



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

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. Crear 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 creando.
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.