SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

"TORTA DE NARANJA"

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. MATERIALES – EQUIPOS Y MATERIA PRIMAS

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 harina y los huevos y continuar batiendo.
5. agregar 120 - 150 ml de jugo de naranja y la cáscara rallada de 3 naranja maduras, 3 ml esencia de naranja
6. llevar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.

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.