



CURSO ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

PRÁCTICA “TORTA BASE”

1. PLANTEAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

RECURSOS DE APRENDIZAJE

UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL	UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Cuchillo	1	Batidora
1	Colador	1	Horno
1	Rayador	500 / 375 g	Margarina
2	Recipientes plásticos	500 / 375 g	Azúcar corriente
2	Cucharas metálicas	500 / 375 g	Harina cernida
1	Vaso de vidrio	12 / 9	Huevos
1	Termómetro	5 / 3.8 g	Polvo de hornear
1	Cronometro	6 / 4	Naranjas
1	Molde de una libra		

2. 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. 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.
4. Una vez estén bien integrados los ingredientes anteriores, adicionar alternadamente la totalidad de la harina y los huevos y continuar batiendo.
5. 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.

NOTA

Con la base anterior se pueden elaborar:

- Tortas de vainilla (agregar 4ml de esencia de vainilla)
- Torta de naranja (agregar 200ml de jugo de naranja y la cáscara rallada de 1 naranja madura), 5 ml esencia de naranja
- Torta de piña (agregar 200ml de jugo de piña)