TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
LUGAR: CASA DE LA MUJER
OCTUBRE 2024

INSTRUCTOR JORGE ANDRES RAMIREZ GARCIA
SENA – CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
GRUPO PARA ELABORAR TORTA DE AHUYAMA

500 GRS AHUYAMA (RALLADA)

300 GRS HARINA TRIGO

300 GRS HUEVO

250 GRS AZUCAR

250 GRS DE ACEITE

5 GR/ML DE ESENCIA VAINILLA

6 GR POLVO HORNEAR

2 GRS CANELA POLVO

1 GR SAL

VAMOS A INICIAR CON

NOS ALISTAMOS NOSOTROS, HIGIENE PERSONAL, UNIFORME, LAVADO DE MANOS…

ACONDICIONAMOS Y LIMPIAMOS LUGAR DE TRABAJO, UTENSILIOS, ETC.

ALISTAMOS INSUMOS, UTENSILIOS, PESAMOS, SEPARAMOS, DEJAMOS EN ORDEN LO QUE VAMOS A USAR.

ENGRASE DE MOLDE

HORNO PRECALENTAR (180°C)

TODO LISTO Y EN ORDEN…

VAMOS A LA PREPARACION:

MEZCLAMOSLOS “SECOS” (A MANO) AHUYAMA RALLADA + (MITAD) AZUCAR + HARINA TAMIZADA CON EL POLVO HORNEAR + CANELA + SAL Y LA MITAD DEL ACEITE SE ADICIONA A ESTA MEZCLA PARA EMULSIFICAR.

APARTE: HUEVOS (BAJA VELOCIDAD DE BATIDORA MANUAL) + MITAD DE AZUCAR + LA ESENCIA Y + MITAD DEL ACEITE. UNA VEZ COGE CUERPO, UNOS 4 MINUTOS APROX.

AGREGAMOS LA MEZCLA DE LOS INGREDIENTE SECOS, MEZCLAMOS ENVOLVENTE (MANO) Y PASAMOS A MOLDE.

TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
LUGAR: CASA DE LA MUJER
OCTUBRE 2024

INSTRUCTOR JORGE ANDRES RAMIREZ GARCIA
SENA – CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

GRUPO TORTA DE ZANAHORIA

500 GRS ZANAHORIA (RALLADA)

300 GRS HARINA TRIGO

300 GRS HUEVO

250 GRS AZUCAR

250 GRS DE ACEITE

5 GR/ML DE ESENCIA VAINILLA

6 GR POLVO HORNEAR

2 GRS CANELA POLVO

1 GR SAL

VAMOS A INICIAR CON

NOS ALISTAMOS NOSOTROS, HIGIENE PERSONAL, UNIFORME, LAVADO DE MANOS…

ACONDICIONAMOS Y LIMPIAMOS LUGAR DE TRABAJO, UTENSILIOS, ETC.

ALISTAMOS INSUMOS, UTENSILIOS, PESAMOS, SEPARAMOS, DEJAMOS EN ORDEN LO QUE VAMOS A USAR.

ENGRASE DE MOLDE

HORNO PRECALENTAR (180°C)

TODO LISTO Y EN ORDEN…

VAMOS A LA PREPARACION:

MEZCLAMOSLOS “SECOS” (A MANO) ZANAHORIA RALLADA + (MITAD) AZUCAR + HARINA TAMIZADA CON EL POLVO HORNEAR + CANELA + SAL Y LA MITAD DEL ACEITE SE ADICIONA A ESTA MEZCLA PARA EMULSIFICAR.

APARTE: HUEVOS (BAJA VELOCIDAD DE BATIDORA MANUAL) + MITAD DE AZUCAR + LA ESENCIA Y + MITAD DEL ACEITE. UNA VEZ COGE CUERPO, UNOS 4 MINUTOS APROX.

AGREGAMOS LA MEZCLA DE LOS INGREDIENTE SECOS, MEZCLAMOS ENVOLVENTE (MANO) Y PASAMOS A MOLDE.

TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS
LUGAR: CASA DE LA MUJER
OCTUBRE 2024

INSTRUCTOR JORGE ANDRES RAMIREZ GARCIA
SENA – CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

GRUPO TORTA DE CHOCOLATE

harina trigo	300 gr
fécula maíz (Maizena)	50 gr
cocoa	150 gr
Azúcar	300 gr
bicarbonato Sodio	3 gr
polvo hornear	3 gr
Sal	3 gr
Esencias	5 gr o ml
crema leche	200 gr
ACEITE o margarina	300 gr
Café (tinto)	150 ml
Huevos	300 gr

VAMOS A INICIAR CON

NOS ALISTAMOS NOSOTROS, HIGIENE PERSONAL, UNIFORME, LAVADO DE MANOS…

ACONDICIONAMOS Y LIMPIAMOS LUGAR DE TRABAJO, UTENSILIOS, ETC.

ALISTAMOS INSUMOS, UTENSILIOS, PESAMOS, SEPARAMOS, DEJAMOS EN ORDEN LO QUE VAMOS A USAR.

ENGRASE DE MOLDE

HORNO PRECALENTAR (180°C)

TODO LISTO Y EN ORDEN…

VAMOS A LA PREPARACION:

MEZCLAMOSLOS “SECOS” (A MANO) TAMIZADA LA HARINA + TAMIZAR FECULA + TAMIZAR COCOA + AZUCAR + POLVO HORNEAR y bicarbonato + SAL Y + LA MITAD DEL ACEITE SE ADICIONA A ESTA MEZCLA PARA EMULSIFICAR.

APARTE: HUEVOS (BAJA VELOCIDAD DE BATIDORA MANUAL) + MITAD DE AZUCAR + LA ESENCIA(s) + MITAD DEL ACEITE. + CREMA DE LECHE + CAFÉ -------UNA VEZ COGE CUERPO, UNOS 4 MINUTOS APROX.

AGREGAMOS LA MEZCLA DE LOS INGREDIENTE SECOS, MEZCLAMOS ENVOLVENTE (MANO) Y PASAMOS A MOLDE.