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.