BIZCOCHUELO PARA TORTA GENOVESA



PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
BIZCOCHUELO PARA TORTA GENOVESA	HARINA DE TRIGO TAMIZADA	25,974026	180	390	MOLDE: MEDIDA DEL MOLDE 20 X 30 CM , BATIMOS LOS HUEVOS JUNTOS CON EL AZUCAR Y LA ESENCIA POR APROXIMADAMENTE UNOS 9 MINUTOS PARA LOGRAR BUEN VOLUMEN Y ESPONJOSIDAD DEL HUEVO, LLEGAMOS HASTA PUNTO DE LETRA, Y TAMIZAMOS LA HARINA JUNTO CON LA FÉCULA DE MAIZ Y MEZCLAMOS CON LA ESPATULA DE MANERA ENVOLVENTE, LLEVAMOS A UNA BANDEJA PREVIAMENTE ENGRASADA Y LLEVAMOS A HORNO A 180 GRADOS CENTIGRADOS X APROX 20 MINUTOS O HASTA OBTENER UN COLOR DORADO
	AZUCAR XXX	26,0	180	390	
	HUEVOS DESCLARADOS	43,3	300	649	
	FECULA DE MAIZ	3,0	21	45	
	ESENCIA DE VAINILLA	1,2	8	17	
	POLVO DE HORNEAR	0,6	4	9	
	total:	100	693	1.500	

PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
REMOJO DE GENOVESA	CREMA DE LECHE	29,7029703	300	446	MEZCLAMOS LA LECHE, CON LA CREMA Y LA LECHE CONDENSADA, Y LLEVAMOS AL TETERO PARA UNA MEJOR APLICACIÓN, refrigerar
	LECHE liquida	29,7029703	300	446	
	LECHE CONDENSADA	29,7029703	300	446	
	SABOR: MILO	7,92079208	80	119	
	LECHE EN POLVO	2,97029703	30	45	
	total:	100	1.010	1.500	