

MASA FERMENTADA PARA FREIR (ORLY)

Ingredientes

Producto	Und	Cantidad
Harina trigo	g	200
Agua tibia	cc	150
cerveza	cc	150
Aceite de girasol	c/das	2
Clara de huevos a punto de nieve	und	2
Yema de huevo	und	1
Sal	g	5

Preparación: Colocar la harina en un recipiente tibio, hacer un hueco en el centro y adicionar la sal, aceite y la yema. Agregar el agua tibia por último la cerveza previamente agitada, mezclar bien y tapar con un trapo húmedo, y dejar reposar entre 2 y 3 horas, para que la pasta fermente bien.

Antes de utilizar la pasta adicionar las claras de huevo a punto de nieve, en forma envolvente. Reservar en refrigeración.

VINAGRETA

Ingredientes

Producto	Und	Cantidad
Aceite	ml	90
Vinagre	und	30
Mostaza	g	4
Miel o Azúcar	g	20
Sal	g	1
Pimenta	g	0.3
Perejil picado	ml	10

REFERENCIA BLIBLIOGRAFICAS

ALZATE. Jaime. Guía profesional de cocina. Pag. 105.Sexta edición. Año 2011.

PASTA PARA CREPES

Ingredientes

Producto	Und	Cantidad
Harina de trigo	g	250
Azúcar	g	20
Sal	g	5
Mantequilla fundida	g	30
Crema de leche	cc	20
leche	cc	400
Huevos grandes	und	4

Preparación

Mezclar todos los ingredientes y batir hasta obtener una masa lisa, fina y espesa. Colar. Dejar reposar 2 horas antes de usarla.

PASTA PARA FREIR (ORLY)

Ingredientes

Producto	Und	Cantidad
Harina de trigo	g	200
cerveza	ml	150
Aceite para freir	cucharada	2
Sal	g	5
Huevos grandes	und	3
Agua tibia	ml	150

Preparación:

En un recipiente tibio vaciar la harina de trigo, previamente tamizada, hacer un hueco en el centro y adicionar la sal, la pizca de azúcar, el aceite y la yema de huevo, poco a poco agregar el agua tibia por último la cerveza previamente agitada; mezclar bien, dejar reposar de dos a tres horas para que fermente antes de utilizar la pasta se agrega la clara de huevo a punto de nieve se mezcla de forma envolvente.

REFERENCIA BLIBLIOGRAFICAS

ALZATE. Jaime. Guía profesional de cocina. Sexta edición. Año 2011.

SALSAS BASICAS

MAYONESA

Ingredientes

Producto	Und	Cantidad
Aceite	ml	125
Huevo	und	1
Limón	ml	5
Sal	g	1.5
Pimenta	g	0.3
Agua tibia 0.5 g	g	0.5

Derivadas de la mayonesa

Chantilly

Producto	Und	Cantidad
Salsa mayonesa	ml	100
Crema de leche	und	15 ml
Limón taiti	ml	1/4

Golf –Salsa coctel o Rosada

Producto	Und	Cantidad
Salsa mayonesa	ml	100
Ketchup de tomate	gr	20
brandy	ml	7
Salsa inglesa	ml	2 ml
paprika	g	5
pimienta	g	0.3

Maltesa

Producto	Und	Cantidad
Salsa mayonesa	ml	125
Zumo de naranja	ml	30
Cascara de naranja en juliana blanqueada	g	0.5

Tártara

Producto	Und	Cantidad
Salsa mayonesa	ml	125
Yema de huevo	und	1
Pepinillos	g	7
Alcaparra	g	7
Cebolla	g	7
Cebollín	g	4
perejil	g	4
mostaza	g	3

REFERENCIA BLIBLIOGRAFICAS

ALZATE. Jaime. Guía profesional de cocina. Sexta edición. Año 2011.

