, pero muy cuidadosamente esta guía y sigas una a una cada orientación para que no tengas ninguna dificultad. Igualmente debes tener muy en cuenta, las evidencias de aprendizaje requeridas, ya que por medio de ellas se comprobarán los logros de tu aprendizaje.

2. PLANTEAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

RECURSOS DE APRENDIZAJE

UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Cuchillo
1	Colador
1	Rayador
2	Recipientes plásticos
2	Cucharas metálicas
1	Vaso de vidrio
1	Batidora
1	Termómetro
1	Cronometro
1	Horno
1	Molde de una libra
500 / 375 g	Margarina
500 / 375 g	Azúcar corriente
500 / 375 g	Harina cernida
12 / 9	Huevos
5 / 3.8 g	Polvo de hornear
6 / 4	Naranjas

3. PROCESO DE ELABORACIÓN (para 1 libra de ponqué)

1. Esterilizar los utensilios
2. Cernir la harina de trigo con el polvo de hornear. Reservar.
3. Cremar o batir la margarina por espacio de 5 minutos, agregar el azúcar previamente cernido, continuar batiendo por 10 minutos más hasta obtener una crema suave esponjosa y de color claro.
4. Una vez estén bien integrados los ingredientes anteriores, adicionar alternadamente la totalidad de la harina y los huevos y continuar batiendo.
5. llevar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.

SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

CURSO ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

PREPARACIÓN DEL MOLDE

1. Engrasar el molde con un poco de margarina uniformemente.
2. Adicionar harina previamente cernida.
3. Precalentar el horno a 175°C
4. Hornear por un tiempo de más o menos de 1 hora o hasta que el probador salga limpio.

NOTA

Con la base anterior se pueden elaborar:

- Tortas de vainilla (agregar 4ml de esencia de vainilla)
- Torta de naranja (agregar 200ml de jugo de naranja y la cáscara rallada de 1 naranja madura), 5 ml esencia de naranja
- Torta de piña (agregar 200ml de jugo de piña)

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS - INSTRUCTOR – SENA

SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

CURSO ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

PRÁCTICA GENOVESA

1. INTRODUCCIÓN

Esta es la guía práctica para hoy, para su desarrollo es necesario que leas muy, pero muy cuidadosamente esta guía y sigas una a una cada orientación para que no tengas ninguna dificultad. Igualmente debes tener muy en cuenta, las evidencias de aprendizaje requeridas, ya que por medio de ellas se comprobarán los logros de tu aprendizaje.

2. PLANTEAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

RECURSOS DE APRENDIZAJE

UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Cuchillo
1	Colador
2	Recipientes plásticos
2	Cucharas metálicas
1	Vaso de vidrio
1	Estufa
1	Termómetro
1	Cronometro
1	Horno
1	Olla con tapa
1	Molde de una libra
80 ml	Gaseosa sprite
400 ml	Leche condensada
400 ml	Crema de leche de repostería
250 g	Azúcar corriente
250 g	Harina de trigo
20 g	Fécula
10	Huevos
800 ml	Leche líquida
3 g	Polvo de hornear
4 ml	Esencia de vainilla

3. PROCESO DE ELABORACIÓN (para 1 libra de ponqué)

1. Esterilizar los utensilios
2. Separar las claras de las yemas, añadir un punto de polvo de hornear a las claras y batir a punto de nieve.
3. Una vez obtenido el punto de nieve se va agregando poco a poco el azúcar hasta lograr un merengue.

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS - INSTRUCTOR – SENA

4. Agregar las yemas una a una, junto con la esencia. Hasta este punto se realiza con batidora.
5. Cernir la harina y reemplazar 2 cucharadas de harina por 2 cucharadas de fécula.
6. Agregar la harina a la mezcla del huevo de una forma suave, preferiblemente con la ayuda de un colador agitando de forma envolvente con una espátula y finalmente agregar la gaseosa.
7. Llevar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.
8. Hornear a 175°C durante una hora o hasta que el probador salga limpio.

PREPARACIÓN DEL REMOJO

1. Retirar el bizcochuelo del molde.
2. Licuar por 2 segundos las tres leches y adicionar la mitad de esta mezcla al molde y colocar sobre este el bizcochuelo.
3. Pinchar con palos de pincho el bizcochuelo para que absorba mejor la leche.
4. Pasados 5 minutos adicionar sobre el bizcochuelo el resto de mezcla de leches sobrante.
5. Refrigerar mínimo por 12 horas.
6. Decorar con crema chantilly y virutas de chocolate.

NOTA: la genovesa se pude rellenar con fresas o melocotones