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

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

SERVICIO NACIONAL
DE APRENDIZAJE

CURSO ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

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.
4. Agregar las yemas una a una, junto con la esencia. HASTA ESTE PUNTO SE REALIZA CON BATIDORA.
5. Cernir la harina (**OPCIONAL** 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. Mezclar las tres leches calentar lentamente hasta dejar en estado tibio (Para evitarlos grumos de grasa de la crema de leche), 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

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