SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

CURSO ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

TORTA PANCAKE CON MASMELO

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 (opcional)
1	Cronometro
1	Horno (Opcional)
150 g (9-10) cucharadas soperas llenas	Harina de trigo
0,25 g pizca o punta de cuchillo	Sal
40 g (1+1/2 cuchara sopera)	Azúcar comercial
1	Huevos
300 mililitros de leche 3/4 de taza	Leche
1 cucharada de aceite mineral o 1 cucharada de margarina derretida	Margarina
6 gramos de polvo de hornear 2 cucharitas de postre	Polvo de hornear
1,5 ml	Esencia de vainilla (opcional)
1 paquete pequeño	Masmelos
1 unidad Pequeña	Chocolatina

3. PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Esterilizar los utensilios
2. Alistar materias primas para elaborar la torta.

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

CURSO ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

3. Mezclar muy bien los ingredientes secos (Harina + azúcar + polvo de hornear + sal)
4. Verter la mezcla seca en un recipiente donde se va preparar la masa base
5. Agregar el resto de ingredientes (leche, huevo, aceite)
6. Agitar hasta crear una mezcla homogénea
7. Engrasar el molde
8. Verter la mezcla cremosa al molde o recipiente que va al calor
9. Precalentar el horno a fuego medio (180° C)
10. Hornear por 30 - 45 minutos aproximadamente conservando la temperatura
11. (Si no tiene horno), lo puede hacer en una olla o molde metálico muy bien sellado y llevarlo al fogón a fuego muy bajo
12. Combinar masmelos con la chocolatina en trozos y hacer derretir en horno microondas o al calor del baño de maría
13. Retirar la torta del horno y dejar reposar para desmoldar
14. Apretar la torta base (si lo prefiere)
15. Ubicar sobre una base y recubrir con la mezcla derretida de masmelos y chocolatina
16. Decorar al gusto y a disfrutar.



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