

GUÍA DE PROCESO PARA ELABORACIÓN DE BOMBONES DE CHOCOLATE RELLENOS CON LICOR

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para la elaboración de bombones de chocolate rellenos de licor, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1000gr. Chocolate al 100% ➤ 100gr. Licor preferencia ➤ 120gr. Brillo neutro Pari ➤ 60gr. Fondant repostero ➤ 60gr. Mantequilla 	MATERIALES Y REACTIVOS <ul style="list-style-type: none"> ➤ Termómetro metálico ➤ Gramera ➤ Recipientes plásticos Ollas, cuchillos, tabla de picar ➤ Cucharas ➤ Capasillo ➤ Bandeja ➤ Moldes en policarbonato
---	--

PROCESO DE ELABORACIÓN DE BRIGADEIROS BOMBONES DE CHOCOLATE

1. Adicionar en un recipiente y calienta el brillo neutro.
2. Una vez caliente el brillo neutro se adiciona el licor y se mezcla con la ayuda de una espátula.
3. Se homogeniza con la batidora manual.
4. Se adiciona en una manga a 27°C.
5. El fondant se calienta y se mezcla con la mantequilla y se adiciona a una manga.
6. Se espera que este a una temperatura menor a 30°C para poder aplicar a los bombones.
7. En manteca de cacao atemperada se le adiciona color matizante (polvo) del que desees y mezclas.
8. Con la mezcla anterior, decoras los moldes y dejas secar.
9. Los moldes decorados adicionar chocolate previamente atemperado y se pone a vibrar el molde para extraer las burbujas del chocolate generadas al vaciarlo al molde.
10. Luego se voltea el molde para vaciar el contenido sobre una bandeja, papel mantequilla o papel parafinado. Esto se llama camisas en repostería.
11. Se soloca el molde en la nevera para precristalizar el chocolate.
12. Al precristalizar se adiciona al fondo de cada bombón una pizca de flor de sal.
13. Posterior a ello, se adiciona el licor de la manga al molde.
14. Se adiciona sobre el licor el fondant con mantequilla.
15. Se deja reposar durante una noche el relleno para poder sellar los bombones con mayor facilidad.
16. Se adiciona chocolate atemperado sobre la superficie del molde cubriendo los rellenos.

17. Colocamos sobre el molde una bolsa y sobre ella, pasamos una espátula regando el chocolate para poder sellar los bombones.
18. Refrigeramos.
19. Al sacar del refrigerador, retiramos la bolsa y desmoldamos los bombones de chocolate sobre una bandeja, papel parafinado, papel mantequilla.
20. Se colocan sobre capacillos o envoltura que más guste.

Elaborado por: Ing. Alimentos: PAOLA ANDREA HUILA ANAYA

GUÍA DE PROCESO PARA ELABORACIÓN DE ESFERAS DE CHOCOLATE

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para la elaboración de esferas de chocolate, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS	MATERIALES Y REACTIVOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 500gr cobertura blanca ➤ 500gr cobertura chocolate semiamargo ➤ Maní tostado triturado ➤ Dulce de leche Nutella Ganache de ron Mermelada uchuva, sidra papa Tapete de silicona Perlas de colores, colorante dorado en polvo, fideos Colores liposolubles 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Termómetro metálico ➤ Balanza ➤ Recipientes plásticos ➤ Ollas, cuchillos, tabla de picar Coladores Tapete de silicona Cucharas Capacillos

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL BOCADILLO

1. Preparar los moldes
2. Preparar los colores
3. Preparar los rellenos
4. Fundir cobertura y añadir colores si se desea
5. Colocar cobertura en el molde, que quede bien recubiertas y luego vaciar el exceso para hacer (camisas 2 veces)
6. Colocar los rellenos
7. Volver a cubrir el molde para luego unir las dos caras y formar la esfera

Elaborado por: Ing. Alimentos: PAOLA ANDREA HUILA ANAYA

GUÍA DE PROCESO PARA RELLENAR FRESAS, CUBRIRLAS Y DECORADAS CON CHOCOLATE

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para rellenar, cubrir y decorar fresas con chocolate, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS	MATERIALES Y REACTIVOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2 kl de fresa fresca ➤ 550gr cobertura blanca ➤ 550gr cobertura negra ➤ Virutas de chocolate, maní, coco, frutas cristalizadas de papa cidra, dulce manjar blanco, pepitas fiesta, etc, para decoración 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Moldes pequeños ➤ Pinchos delgados ➤ Base icopor ➤ Recipientes plásticos ➤ Tazas medidoras ➤ Ollas, cuchillos, tabla de picar ➤ Cucharas

PROCESO DE FRESAS RELLENAS CUBIERTAS Y DECORADAS

1. Con parte de cobertura blanca y sacar porciones para agregar pintura liposoluble de alimentos, según necesidad.
2. Adicionar en moldes seleccionados.
3. Ingresar los moldes en el refrigerador por 5 minutos
4. Desmolde
5. Lavar, desinfectar y secar las fresas.
6. Introducir por parte exterior de las fresas, el pincho.
7. Retirar extremo inferior de la fresa.
8. Fundir cobertura negra y cubrir las fresas y cuando seque repetir y cuando seque repetir según necesidad. Este mismo proceso se realiza con la cobertura blanca.
9. Ingresar en la nevera por 2 minutos
10. Decorar con las figuras previamente elaborados y pegarlos con cobertura blanca líquida
11. Colocar sobre base de icopor.

Elaborado por: Ing. Alimentos: PAOLA ANDREA HUILA ANAYA

GUÍA DE PROCESO PARA ELABORACIÓN DE LICOR DE CHOCOLATE

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para la elaboración de licor de chocolate, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS	MATERIALES Y REACTIVOS
<ul style="list-style-type: none">➤ 900 ml de leche entera➤ 3% de esencia de vainilla (1 cucharadita a ras)➤ Aguardiente, ron o, bebida preferida al gusto➤ 500gr cobertura de chocolate blanco o negro, según licor➤ 400gr Crema de leche➤ 250gr Leche condensada➤ 3gr CMC	<ul style="list-style-type: none">➤ Termómetro metálico➤ Balanza➤ Recipientes plásticos➤ Cucharas➤ Licuadora➤ Copas

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LICOR DE CHOCOLATE

1. Fraccionar la cobertura de chocolate y fundir.
2. Adicionar el 50% de leche a la licuadora y agregar la mitad de esencia de vainilla, crema de leche, leche condensada y licor.
3. Reservar en una licorera.
4. A parte, adicionar a licuadora, el 50% de licor restante, esencia de vainilla, crema de leche, leche condensada, CMC y licor.
5. Agregar hielo fraccionado previamente y seguir licuando.
6. Adicionarlo con el licor restante.
7. Servir en copa escarchada o michelada y decorada según ocasión.

Elaborado por: Ing. Alimentos: PAOLA ANDREA HUILA ANAYA

GUÍA DE PROCESO PARA ELABORACIÓN DE SALSA DE CHOCOLATE PARA CUAJADA

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para la elaboración de salsa de chocolate para cuajada, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS	MATERIALES Y REACTIVOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 libra de cuajada ➤ 1 litro de aceite ➤ 1 taza de azúcar ➤ 1 taza de agua ➤ 1 taza de cacao en polvo sin azúcar 1 cucharada de esencia de vainilla Una pizca de sal. 2 ml licor 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Termómetro metálico ➤ Recipientes plásticos ➤ Tazas medidoras ➤ Ollas, cuchillos, tabla de picar ➤ Frascos de vidrio con tapa ➤ Cucharas ➤ Bandeja para decorar ➤ Recipiente para salsa

PROCESO DE ELABORACIÓN DE SALSA DE CHOCOLATE

1. Adicionar el aceite en una freidora y poner a calentar
2. Lavar y fraccionar la cuajada en rectángulos en porciones iguales
3. Cuando este bien caliente antes que comience a hervir, agregar de 2 a 3 porciones de cuajada y dejar dorar antes de sacar. Esto se repite hasta que terminen de freír toda la cuajada
4. Escaldar los frascos en una olla con agua a 100 °C durante 10 a 15 minutos
5. Retirar los frascos y dejar reposar para secar muy bien
6. Agregar en una olla la taza de azúcar, la taza de agua, la taza de cacao sin azúcar, la cucharada de esencia de vainilla, el licor y una pizca de sal. Opcional, agregar una cucharada de licor.
7. Poner a cocinar sin dejar de mezclar hasta que hierva, lo dejamos hervir durante 3 minutos con agitación constante
8. Bajar del fuego y cada 5 minutos lo estamos mezclando para ayudar a homogenizar y bajar la temperatura de la salsa
9. Se adiciona en un recipiente para salsa
10. En una bandeja limpia y esterilizada se colocan las porciones de cuajada fría y se le agrega antes de su consumo la salsa de chocolate.
11. Se puede decorar la bandeja con diseño de la salsa por toda la superficie o parte de ella y hojas de menta
12. A la salsa que queda, se agrega en el frasco esterilizado y se tapa. La salsa tiene una duración 15 a 30 días dependiendo de la manipulación que se realice.

Elaborado por: Ing. Alimentos: PAOLA ANDREA HUILA ANAYA

GUÍA DE PROCESO PARA ELABORACIÓN DE GALLETA AMOR, CUBIERTAS DE CHOCOLATE

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para la elaboración de galleta amor, cubiertas de chocolate, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS	MATERIALES Y REACTIVOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un paquete galletas amor ➤ 2lb Cobertura en blanco ➤ 1/2lb cobertura chocolate con leche ➤ Perlas para decoración, fideos chocolate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Termómetro metálico ➤ Balanza ➤ Recipientes plásticos ➤ Ollas, cuchillos, tabla de picar Cucharas 1 caja de palillos Capacillos Base de icopor

PROCEDIMIENTO:

- Fundir una parte de las coberturas de chocolate
- Con ayuda de un palillo, sujetar cada galleta amor y pasar por la cobertura de chocolate
- Decorar al gusto, con ayuda de colores liposolubles, perlas multicolor, fideos de chocolate, etc.
- Dejar reposar
- Retirar el palillo y colocar encima del capacillo.

Elaborado por: Ing. Alimentos PAOLA ANDREA HUILA ANAYA



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ
PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO MATERIAL DE APOYO

A continuación, estimado aprendiz se presenta recetas para la elaboración de productos de chocolatería que usted desee. Éxitos!

BOMBONES DE CHOCOLATE



Para 35 bombones aproximadamente.

1700gr Cobertura de chocolate negro

85gr Cobertura de chocolate blanco

Se fracciona en pedazos pequeños y se coloca en wol a baño maría y lo mismo se realiza con la cobertura blanca (al baño maría el chocolate se mantiene en estado liquido mientras en el horno microondas el chocolate, con el tiempo cambia de estado liquido a solido). Una vez liquido el chocolate negro se pone en moldes y se golpea suavemente para las burbujas de aire generadas dentro del chocolate, le damos la vuelta al molde para que el exceso de chocolate caiga dentro del wol y se llevan por 5 minutos a refrigeración.



Relleno 1: menta

25gr Azúcar pulverizada o glasse

½ cucharada de leche líquida

1 gota Esencia de menta

Todos los ingredientes se incorporan con una cuchara.

Una vez pasen los 5 minutos se rellenas del glaseado o, de dulce de leche y se puede adicionar trocitos de banano deshidratado con dulce de leche, frutos secos con dulce de leche.

Relleno 3: coco

1 cucharada de coco

1 cucharada de azúcar

Agua de acuerdo necesidad, quede algo seco para rellenar.

Se rellena el chocolate negro o, se agrega dulce de leche y se agrega coco, se lleva por 10 o 15 minutos a refrigerar para que se asiente.

Una vez pasado este tiempo, se saca y se adiciona cobertura negra fundida para tapar los bombones, se golpea suavemente para sacar el aire, se pasa una espátula para retirar el exceso de chocolate y se lleva a refrigerar por 15 a 20 minutos

Para el chocolate blanco, en los moldes hacemos una decoración con el dedo untado de chocolate negro en el molde y una vez este seco, lo rellenos con chocolate blanco. Se golpea de la misma manera para sacar el aire, se voltea para sacar el exceso de chocolate y se lleva a refrigeración por 5 minutos.

Relleno 2: dulce de leche

Dulce manjar blanco y se le puede adicionar una nuez, almendra, maní, otros frutos secos

Al pasar los 5 minutos se rellenan del dulce de leche.

Se adiciona al chocolate en los moldes y se lleva por 10 o 15 minutos a refrigerar para que se asiente.

Una vez pasado este tiempo, se saca y se adiciona cobertura negra fundida para tapar los bombones, se golpea suavemente para sacar el aire, se pasa una espátula para retirar el exceso de chocolate y se lleva a refrigerar por 15 a 20 minutos



CHOCOLATES RELLENOS

Ingredientes:

1700gr Cobertura de chocolate negro

85gr Cobertura de chocolate blanco

Relleno 1: menta

25gr Azúcar pulverizada o glasse

½ cucharada de leche líquida

1 gota Esencia de menta

Todos los ingredientes se incorporan con una cuchara.

Relleno 2: dulce de leche

Dulce manjar blanco y se le puede adicionar una nuez, almendra, maní, otros frutos secos

Al pasar los 5 minutos se rellenan del dulce de leche.

Relleno 3: coco

1 cucharada de coco

1 cucharada de azúcar

Agua de acuerdo necesidad, quede algo seco para rellenar.



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ
PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO MATERIAL DE APOYO**

A continuación, estimado aprendiz se presenta una lista de link de videos que le servirán de guía para realizar productos de chocolatería que usted desee. Éxitos;

Ingredientes



CARAMELO DE MANZANA ASADA

50 g Puré de manzana asada

65 g Sacarosa

35 g Glucosa líquida DE40

100 g Nata 35% MG

20 g Mantequilla 82% MG

0,3 g Lecitina de soja en polvo

0,3 g Canela en polvo

GANACHE DE HOJALDRE CARAMELIZADO

55 g Nata 35% MG

25 g Mantequilla 82% MG

32 g Glucosa líquida DE40

20 g Azúcar invertido

30 g Chocolate leche 40%

65 g Chocolate negro 65%

45 g Hojaldre caramelizado

CRUJIENTE DE PALLIETÉ

40 g Palliete



0,5 g Flor de sal
40 g Pasta de almendra
10 g Manteca de cacao
45 g Chocolate leche 41%

Elaboración

CARAMELO DE MANZANA ASADA

Primero de todo, asaremos las manzanas al horno, a 180°C, con piel y cortadas a cuartos, hasta que estén completamente cocidas.

Después les retiraremos la piel y las semillas y haremos un puré con la ayuda de un túrmix y reservaremos para la receta.

Por otro lado, infundiremos la nata con la canela y la reservaremos caliente, casi a punto de ebullición.

En un cazo, hacer un caramelo seco con la sacarosa. Una vez tengamos el caramelo tostado, añadir la glucosa.

Cuando se haya incorporado, añadir la nata (que teníamos reservada muy caliente) poco a poco, removiendo constantemente con una varilla.

Después de la nata, añadir el puré de manzana.

Enfriar el toffee a 40°C y verter sobre la mantequilla y la lecitina., dentro de un vaso medido o una jarra y emulsionar con un túrmix.

Una vez emulsionado, reservar en una manga pastelera y dosificar cuando la temperatura haya bajado a 28°C.

GANACHE DE HOJALDRE CARMELIZADO

Por un lado, calentar la nata junto a la glucosa y el azúcar invertido en un cazo o al microondas hasta los 40°C.

Por otr lado, fundir las coberturas y la mantequilla por separado y mezclarlas después. De esta manera tendremos todas las grasas de la receta fundidas y juntas.

Verter entonces la nata sobre las grasas, en 3 veces, emulsionando con la ayuda de un túrmix.



Añadir el hojaldre desmigado y terminar la emulsión.

Reservar a 28°C dentro de una manga pastelera para dosificar.

CRUJIENTE DE PALLIETE

Fundir el chocolate y la manteca y mezclar junto a la pasta de almendra.

Añadir el palliete y la flor de sal y mezclar completamente.

Estirar entre dos hojas de guitarra o papel de horno a un grosor de 2mm aproximadamente.

Reservar en el congelador, y una vez frío, cortar a la medida del molde de bombón que se vaya a utilizar.

Reservar las piezas cortadas en el congelador para su uso.

ELABORACIÓN DEL BOMBÓN

1. Preparar mantecas de color negro, verde, amarillo, verde y blanco, todas atemperadas.
2. Empezar haciendo unos puntos con la ayuda de un pincel o cepillo.
3. Pasar primero el pincel en forma circular con el color amarillo, y repetir el proceso con el naranja y el verde.
4. Es importante dejar cristalizar el color anterior antes de seguir pintando para que no se mezclen.
5. Terminar pintando el fondo en color blanco.
6. Encamisar los bombones con chocolate negro.
7. Dosificar primero el caramelo de manzana, ocupando casi la mitad de la cavidad.
8. Rellenar entonces con la ganache de chocolate y hojaldre, dejando el espacio suficiente para introducir el crujiente.
9. Poner las bases crujientes en cada una de las cavidades, dejando 2mm hasta el borde del bombón para poder cerrarlos.
10. Dejar cristalizar la ganache al menos 12 horas a 18°C.
11. Cerrar los bombones con chocolate atemperado.
12. Una vez cristalizado el cierre, desmoldar los bombones.

BOMBONES DE CHOCOLATE



Para 35 bombones aproximadamente.

1700gr Cobertura de chocolate negro

85gr Cobertura de chocolate blanco

Se fracciona en pedazos pequeños y se coloca en wol a baño maría y lo mismo se realiza con la cobertura blanca (al baño maría el chocolate se mantiene en estado líquido mientras en el horno microondas el chocolate, con el tiempo cambia de estado líquido a sólido). Una vez líquido el chocolate negro se pone en moldes y se golpea suavemente para las burbujas de aire generadas dentro del chocolate, le damos la vuelta al molde para que el exceso de chocolate caiga dentro del wol y se llevan por 5 minutos a refrigeración.

Relleno 1: menta

25gr Azúcar pulverizada o glasse

½ cucharada de leche líquida

1 gota Esencia de menta

Todos los ingredientes se incorporan con una cuchara.

Una vez pasen los 5 minutos se rellenas del glaseado o, de dulce de leche y se puede adicionar trocitos de banano deshidratado con dulce de leche, frutos secos con dulce de leche.

Relleno 3: coco

1 cucharada de coco

1 cucharada de azúcar

Agua de acuerdo necesidad, quede algo seco para rellenar.

Se rellena el chocolate negro o, se agrega dulce de leche y se agrega coco, se lleva por 10 o 15 minutos a refrigerar para que se asiente.

Una vez pasado este tiempo, se saca y se adiciona cobertura negra fundida para tapar los bombones, se golpea suavemente para sacar el aire, se pasa una espátula para retirar el exceso de chocolate y se lleva a refrigerar por 15 a 20 minutos

Para el chocolate blanco, en los moldes hacemos una decoración con el dedo untado de chocolate negro en el molde y una vez este seco, lo rellenos con chocolate blanco. Se golpea de la misma manera para sacar el aire, se voltea para sacar el exceso de chocolate y se lleva a refrigeración por 5 minutos.

Relleno 2: dulce de leche

Dulce manjar blanco y se le puede adicionar una nuez, almendra, maní, otros frutos secos

Al pasar los 5 minutos se rellenan del dulce de leche.

Se adiciona al chocolate en los moldes y se lleva por 10 o 15 minutos a refrigerar para que se asiente.

Una vez pasado este tiempo, se saca y se adiciona cobertura negra fundida para tapar los bombones, se golpea suavemente para sacar el aire, se pasa una espátula para retirar el exceso de chocolate y se lleva a refrigerar por 15 a 20 minutos

CHOCOLATES RELLENOS

Ingredientes:

1700gr Cobertura de chocolate negro

85gr Cobertura de chocolate blanco

Relleno 1: menta

25gr Azúcar pulverizada o glasse

½ cucharada de leche líquida

1 gota Esencia de menta

Todos los ingredientes se incorporan con una cuchara.

Relleno 2: dulce de leche

Dulce manjar blanco y se le puede adicionar una nuez, almendra, maní, otros frutos secos

Al pasar los 5 minutos se rellenan del dulce de leche.

Relleno 3: coco

1 cucharada de coco

1 cucharada de azúcar

Agua de acuerdo necesidad, quede algo seco para rellenar.

GUÍA DE PROCESO PARA ELABORACIÓN DE AREQUIPE

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para la elaboración de arequipe, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS	MATERIALES Y REACTIVOS
<ul style="list-style-type: none">➤ 4 litros de leche entera➤ 2 kilos de azúcar➤ 1 cucharadita de bicarbonato de sodio➤ 1 pizca de sal2 astillas de canela	<ul style="list-style-type: none">➤ Gramera➤ Recipientes plásticos➤ Ollas, cuchillos, tabla de picar➤ Manga pasteleraCucharasBatidor globo o batidora

PROCESO DE ELABORACIÓN DE AREQUIPE

- Se pone la leche con el azúcar en una olla a fuego lento, se le agrega el bicarbonato, la sal y la canela, revolviendo para que se incorporen de manera homogénea los ingredientes.
- Se debe revolver de vez en cuando para que espese y no se queme.
- Cuando comience a tomar color amarillo, se baja el fuego a mínimo y se revuelve continuamente para evitar que se pegue o se ahume.
- Cuando se vea el fondo de la olla, bajarlo, colocarlo en otro recipiente y listo.
- Si quiere, puede dejarlo que se enfríe al aire libre o ponerlo a refrigerar

GUÍA DE PROCESO PARA ELABORACIÓN DE CREPES

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para la elaboración de crepes, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS	MATERIALES Y REACTIVOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 150gr harina ➤ 1 vaso grande de leche ➤ 1 cucharada de azúcar ➤ 2 huevos Aceite, sal Crema de chocolate Frutas: fresas, banano, kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gramera ➤ Recipientes plásticos ➤ Ollas, cuchillos, tabla de picar ➤ Manga pastelera Cucharas

PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREPES

1. En recipiente mezclar la harina, el azúcar y un pellizco de sal
2. Hacer una especie de volcán en el centro para verter los huevos batidos y una cucharada de aceite
3. Remover todo con una cuchara de madera hasta formar una masa sin grumos
4. Añadir a la masa poco a poco la leche con ayuda de una cuchara, hasta que se ligue a la masa
5. Dejar reposar mínimo una hora
6. Con ayuda de un rodillo hacer los crepes redondas y luego freír una a una en la sartén o plancha
7. Una vez freídos, untar por una cara rema de chocolate. Puedes doblarlas o enrollarlas y acompañarlas de fruta picada. Una combinación muy agradable al paladar es fresas con banano, le puedes agregar encima rema de chocolate

Elaborado por: Ing. Alimentos: PAOLA ANDREA HUILA ANAYA

GUÍA DE PROCESO PARA ELABORACIÓN DE DONAS

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para la elaboración de donas, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS	MATERIALES Y REACTIVOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 4 tazas de harina ➤ 1 taza de leche ➤ 2 huevos ➤ 4 cucharaditas de polvo de hornear 1 taza de azúcar ¼ margarina derretida ½ cucharadita de nuez mosada 1 cucharadita de sal 1 litro aceite vegetal 1 puñado de ralladura de limón 1 recipiente de azúcar impalpable Glase (opcional) Grageas de colores, otros (opcional) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gramera ➤ Recipientes plásticos ➤ Ollas, cuchillos, tabla de picar ➤ Manga pastelera Cucharas Batidor globo o batidora

PROCESO DE ELABORACIÓN DE DONAS

- En recipiente agregar los huevos y batir con el globo o batidora a velocidad moderada
- Sin dejar de batir adiciona poco a poco el azúcar
- Continuar agregando la leche y la mantequilla derretida
- En un segundo recipiente, ciente la harina sola y luego con los ingredientes secos (polvo de hornear, nuez moscada, sal), excepto la azúcar refinada
- Agregar la harina mezclada con los demás ingredientes a la mezcla del primer recipiente
- Con una espátula mueve la preparación hasta formar una masa manejable
- Preparar la mesa de trabajo enharinando la superficie con una cantidad generosa de harina
- Tomar la masa y empieza a estirla sobre la mesa con la ayuda de un rodillo
- Ten en cuenta que para que tus donuts salgan bien tienes que dejar entre 1 a 1.5 cms de espesor
- Corta la masa en forma de aros con la ayuda de 2 cortapastas circulares, uno de tamaño grande y otro pequeño. Cuando tengas armadas todas tus donas, déjalas reposar sobre una bandeja enharinada
- En una sartén, agrega el litro de aceite vegetal y deja calentar
- Frie las donas y cuando estén doradas de un lado, voltéalas para cocinar el otro extremo.
- Cuando estén listas, sácalas y ubícalas sobre papel toalla de cocina para que absorba el exceso de aceite, dejando enfriar.
- En otro plato, acomodar las donas y espolvorea sobre ellas azúcar impalpable o puedes hacer un glase y decorarlas junto con grageas de colores. Tal vez con chocolate y grageas, según preferencia. Puedes acompañar tus donuts con una taza de café o de chocolate caliente.

Otra presentación

- Una vez frías, coloque en un recipiente con suficiente azúcar ya sea sola o con un poquito de canela en polvo y voltee por ambos lados hasta que tengan la cantidad de azúcar deseada.
- Si decide agregar crema a sus donas, sólo mezcle los ingredientes de la receta, con una batidora eléctrica a velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea.
- Coloque en una manga de pastelería y decore a su gusto.
- Puede dar un baño de chocolate a sus donas, posteriormente hacer una abertura con un cuchillito y decorar con crema chantilli, crema de leche o alguna crema de pastelería que desee
- Puede agregar grageas o azúcar de colores, espolvorear canela encima, etc.

Elaborado por: Ing. Alimentos: PAOLA ANDREA HUILA ANAYA

GUÍA DE PROCESO PARA ELABORACIÓN DE FLAN DE HUEVO

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para la elaboración de flan de huevo, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS	MATERIALES Y REACTIVOS
<ul style="list-style-type: none">➤ 4 cucharadas de azúcar➤ Caramelo liquido➤ 1/2 litro de leche➤ 4 huevos	<ul style="list-style-type: none">➤ Gramera➤ Recipientes plásticos➤ Ollas, cuchillos, tabla de picar➤ Manga pasteleraCucharasBatidor globo o batidora

PROCESO DE ELABORACIÓN DE FLAN DE HUEVO

- Separar las claras de las yemas de los huevos para batir las claras a punto de nieve.
- Mezclar a parte las cuatro yemas de huevo y 4 cucharadas de azúcar, y juntamos con las claras mezclando bien hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Poner a cocer en una cazuela el medio litro de leche, y cuando vaya a cocer, se retira del fuego y se añade la mezcla. Remover bien.
- Cubrir el fondo de los moldes con caramelo líquido y llenamos de flan
- Poner los moldes en un recipiente con agua (al "baño María) en un recipiente para horno.
- Cocer a fuego medio en el horno hasta que los flanes estén dorados.

Elaborado por: Ing. Alimentos: PAOLA ANDREA HUILA ANAYA

GUÍA DE PROCESO PARA RELLENAR FRESAS, CUBRIRLAS Y DECORADAS CON CHOCOLATE

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para rellenar, cubrir y decorar fresas con chocolate, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS	MATERIALES Y REACTIVOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2 kl de fresa fresca ➤ 550gr cobertura blanca ➤ 550gr cobertura negra ➤ Virutas de chocolate, maní, coco, frutas cristalizadas de papa cidra, dulce manjar blanco, pepitas fiesta, etc, para decoración 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Moldes pequeños ➤ Pinchos delgados ➤ Base icopor ➤ Recipientes plásticos ➤ Tazas medidoras ➤ Ollas, cuchillos, tabla de picar ➤ Cucharas

PROCESO DE FRESAS RELLENAS CUBIERTAS Y DECORADAS

1. Con parte de cobertura blanca y sacar porciones para agregar pintura liposoluble de alimentos, según necesidad.
2. Adicionar en moldes seleccionados.
3. Ingresar los moldes en el refrigerador por 5 minutos
4. Desmolde
5. Lavar, desinfectar y secar las fresas.
6. Introducir por parte exterior de las fresas, el pincho.
7. Retirar extremo inferior de la fresa.
8. Fundir cobertura negra y cubrir las fresas y cuando seque repetir y cuando seque repetir según necesidad. Este mismo proceso se realiza con la cobertura blanca.
9. Ingresar en la nevera por 2 minutos
10. Decorar con las figuras previamente elaborados y pegarlos con cobertura blanca líquida
11. Colocar sobre base de icopor.

Elaborado por: Ing. Alimentos: PAOLA ANDREA HUILA ANAYA

GUÍA DE PROCESO PARA ELABORACIÓN DE SALSA DE CHOCOLATE PARA CUAJADA

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para la elaboración de salsa de chocolate para cuajada, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS	MATERIALES Y REACTIVOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 libra de cuajada ➤ 1 litro de aceite ➤ 1 taza de azúcar ➤ 1 taza de agua ➤ 1 taza de cacao en polvo sin azúcar ➤ 1 cucharada de esencia de vainilla Una pizca de sal. 2 ml licor 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Termómetro metálico ➤ Recipientes plásticos ➤ Tazas medidoras ➤ Ollas, cuchillos, tabla de picar ➤ Frascos de vidrio con tapa ➤ Cucharas ➤ Bandeja para decorar ➤ Recipiente para salsa

PROCESO DE ELABORACIÓN DE SALSA DE CHOCOLATE

1. Adicionar el aceite en una freidora y poner a calentar
2. Lavar y fraccionar la cuajada en rectángulos en porciones iguales
3. Cuando este bien caliente antes que comience a hervir, agregar de 2 a 3 porciones de cuajada y dejar dorar antes de sacar. Esto se repite hasta que terminen de freír toda la cuajada
4. Escaldar los frascos en una olla con agua a 100 °C durante 10 a 15 minutos
5. Retirar los frascos y dejar reposar para secar muy bien
6. Agregar en una olla la taza de azúcar, la taza de agua, la taza de cacao sin azúcar, la cucharada de esencia de vainilla, el licor y una pizca de sal. Opcional, agregar una cucharada de licor.
7. Poner a cocinar sin dejar de mezclar hasta que hierva, lo dejamos hervir durante 3 minutos con agitación constante
8. Bajar del fuego y cada 5 minutos lo estamos mezclando para ayudar a homogenizar y bajar la temperatura de la salsa
9. Se adiciona en un recipiente para salsa
10. En una bandeja limpia y esterilizada se colocan las porciones de cuajada fría y se le agrega antes de su consumo la salsa de chocolate.
11. Se puede decorar la bandeja con diseño de la salsa por toda la superficie o parte de ella y hojas de menta
12. A la salsa que queda, se agrega en el frasco esterilizado y se tapa. La salsa tiene una duración 15 a 30 días dependiendo de la manipulación que se realice.

Elaborado por: Ing. Alimentos: PAOLA ANDREA HUILA ANAYA

GUÍA DE PROCESO PARA ELABORACIÓN DE TARTA DE MANZANA

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para la elaboración de tarta de manzana, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS	MATERIALES Y REACTIVOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manzanas (entre 2 y 4) ➤ 1 lámina de hojaldre ➤ 2 vasos de leche ➤ 4 huevos Azúcar glas Canela en rama o en polvo (al gusto) 1 cucharada de harina de maíz (maizena) Mermelada de melocotón 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gramera ➤ Recipientes plásticos ➤ Ollas, cuchillos, tabla de picar ➤ Manga pastelera Cucharas Batidor globo o batidora

PROCESO DE ELABORACIÓN DE TARTA DE MANZANA

- Sobre una bandeja de homo se coloca un papel para homear (o se unta la bandeja del homo con mantequilla), colocamos el hojaldre doblado por los bordes a modo de caja, como de 1 ó 2 centímetros de alto, para contener la crema pastelera y dar forma a la tarta de manzana.
- Preparar una crema pastelera, con leche, canela, 4 yemas de huevo, 100 gr de azúcar glas y una cucharada de maizena.
- Verter la masa pastelera sobre la masa de hojaldre que habíamos colocado en la bandeja.
- Pelar y partimos las manzanas en finas rodajas y las vamos colocando por encima de la crema de la tarta hasta que quede totalmente cubierta.
- Cubrir con una fina capa de mermelada y horneamos a 180° durante 25 minutos aproximadamente.

GUÍA DE PROCESO PARA ELABORACIÓN DE TIRAMISÚ

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para la elaboración de tiramisú, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS	MATERIALES Y REACTIVOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ 150 gr queso cremoso ➤ 150 gr Nata Líquida ➤ 2 yemas de huevo ➤ 4 cucharadas de azúcar 1 copita de brandy 3 cucharadas de cacao 1 tacita de Café fuerte <p>Este tipo de dulce suele ser la base de otras preparaciones de repostería</p> <p>12 Bizcochos de soletilla (o similar)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gramera ➤ Recipientes plásticos ➤ Ollas, cuchillos, tabla de picar ➤ Manga pastelera Cucharas Batidor globo o batidora

Los bizcochos de soletilla son una especie de galletas dulces, secas, ligeras, muy esponjosas, alargadas y con los extremos redondeados, con forma de dedo. Suelen perfumarse las masas con esencia de vainilla.

PROCESO DE ELABORACIÓN DE TIRAMISÚ

- Verter el Café en un plato de tipo hondo.
- Mojar todos los bizcochos, pero uno por uno para que se puedan empapar ligeramente.
- Como segundo paso, cubrir el fondo de una fuente con los Bizcochos previamente empapados.
- Batir con un tenedor el Brandy, el Azúcar y las Yemas, todo esto hasta que veamos como la mezcla se pone blanca y cremosa. En ese momento incorporar el queso.
- Tercer paso: Montar la Nata y luego añadirse a la mezcla previa y cubrir con los bizcochos restantes.
- Por último, poner en el frío por al menos tres horas.
- Al momento de servir el postre utiliza el Cacao para espolvorear.

GUÍA DE PROCESO PARA ELABORACIÓN DE TORRINJAS

1. OBJETIVO

Desarrollar prácticas higiénicas para la elaboración de torrinjas, realizando cálculos matemáticos para su formulación con el fin de obtener productos de excelentes características organolépticas y de calidad higiénico-sanitaria.

2. PROCEDIMIENTO

MATERIA PRIMA E INSUMOS	MATERIALES Y REACTIVOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pan de ayer ➤ Azúcar ➤ 2 huevos ➤ ½ litro de leche Aceite de oliva Canela en polvo 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gramera ➤ Recipientes plásticos ➤ Ollas, cuchillos, tabla de picar ➤ Manga pastelera Cucharas Batidor globo o batidora

PROCESO DE ELABORACIÓN DE TORRINJAS

- Calentar la leche y disolver en ella 3 cucharadas de azúcar.
- Poner la leche en un plato.
- A parte, cortamos rebanadas de pan como de un dedo de gruesas.
- Vamos empapando el pan en la leche caliente (sin que el pan se llegue a deshacer), y reservamos en un plato aparte.
- Batir dos huevos en un plato y rebozamos el pan.
- Freir las torrijas caseras en una sartén con aceite.
- Cuando estén doraditas las sacamos, procurando que no les quede aceite (también podemos ponerlas primero sobre un papel de cocina).
- Colocar en una fuente, decoramos con canela en polvo y azúcar. Servir frías.



**PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN
PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO MATERIAL DE APOYO**

Estimado aprendiz se presenta un flujograma de los puntos críticos donde se puede contaminar un producto. Bienvenidos ¡



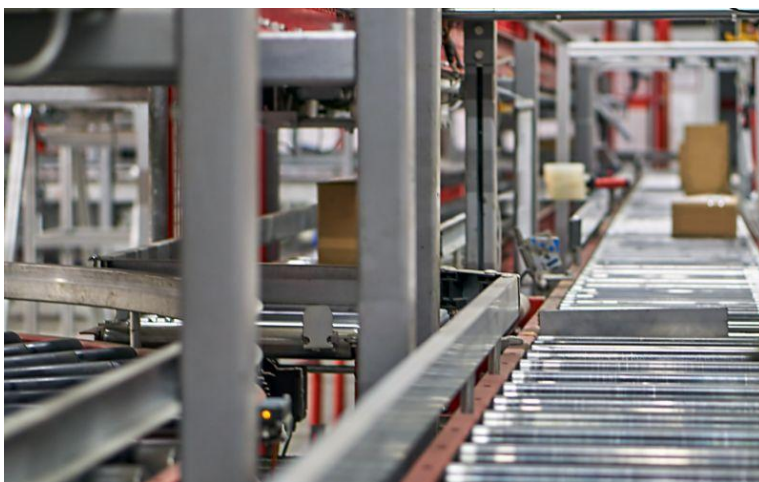
Fuente: Manual de buenas prácticas de manufactura.

https://co.images.search.yahoo.com/search/images;_ylt=AwriqnjBXgBmU0UHyrmtcgx;_ylu=c2VjA3NIYXJjaARzbGsDYnV0dG9u;_ylc=X1MDMjExNDc0NTAwNQRFcgMyBGZyA21jYWZlZQRmcjIjDcDpZLHY6aSxtOnNiLXRvcARncHJpZAN5cmEucWgxWFEzcUczTzJUdmsxT29BBG5fcNsdAMwBG5fc3VnZwMwBG9yaWdpbgNjby5pbWFnZXMuMuc2VhcmNoLnIhaG9vLmNvbQRwb3MDMARwcXN0cgMEcHFzdHJsAzAECXN0cmwDNDEEcXVlcncDcGxlZ2FibGVzJTlwYnVlbmFzJTlwCHJhY3RpbY2FzJTlwZGUIMjBtYW51ZmFjdHVyYQR0X3N0bXADMTcxMTMwMDM1MA--?p=plegables+buenas+practicas+de+manufactura&fr=mcafee&fr2=p%3As%2Cv%3Ai%2Cm%3Asb-top&ei=UTF-8&x=wrt#id=30&iurl=https%3A%2F%2Fi.ytimg.com%2Fvi%2FEYNNGMKanEO%2Fmaxresdefault.jpg&action=click



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓ PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO MATERIAL DE APOYO

Estimado aprendiz a continuación, se presenta un documento donde Usted podrá conocer las características y las características principales de la capacidad instalada y donde podrá enfatizar como se requiere preparar las instalaciones, equipos y utensilios requeridos en la planta de procesos. Bienvenidos;



Capacidad de producción

La capacidad de producción es el máximo nivel productivo que puede alcanzar una fábrica o planta en un tiempo determinado

¿Qué es la capacidad de producción?

La **capacidad de producción** es el volumen máximo de productos que puede generar una planta o empresa de manufactura en un período determinado, utilizando los recursos disponibles.

Una capacidad de producción insuficiente dará lugar a un rendimiento deficiente de las entregas, a un aumento de los inventarios de productos en proceso y al personal de fabricación frustrado. Esto puede llevar a que se reduzca la satisfacción del cliente y a una reducción en las perspectivas de rentabilidad.

Por otro lado, el exceso de capacidad puede generar a la empresa gastos innecesarios. La planificación de la capacidad puede ayudar a una utilización óptima de los recursos.

Comprender la capacidad de producción permitirá a una empresa calcular el rendimiento financiero futuro y crear una línea de tiempo confiable para la entrega de los productos.



Tipos de capacidad de producción

Capacidad de diseño

Se refiere a la producción máxima teórica que se puede alcanzar. La capacidad de diseño es la capacidad alcanzable de un diseño si se le asignan recursos suficientes.

Por ejemplo, un centro de datos puede diseñarse con espacio suficiente para 12.500 unidades de cómputo.

Capacidad efectiva

La capacidad efectiva es la capacidad que se puede alcanzar dado su diseño y los recursos actuales.

Es la producción máxima posible, tomando en cuenta restricciones como requisitos de calidad, composición de la mezcla de productos, mantenimiento de la máquina y problemas de programación.

Por ejemplo, un centro de datos diseñado para 12.500 unidades informáticas, que solo tiene suficiente energía de la red y solar para 9.100 unidades informáticas.

Producción real

Es el porcentaje de capacidad efectiva que realmente se está usando. Es la tasa de producción alcanzada realmente. Normalmente, es menor que la producción efectiva, causada por factores como averías de la máquina.

Por ejemplo, un centro de datos con una capacidad efectiva de 9.100 unidades de cómputo, que actualmente tiene 3.400 unidades en servicio, tiene una capacidad de uso de 37,4%.

¿Cómo se calcula la capacidad de producción?

Una de las formas más fáciles de calcular la capacidad es usando la cantidad total de producción para un período de tiempo determinado. Por ejemplo, si una planta puede producir un promedio de 20.000 productos por semana, esa es su capacidad total semanal.

Sin embargo, si el sistema funciona a menos de su capacidad, no se puede tomar esta cantidad. Por ejemplo, si se produjeron 20.000 productos semanales, pero la mitad del tiempo la gente estuvo inactiva.

La fórmula para la capacidad de producción es la capacidad de horas-máquina dividida entre el tiempo que toma fabricar un producto.



Capacidad de horas-máquina

El primer paso es calcular la capacidad de horas-máquina de la fábrica de manufactura.

Por ejemplo, una planta tiene 50 máquinas y los trabajadores pueden usarlas desde las 6 am hasta las 10 pm, durante 16 horas al día.

La capacidad diaria de la planta en horas sería 16 horas multiplicadas por 50 máquinas: 800 horas-máquina.

Capacidad de producción con un solo producto

Se determina cuánto tiempo se lleva producir una unidad de producto. Luego se divide la capacidad diaria de la planta en horas entre el tiempo para producir un producto, llegando así a la capacidad de producción diaria.

Por ejemplo, supongamos que un trabajador tarda 0,5 horas en una máquina para fabricar un producto y la capacidad diaria es de 800 horas. La capacidad de producción será 800 dividido entre 0,5: 1.600 productos diarios.

Capacidad de producción con múltiples productos

Supongamos que además de producir artículos que demoran 0,5 horas, la empresa también fabrica botones que tardan 0,25 horas en máquina.

Entonces, el número de artículos multiplicado por 0,5 más el número de botones multiplicado por 0,25 será igual a la capacidad total por hora (800).

Se resuelve para las dos variables: número de artículos y número de botones. Para 800 horas de máquina, una combinación posible sería producir 800 artículos y 1.600 botones.

Tasa de utilización

Al conocer la capacidad de producción, se puede medir qué tan bien se está usando la misma. La fórmula para la tasa de utilización de la capacidad es la producción real dividida entre la producción potencial.

Por ejemplo, una empresa tiene la capacidad de producir 1.600 artículos por día, pero solo produce 1.400. La tasa de utilización de la capacidad será 1.400 entre 1.600: 87,5%.

¿Cómo se incrementa la capacidad de producción?

La capacidad se incrementa para satisfacer un aumento inmediato o futuro en la demanda del cliente. Los aumentos inmediatos de capacidad se logran generalmente mediante:



- Uso de los equipos existentes por más tiempo, agregando turnos u horas extras.
- Subcontrato de los equipos de otra empresa.

Por otro lado, los aumentos futuros de capacidad de producción generalmente se logran mediante:

- Uso de los equipos existentes de manera más efectiva.
- Compra de equipos nuevos, implicando un gasto mayor.

Antes de pensar en añadir turnos, subcontratar o comprar equipos nuevos, se debe considerar el potencial sin explotar existente en la fábrica. Este potencial se puede dividir en dos categorías:

- Pérdidas por equipos, que es la capacidad perdida porque los equipos operan a menos de su potencial completo.
- Pérdidas por la programación, que es la capacidad perdida por el tiempo que el equipo no está programado para trabajar.

Seis grandes pérdidas

Una forma completa y práctica de abordar las pérdidas por equipos es a través de las seis grandes pérdidas. Se asignan a herramientas específicas de mejora:

- Configuraciones y ajustes (paradas planificadas).
- Averías (paradas no planificadas).
- Velocidad reducida (ciclos lentos).
- Pequeñas paradas.
- Rechazos de producción.
- Rechazos de la configuración de inicio.

Mejorar la productividad de fabricación conduce a un ciclo virtuoso de mayor capacidad. Se pueden programar equipos más eficientemente, con mayor precisión y para lotes más pequeños.

Teoría de restricciones

Es un conjunto de técnicas de mejora basadas en que cada proceso de fabricación tiene una restricción que actúa como obstaculizador para todo el proceso.



Centrar los esfuerzos de mejora en la restricción ayuda a garantizar que los recursos estén optimizados y que sea una de las vías más rápidas para aumentar la capacidad.

Al enfatizar la restricción, el personal se enfoca a desbloquear rápidamente la capacidad adicional en el cuello de botella del proceso de fabricación.

La teoría de restricciones está estrechamente relacionada con el aumento de la capacidad, ya que su énfasis principal está en aumentar el rendimiento.

Manufactura esbelta

Es un conjunto de técnicas de mejora basadas en que deben eliminarse todas las formas de desperdicio del proceso de fabricación. Existe una gran lista de herramientas efectivas asociadas con la manufactura esbelta.

Algunas de las más importantes son 5S, flujo continuo, justo a tiempo, kaizen, kanban, análisis de causa raíz, trabajo estandarizado, mantenimiento productivo total, etc.

Ejemplos de capacidad de producción

ABC Manufacturing

Supongamos que ABC Manufacturing fabrica pantalones, y que una máquina de coser comercial puede funcionar efectivamente cuando se usa entre 1.500 y 2.000 horas mensuales.

Si la empresa necesita un aumento en la producción, la máquina podría operar a más de 2.000 horas por mes, pero el riesgo de una avería aumenta considerablemente.

La gerencia debería planificar la producción para que la máquina pueda operar dentro de un rango relevante. Los siguientes son ejemplos ilustrativos de la capacidad de producción.

Tecnologías de la información

Una plataforma de software tiene una capacidad de producción para 14.000 usuarios concurrentes, en función de restricciones tales como la infraestructura de la red.

Infraestructura

Una planta de energía solar tiene una capacidad de producción de 30 megavatios basada en el equipo, tal como los módulos solares que están actualmente en funcionamiento en el sitio.



Fabricación

Una línea de producción tiene una capacidad de producción de 350 unidades por hora, según la velocidad de la estación de trabajo más lenta de la línea.

Otros ejemplos

– La capacidad de producción de Tesla en la fábrica de Fremont, en 2022, es de 600,000 coches al año.

– La capacidad de producción de Airbus para el modelo A320 es de 45 unidades mensuales.

Tomado desde: Lifeder. (15 de junio de 2022). *Capacidad de producción*. Recuperado de: <https://www.lifeder.com/capacidad-de-produccion/>.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

TECNICO EN PANADERIA

FICHA No. 3145515

RECETARIO PRODUCTOS DE PANADERIA

INSTRUCTORA:

PAOLA ANDREA HUILA ANAYA

MAYO, 2025

POPAYAN, CAUCA

RECETARIO

PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN 2025

PAN SEMIALIÑADO TIPO SAL

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	500
Azúcar	15	75
Sal	2.3	11.5
Margarina	18	90
Levadura Fresca	4	20
Agua	45	225



PAN SEMIALIÑADO TIPO DULCE

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	500
Azúcar	25	125
Sal	1	5
Margarina	16	80
Levadura fresca	8	40
Agua	40	200



PROCESO DE ELABORACION

- Mise en place.
- Tamizar harina
- Agregar la levadura y mezclar.
- Hacer una corona con la harina sobre el mesón, en el centro agregar el azúcar, la sal y la margarina integrar hasta homogenizar
- Agregar dos terceras partes de agua y revolver hasta que se disuelva completamente el azúcar y la sal.
- Integrando poco a poco la mezcla anterior junto con la harina y la cantidad de agua restante Amasar hasta obtener una masa elástica que no se rompa.
- Pesar la masa y dividir en partes iguales.
- Dar forma.
- Llevar a cámara de fermentación hasta doblar su tamaño
- Brillar y hornear por 16 min aproximadamente a 190°C.

PAN ALIÑADO TIPO SAL

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	500
Azúcar	14	70
Sal	2.3	11.5
Margarina	22	110
Levadura fresca	4	20
Agua aproximada	38	190
Esencia de mantequilla	2	10
Huevos	10	50



PAN ALIÑADO TIPO DULCE

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	500
Azúcar	26	130
Sal	1	5
Margarina	18	90
Levadura fresca	8	40
Agua aproximada	25	125
Esencias dulces	2	10
Huevos	10	50



PROCESO DE ELABORACION

- Mise en place.
- Tamizar harina, agregar la levadura y mezclar.
- Hacer una corona con la harina sobre el mesón, en el centro agregar el azúcar, la sal y la margarina integrar hasta homogenizar
- Agregar dos terceras partes de agua y revolver hasta que se disuelva completamente el azúcar y la sal, en esta etapa agregamos los huevos y la esencia.
- Integrar poco a poco vamos la mezcla anterior junto con la harina y la cantidad de agua restante
- Amasar hasta obtener una masa elástica que no se rompa.
- Pesar la masa y dividir en partes iguales.
- Dar forma.
- Llevar a cámara de fermentación hasta doblar su tamaño.
- Brillar y hornear por 16 min aproximadamente a 190°C.

PAN SUPERALIÑADO TIPO SAL

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	1000
Azúcar	15	150
Sal	2.2	22
Margarina	20	200
Levadura fresca	4	40
Agua aproximada	25	250
Esencias dulces	2	20
Huevos	15	150
Crema de leche	6	60
Mantequilla	7	70



PAN SUPERALIÑADO TIPO DULCE

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	1000
Azúcar	27	270
Sal	1	10
Margarina	18	180
Levadura fresca	8	80
Agua aproximada	25	250
Esencias dulces	2	20
Huevos	15	150
Crema de leche	7	70
Mantequilla	6	60



PROCESO DE ELABORACION

- Mise en place.
- Tamizar harina, agregar la levadura y mezclar.
- Hacer una corona con la harina sobre el mesón, en el centro agregar el azúcar, la sal y la margarina integrar hasta homogenizar
- Agregar dos terceras partes de agua y revolver hasta que se disuelva completamente el azúcar y la sal, en esta etapa agregamos los huevos, la esencia, crema de leche y mantequilla.
- Integrar poco a poco la mezcla anterior junto con la harina y la cantidad de agua restante Amasar hasta obtener una masa elástica que no se rompa.
- Pesar la masa y dividir en partes iguales.
- Dar forma. Llevar a cámara de fermentación hasta doblar su tamaño.
- Brillar y hornear por 16 min aproximadamente a 190°C.

PAN COCO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	1000
Azúcar	27	270
Sal	1	10
Margarina	18	180
Levadura fresca	8	80
Leche de coco	25	250
Esencia de coco	2	20
Huevos	15	150
Crema de leche	7	70
Mantequilla	6	60
Coco deshidratado	c/n	c/n



PROCESO DE ELABORACION

- Mise en place.
- Tamizar harina, agregar la levadura y mezclar.
- Hacer una corona con la harina sobre el mesón, en el centro agregar el azúcar, la sal y la margarina integrar hasta homogenizar
- Agregar dos terceras partes de agua y revolver hasta que se disuelva completamente el azúcar y la sal, en esta etapa agregamos los huevos, la esencia, crema de leche, coco y mantequilla.
- Integrando poco a poco la mezcla anterior junto con la harina y la cantidad de agua restante. Amasar hasta obtener una masa elástica que no se rompa.
- Pesar la masa y dividir en partes iguales.
- Dar forma.
- Llevar a cámara de fermentación hasta doblar su tamaño.
- Brillar y hornear por 16 min aproximadamente a 190°C.

TORTA CON SABOR A LIMON

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Margarina	90	450
Sal	1	5
Azúcar	90	450
Huevos	80	400
Harina de trigo	100	500
Fécula de maíz	10	50
Bicarbonato	1.2	6
Agua	10	50
Jugo de limón	10	50
Esencia de limón	1	5
Ralladura de limón	0.3	1.5
Colorante verde	c/n	c/n



GLASEADO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Azúcar pulverizada	100	150
Claras	20	30
Jugo de limón	6.67	10

PROCESO DE ELABORACION

- Cremar margarina, sal y azúcar.
- Aparte mezclar harina, bicarbonato y tamizar.
- Batir los huevos para espumar
- Agregar la ralladura de limón e ir incorporando el huevo poco a poco en la mezcla de margarina.
- Agregar la fécula, integrar muy bien.
- Agregar el jugo de limón, agua, colorante mezclar e incorporar la harina.
- Llevar a molde engrasado.
- Hornear 180°C por 40 minutos aproximadamente.

TORTA TRADICIONAL


INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Margarina	90	450
Sal	1	5
Azúcar	90	450
Huevos	90	450
Harina de trigo	100	500
Fécula de maíz	10	50
Polvo para hornear	2	10
Jugo de naranja	35	175
Nuez moscada	0.4	2
Canela	0.4	2
Ralladura	4	20



PROCESO DE ELABORACION

- Mise en place.
- Creinar margarina con azúcar y sal, ir agregando los huevos uno por uno hasta integrar. Agregar la fécula a la mezcla, seguir mezclando.
- Agregar ralladura y jugo de naranja, canela y nuez moscada, batir a velocidad media
- Agregar harina tamizada y polvo para hornear.
- Mezclar hasta integrar.
- Llevar a molde previamente enharinado.
- Hornear a 180°C por aproximadamente 50 min.

BATIDO PARA BIZCOCHUELO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS	
Harina de trigo	100	250	
Azúcar corriente	100	250	
Huevos	200	500	
Agua	10	25	
Esencia	2	5	


COULIS DE FRUTA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Fruta	100	1000
Azúcar Pulverizada	10	100

PROCESO DE ELABORACION

- Mise en place.
- Separar claras de yemas batir por separado. Claras a punto de nieve con el 50% del total del azúcar. Yemas a punto de letra con el 50% de azúcar restante.
- Agregar a las yemas la esencia y el agua e incorporar las claras con movimientos envolventes. Añadir la harina tamizada en pequeñas cantidades. Mezclar bien

BATIDO PARA GENOVESA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS	
Harina de trigo	100	250	
Azúcar corriente	100	250	
Huevos	170	425	
Grasa	10 o 20	25 o 50	
Esencia	2	5	

MEZCLA DE TRES LECHES

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Leche entera	100	250
Leche en polvo	80	200
Saborizante tres leches	2	5
Azúcar pulverizada	18	45

PROCESO DE ELABORACION

- Mise en place. Separar claras de yemas batir por separado. Claras a punto de nieve con el 50% del total del azúcar. Yemas a punto de letra con el 50% de azúcar restante.
- Agregar a las yemas la esencia y el agua e incorporar las claras con movimientos envolventes. Añadir la harina tamizada en pequeñas cantidades. Mezclar bien

TORTA INDUSTRIAL ECONOMICA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Margarina sin sal	44	220
Sal	0.7	3.5
Azúcar	75	375
Emulsificante	1.4	7
Harina de trigo	100	500
Fécula de maíz	10	50
Esencias dulces	1.5	7.5
Huevos	56	280
Polvo para hornear	2.2	11
Agua	53	265



PROCESO DE ELABORACION

- Cremar margarina, sal y azúcar. Aparte mezclar harina, polvo para hornear y tamizar.
- Batiendo los huevos para espumar, en la mezcla de margarina ir incorporando poco a poco el huevo y la fécula.
- Agregar las esencias y el agua
- Mezclar e incorporar la harina.
- Llevar a molde engrasado. Hornear 180°C por 40 minutos aproximadamente.

TORTA DE COCO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Margarina	75	225
Sal	1	3
Azúcar	90	270
Esencia de coco	1.5	4.5
Harina de trigo	100	300
Fécula de maíz	10	30
Polvo para hornear	2	6
Huevos	100	300
Leche de coco	25	75
Coco deshidratado simple	60	180



PROCESO DE ELABORACION

- Creinar margarina, sal y azúcar.
- Aparte mezclar harina, polvo para hornear y tamizar. Se deben ir batiendo los huevos para espumar, en la mezcla de margarina ir incorporando poco a poco el huevo y la fécula.
- Agregar la leche de coco, esencia de coco y el coco deshidratado, mezclar e incorporar la harina.
- Llevar a molde engrasado.
- Hornear 180°C por 40 minutos aproximadamente.

TORTA Y MUFFINS DE FRESA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Margarina	80	240
Sal	1	3
Azúcar	80	240
Esencia de fresa	0.6	1.8
Harina de trigo	100	300
Fécula de maíz	10	30
Polvo para hornear	1	3
Huevos	100	300
Leche líquida	30	90
Fresas	30	90



PROCESO DE ELABORACION

- Creinar margarina, sal y azúcar.
- Aparte mezclar harina, polvo para hornear y tamizar. Se deben ir batiendo los huevos para espumar, en la mezcla de margarina ir incorporando poco a poco el huevo y la fécula.
- Agregar la leche, esencia de fresa y las fresas picadas, mezclar e incorporar la harina.
- Llevar a molde engrasado.
- Hornear 180°C por 40 minutos aproximadamente.

TORTA DE PIÑA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Margarina	70	210
Sal	0.7	2.1
Azúcar	70	210
Esencia de piña	6.6	19.8
Harina de trigo	100	300
Fécula de maíz	10	30
Polvo para hornear	1.5	4.5
Huevos	90	270
Agua	30	90
Rodajas de piña	c/n	c/n
Colorante amarillo	c/n	c/n

TORTA DE CAFÉ

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Margarina	70	210
Sal	0.5	1.5
Azúcar	70	210
Esencia de mantequilla y canela	2	6
Harina de trigo	100	300
Fécula de maíz	10	30
Polvo para hornear	2	6
Huevos	90	270
Café preparado	30	90
Café instantáneo	1 sobre pequeño	2
Leche en polvo	3	9
Polvo para hornear	1.5	4.5



PROCESO DE ELABORACION

- Creinar margarina, sal y azúcar.
- Aparte mezclar harina, polvo para hornear y tamizar. Se deben ir batiendo los huevos para espumar, en la mezcla de margarina ir incorporando poco a poco el huevo y la fécula.
- Agregar las esencias, el licor de café, el café preparado e instantáneo y la leche en polvo, mezclar e incorporar la harina.
- Llevar a molde engrasado.
- Hornear 180°C por 40 minutos aproximadamente.

TORTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Margarina	100	300
Sal	1	3
Azúcar	90	270
Cobertura de chocolate o chips	35	105
Harina de trigo	100	300
Fécula de maíz	10	30
Polvo para hornear	2	6
Huevos	120	360
Crema de leche	8	24
Cocoa	10	30
Esencias	2	6
Color caramelo	c/n	c/n
Leche líquida	10	30
Canela en polvo	1.33	3.99



PROCESO DE ELABORACION

- Cremar margarina, sal y azúcar.
- Aparte mezclar harina, polvo para hornear, cocoa, canela en polvo y tamizar. Se deben ir batiendo los huevos para espumar, en la mezcla de margarina ir incorporando poco a poco el huevo y la fécula.
- Agregar las esencias, la leche y la crema de leche, se debe fundir los chips de chocolate y se agregan al batido, mezclar e incorporar la harina hasta integrar bien.
- Llevar a molde engrasado.
- Hornear 180°C por 40 minutos aproximadamente.

PONQUE NEGRO PARA CEREMONIA O TORTA ENVINADA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Margarina	100	300
Sal	1	3
Azúcar	90	270
Huevos	120	360
Harina de trigo	100	300
Fécula	10	30
Polvo para hornear	2	6
Jugo de naranja	20	60
Nuez Picada	8	24
Ciruela pasa	15	45
Breva picada	30	90
Durazno	30	90
Cerezas	30	90
Vino dulce o cherrynol	35	105
Color caramelo	c/n	c/n
Canela	0.2	0.6

Clavos de olor	0.2	0.6
Esencias dulces	2	6
Nuez moscada	0.2	0.6

BIZCOCHUELO PARA TORTA FRIA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	250
Azúcar corriente	90	225
Huevos	220	550
Esencia	2	5
Fécula	10	25
Sal	1	2.5
Polvo para hornear	2	5

PARA HUMEDECER TORTA FRIA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Leche líquida	100	1000
Crema de leche	50	500
Leche condensada	50	500
Leche en polvo	5	50
Gelatina sin sabor	7	70

BIZCOCHUELO PARA BRAZO DE REINA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	250
Azúcar corriente	90	225
Huevos	220	550
Esencias	2	5
Fécula	10	25
Sal	1	2.5
Agua	26	65
Aceite	32	80
Relleno de fresa	c/n	c/n

GALLETAS POLVOROSAS

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	50	250
Fécula de maíz	50	250
Azúcar	50	250
Sal	1	5
Margarina	50	250
Huevos	10	50
Esencia	2	10
Polvo para hornear	1	5



PROCESO DE ELABORACION

- Mise en place.
- Crear mantequilla con azúcar y sal.
- Batir el huevo y agregarlo a la mezcla anterior por mitades, agregar media tapita de esencias de mantequilla, naranja, y vainilla, seguir batiendo hasta blanquear la mezcla.
- Incorporar la harina sin movimientos bruscos para que no se pierda el aire obtenido durante el cremado.
- Integrar hasta que no se noten partes blancas.
- Espolvorear harina sobre el mesón, estirar la masa y dividir en partes iguales.

GALLETAS TIPO BOMBA O PERAS

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	300
Polvo de hornear	1.5	7.5
Agua	40	200
Levadura	6	30
Sal	1	5
Azúcar	50	250
Margarina	25	125
Huevos	10	50
Color amarillo	c/n	c/n
Esencias	2	10

GALLETAS DE AVENA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	300
Polvo para hornear	2	6
Leche liquida	23	69
Avena triturada	42	126
Azúcar	42	126
Margarina	42	126
Huevos	25	75
Esencias	2	6
Uvas pasas	35	105

PAN CROISSANT

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	500
Sal	2	10
Azúcar	8	40
Margarina	8	40
Huevos	20	100
Agua	33	165
Levadura fresca	4	20
Margarina empaste (Vitina hojaldre o croissant)	65	325



PASTA DE HOJALDRE

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	500
Sal	2	10
Azúcar	2.5	12.5
Margarina	8	40
Agua	58	290
Margarina empaste (Vitina hojaldre)	75	375
Esencias dulces	2	10


PANDEBONO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Queso costeño	100	500
Almidón de yuca agrio	100	500
Margarina	36	180
Azúcar	28	140
Harina de maíz	20	100
Polvo para hornear	2	10
Esencia de mantequilla	2	10
Agua	45	225
Huevos	20	100

BUÑUELOS

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Colmáiz	100	500
Queso costeño	100	500
Azúcar	38	190
Huevos	20	100
Esencia de mantequilla	2	10
Polvo para hornear	2.5	12.5
Agua	40	200

PASTA PARA REPOLLAS

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS	
Harina de trigo	100	300	
Agua	100	300	
Grasa	80	240	
Huevo	100 al 150	300 a 450	
Azúcar	5	15	
Sal	1.5	4.5	


PROCESO DE ELABORACION

- Mise en place.
- Hervir el agua, posteriormente agregar sal, azúcar y mantequilla.
- Revolver hasta que esté totalmente fundida la mantequilla.
- Agregar harina y mezclar muy bien.
- Retirar del fuego, seguir mezclando hasta que enfrié. Ir agregando los huevos uno por uno, mezclar hasta que estén bien compactados. Con ayuda de una manga pastelera agregar sobre la bandeja de horno.
- Hornear por aproximadamente 20 min a 160°C.
- Rellenar con pastelera.

CREMA PASTELERA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Yemas de huevo	16	160 (8)
Azúcar pulverizada	25	250
Fécula de maíz	15	150
Leche líquida	100	1000
Esencia de vainilla	2	20
Mantequilla	1.5	15

CHURROS

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS	
Harina de trigo	100	300	
Agua	100	300	
Grasa	80	240	
Huevo	100	300	
Azúcar	5	15	
Sal	1.5	4.5	

PROCESO DE ELABORACION

- Mise en place.
- Hervir el agua, posteriormente agregar sal, azúcar y mantequilla.
- Revolver hasta que esté totalmente fundida la mantequilla.
- Agregar harina y mezclar muy bien.
- Retirar del fuego, seguir mezclando hasta que enfrié. Ir agregando los huevos uno por uno, mezclar hasta que estén bien compactados. Con ayuda de una manga pastelera dar la forma deseada y llevar a fuego a freír. Se deben pasar calientes sobre una mezcla de canela en polvo y azúcar.

MASA PIZZA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina	100	1000
Azúcar	5	50
Margarina	12	120
Sal	2	20
Levadura	1	10
Huevos	15	150
Esencia	1	10
Finas Hierbas	0.3	3
Agua	25	250
Cerveza	20	200
Polvo para hornear	2	20

PROCESO DE ELABORACION

- Mezclar harina más levadura y polvo para hornear
- Crear margarina, azúcar, sal y finas hierbas
- Agregar a la mezcla anterior tres huevos y esencia de mantequilla una cucharadita.
- Agregar la cerveza y el agua poco a poco e integrar con la harina.
- Dar forma y agregar los ingredientes deseados.



FORMULACIONES GENERALES PARA PANADERIA

Máximo – Mínimo

INGREDIENTES	PORCENTAJE %
Harina	100%
Agua	45 – 70%
Sal	1 máximo 2.5
Levadura	2 – 5% (1g seca = 3 g fresca)
Azúcar	Pan sal 2 – 10% Pan dulce 15 – 25%
Mantequilla o margarina	15 – 25% Usualmente se usa del 18 – 20%
Huevos	10 %
Esencias	1 – 2%
Lácteos	Leche en polvo 5 – 10% Leche líquida 50 – 100% (productos líquidos se resta el % de agua, o reemplaza agua por leche)
Otro tipo de harinas	20% (Se le resta al 100 % de la harina)
Fécula	2%
Prefermento	20 – 70 %

FORMULACIONES GENERALES PARA PASTELERIA

El huevo siempre será el 100%

TORTAS PESADAS (Cuatro cuartos)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %
Huevo	100%
Azúcar	100%
Grasas	100%
Harina	100%
Esencias o ralladuras	1 – 2%
Leche	Hasta un 20%
Otras harinas	20 – 30 %
Frutas	30 – 40 %
Polvo para hornear	3%
Sal	0.5%

TORTAS LIVIANAS (Bizcochos)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %
Huevo	100%
Azúcar	30 – 50%
Harina	60%
Grasas	5 – 15%
Otras harinas	20%
Esencias	1 – 2% (liquidas)
Leche o crema de leche	c/n
Polvo de hornear	1 – 2%
Sal	0.5%

Por cada huevo 30g de harina, 30 g de azúcar.

Adiciones: Fruta 20 al 40%

Esencias en polvo 2 – 4 %

ELABORACIÓN DE PRE- FERMENTOS

POOLISH



Ingredientes	Porcentaje (%)	Gramos
Harina	100	100
Agua	100	100
Levadura	0.25	0.25

Se usa máximo el 20 % en una formulación

Mezclar muy bien los ingredientes hasta integrar, no deben observarse partes de harina

ESPONJA



Ingredientes	Porcentaje (%)	Gramos
Harina	100	100
Agua	80	80
Levadura	2	2

Se usa máximo el 20 % en una formulación

Mezclar muy bien los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

MASA MADRE



Ingredientes	Porcentaje (%)	Gramos
Harina	50	50
Agua	50	50

Se usa máximo el 20 % en una formulación

Mezclar muy bien los ingredientes hasta obtener una mezcla cremosa

BIGA



Ingredientes	Porcentaje (%)	Gramos
Harina	100	100
Agua	50	50
Levadura	1	1

Se usa máximo del 20 % al 30 % en una formulación

Mezclar muy bien los ingredientes hasta integrar.

PANES CON PRE FERMENTOS

FORMULACIÓN

Ingredientes	Porcentaje (%)
Harina	100 %
Agua	50 %
Prefermento	20 % - 80 %
Sal	2 %



PAN CON REMOLACHA

Ingredientes	Porcentaje (%)	Cantidad en gramos
Harina	100 %	500 gr
Agua	50 %	250 gr
Prefermento (Poolish)	40	200 gr
Sal	2 %	10 gr

PAN CON SEMILLAS

Ingredientes	Porcentaje (%)	Cantidad en gramos
Harina	100 %	500 gr
Agua	50 %	250 gr
Prefermento (Esponja)	20 %	100 gr
Sal	2 %	10 gr

PAN NORMAL

Ingredientes	Porcentaje (%)	Cantidad en gramos
Harina	100 %	500 gr
Agua	60 %	300 gr
Prefermento (Biga)	30%	150 gr
Sal	2 %	10 gr

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PANES CON PREFERMENTO

- Después de tener el prefermento se añade a la formulación, mezclamos bien y dejamos fermentar por una hora, luego hacemos pliegues como amasado, para hacer los pliegues es necesario untarse las manos con aceite y doblar por las esquinas.
- Después de esto llevar a fermentar por una hora.
- Dar forma a los panes, se estira un poco la masa y se enrolla, se debe colocar una cofia en la parte interna de la canasta arrojamos un poco de harina en esta y posteriormente colocamos la masa con la parte de la arruga final hacia arriba, cubrimos la masa con otra cofia, se deja fermentar por un día.
- El pan debe estar frío para poder ser manipulado, es mejor que estén refrigerados (no congelados) para que el proceso se haga de mejor manera.
- Se realizan los cortes, (se le hace una orejita a la masa, forma de una C al revés) horneado e hidratación.
- Al horno se le debe agregar agua, (cuando es un horno tradicional, dos veces durante el horneado) el pan se hidrata con un spray.

TOSTADAS FRANCESAS

Con los panes elaborados a base de prefermento. Cortamos rebanadas de pan para hacer las tostadas.

Tostadas Francesas Dulces

- Se humedecen las tostadas en una mezcla de huevo, canela en polvo, vainilla, leche y un poco de azúcar.
- Llevar al fuego en una sartén con un poco de mantequilla o aceite, cuando este bien caliente, se colocan en esta las rebanadas de pan para tostarlas.
- Al estar doradas por ambos lados se untan con un poco de crema de avellanas, crema chantilly y fresas.
- Agregar los ingredientes de tu preferencia



Tostadas Francesas Saladas

- Preparar una mezcla de margarina, ajo tatemado y orégano en polvo, untarlo sobre ambas caras del pan
- Llevarlo a la sartén caliente a tostar.
- Agregar pollo en salsa bechamel, pimentón caramelizado, tomate salteado, salsa de ajo y chontaduro y a disfrutar.
- Agregar los ingredientes que más te gusten.



HOJALDRE

Ingredientes	Porcentaje %
Harina	100 %
Azúcar	4 % Salados 8 % al 10% Dulces
Sal	1.5 % al 2 %
Huevos	10 %
Mantequilla o margarina	10 % al 15 %
Levadura	4 % al 5% (fresca)
Agua muy fría	50 %
Esencias	1 % al 2 %
Empaste	60 %



Proceso de elaboración del Croissant

Masa inicial Croissant y hojaldre

- Se hace un volcán con un orificio, en el cual ponemos el huevo, el azúcar, la sal a un lado, la mantequilla y la levadura.
- Se comienza el amasado (Como lavando ropa o en máquina a velocidad 2)
- Amasamos muy bien y llevamos a reposar por 1 hora o 20 minutos si es un día muy soleado y caluroso.

Empaste Croissant y Hojaldre

- Se coloca la vitina de croissant en un plástico y se hace un cuadro de medio centímetro de grosor. Se refrigera por 20 minutos o en el congelador por 10 minutos.
- Estirar la masa como un rectángulo y colocar el cuadrado de mantequilla dentro de la masa, cerrar la masa, cubriendo la mantequilla por todo lado.
- Estirar la masa de manera rectangular, hacer un pliegue o vuelta sencilla.
- Envolver en papel film y llevar a reposar al congelador, 10 minutos en el congelador.
- Repetir el proceso con una vuelta doble y dejar reposar 10 minutos en el congelador

Croissant

- Estirar la masa como rectángulo y cortar los triángulos para hacer el croissant 35 cm de largo y 7 cm de ancho.
- Rellenar el croissant con queso o tu dulce favorito, enrollarlo desde la parte gruesa hasta la punta, estirando un poco mientras enrollas.
- Déjalo una hora hasta que duplique su tamaño. Luego llévalos al refrigerador a reposar por 10 minutos.
- Si deseas hacer tu croissant de colores, separa desde el inicio un poco de tu masa y tintúrala, estírala en la misma forma y tamaño que la superficie de tu rectángulo inicial antes de cortar para formar croissant, pégala con agua sobre la superficie de la masa lista para cortar, pásala por el rodillo de nuevo y listo.
- Sigue con el paso 0 al 3.

Croffins

- Utilizar las tiras de los lados de la masa anterior
- Cortar en tiras delgadas
- Enrollar en forma de rosa pequeña, dejando en el centro una pequeña parte que sobresale, Llevar a los moldes de muffins.



Rollitos

- Cortamos rectángulos de 8 * 10 cm aproximadamente
- Hacer con una cuchilla cortes diagonales en la parte superior no muy profundos
- Rellenamos con chocolate preferiblemente en barra o con arequipe y enrollamos.



Canastas

- Cortar una primera capa(redonda) con la ayuda de un recipiente para tomar el molde.
- Sacar con el mismo recipiente una segunda capa y le hacemos un orificio en el medio, (se deben cortar suavemente para que no se pierdan las capas del croissant) se pegan con agua.

Se le puede agregar fruta confitada o fruta con azúcar que se confita durante el horneado.



Horneado

8 minutos a 200°C luego bajamos a 180°C por 15 minutos más.

Pasteles de pollo

- Cortar la masa de hojaldre en cuadros agregar en la mitad el pollo
- Agregar en la mitad un poco de agua en los bordes de la masa y lo cierro en forma de triangulo, en la parte de adentro se hace el empalme presionando un poco con los dedos.
- Evitar hacer en la orilla de la masa para no perder las capas del hojaldre.



Milhojas

- Estirar y cortar pequeños rectángulos con la masa de hojaldre.
- Llevar a horno.
- Colocar en forma de torre y colocar en la mitad las capas arequipe o dulces.



Corazones

- Colocar una capa de azúcar por los dos lados de la masa.
- Dar forma a los corazones empezando a plegar la masa hacia adentro una vez de cada lado para que quede bien parejo
- Dejar un pequeño espacio para sobreponer una mitad sobre la otra, al llegar al centro
- Envolver en film y llevar a refrigerar mínimo por 30 minutos.
- Cortar rodajas de masa de aproximadamente 1 cm.



Chicharrones

- Colocar pedazos de dulce de guayaba a lo largo de cada pedazo de hojaldre
- Doblar la masa por encima de los trozos de guayaba.
- Presionar el borde con los dedos para sellarla.
- Realizar cortes pequeños en el borde de la masa para formar los dedos del chicharrón con un cuchillo
- Espolvorea con el azúcar.



PRODUCTOS DE QUESO

PANDEBONO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Queso costeño	100	500
Almidón de yuca agrio	65 -75 50%	250
Fécula	20 – 25 20%	100
Polvo para hornear	2 – 3 3%	15
Panela rallada o azúcar	8 – 10 9%	45
Margarina o mantequilla	8 – 10 9%	45
Huevos	20 – 30 25%	125
Sal	1	5
Leche liquida	c/n	c/n




BUÑUELOS

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Queso costeño	100	500
Colmáiz	100 – 150 100%	500
Almidón de yuca	9 – 13 9%	45
Polvo para hornear	1 – 2 2%	10
Huevos	10	50
Azúcar	2 – 4 3%	15
Leche liquida	c/n	c/n



PAN DE YUCA (Mezcla Liquida)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS	
Leche liquida	100	200	
Huevo	50	100	
Margarina o mantequilla	25	50	
Aceite	25	50	
Almidón de yuca	150	300	
Queso	100	200	
Polvo de hornear	1	2	
Sal	1	2	
Llevar todos los ingredientes a la licuadora			

ALMOJABANAS #1

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Queso	100	500
Colmáiz	30	150
Almidón	5	25
Fécula	8	40
Huevos	10	50
Harina de trigo	5	25

ALMOJABANAS #2

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Queso	100	500
Almidón de yuca	13	65
Fécula de maíz	25	125
Huevos	10	50
Polvo para hornear	1	5
Leche en polvo	13	65
Azúcar	10	50
Margarina o mantequilla	10	50

ALMOJABANAS # 3

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Queso	100	500
Almidón de yuca	36	180
Huevo	20	100
Harina de trigo	6	
Polvo para hornear	1	5
Leche en polvo	10	
Azúcar	8	40
Margarina	8	40
Harina de maíz	25	125



ALMOJABANAS #4 (Para formar con manga)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Queso	100	500
Almidón de yuca	37.5	187.5
Harina	6	30
Polvo	1	5
Huevos	20	100
Mantequilla o margarina	9	45
Sal	2	10



Procedimiento Productos de queso:

- Incorporar en un bol los Ingredientes secos
- Agregar el queso y los líquidos en esta clasificación entra el huevo, la leche, el azúcar, la margarina o mantequilla.

Horneado

200 – 220 °C por 10 o 115 min aproximadamente.



PASTELERIA

BIZCOCHO CON INTEGRACION DE MERMELADA O PASTA DE FRUTA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Huevos	100	250
Harina	60	150
Azúcar	40	100
Polvo para hornear	2	5
Aceite	10	25
Sal	0.5	1.25
Mermelada	40	100



MERMELADA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Fruta	100	300
azúcar	30	90

Llevar a fuego bajo, hasta reducir. Licuar y cernir de ser necesario

Procedimiento:

- Mise en place
- Separar yemas de claras batir cada una de estas con la mitad del total del azúcar, yemas a punto de letra, claras a punto de nieve.
- Agregar a las yemas la mermelada, mezclar.
- Agregar aceite. Integrar
- Ir agregando las claras poco a poco, mezclar rápidamente de abajo hacia arriba lo más rápido posible para no bajar las claras.
- (Tamizar harina, polvo para hornear y sal) Ir agregando la harina e ir mezclando con movimientos envolventes.
- La masa para bizcochos debe quedar esponjosa.

PIONONO DE FIGURAS O PINTADO



INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Huevos	100	250
Harina de trigo	60	150
Azúcar	50	125
Esencia	1	2.5

Procedimiento:

- Mise en place
- Separar claras de yemas
- Batir claras con la mitad del azúcar a punto de nieve
- Batir yemas con la mitad del azúcar de la formulación a punto de letra.
- Agregar a las yemas, la clara de huevo y la esencia y mezclar en forma envolvente.
- Tamizar la harina y agregar poco a poco a la mezcla anterior. Integrar bien.

Para las figuras:

- Separar pequeñas cantidades de la mezcla y pintar con los colores a utilizar.
(Todas las figuras deben quedar y hacerse boca abajo)
- Con ayuda de una manga agregamos sobre el tapete el resto de la mezcla, lo primero es cubrir las figuras para que estas no se corran.

BRAZO DE REINA O PIONONO DE CHOCOLATE



INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Huevos	100	250
Azúcar	40	100
Harina de trigo	50	125
Esencia	1	2.5
Cacao	10	25

Procedimiento

- Batir huevos con azúcar hasta obtener una textura espumosa, adicionar esencia e integrar.
- Tamizar harina y cacao e ir agregando a la mezcla poco a poco, mezclar con movimientos envolventes.
- En una lata para horno colocamos el tapete y esparcimos la mezcla con una espátula hasta que esté totalmente plana.
- Hornear por 10 minutos a 180°C
- Al retirar del horno, se debe tapar para que no se seque y se deja tapado hasta que enfrié.

BIZCOCHO CON INTEGRACION DE CACAO



INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Huevos	100	250
Azúcar	40	100
Harina de trigo	60	150
Aceite	10	25
Esencia	2	5
Líquido	c/n	c/n
Polvo de hornear	3	7.5
Sal	0.5	1.25
Cacao	20	50

Procedimiento:

- Mise en place
- Separar yemas de claras batir cada una de estas con la mitad del total del azúcar, yemas a punto de letra, claras a punto de nieve.
- Agregar a las yemas aceite, esencia e integrar
- Ir agregando las claras poco a poco, mezclar rápidamente de abajo hacia arriba lo más rápido posible para no bajar las claras.
- (Tamizar harina, cacao, polvo para hornear y sal) Ir agregando la harina e ir mezclando con movimientos envolventes.
- Agregar la cantidad de líquido que sea necesaria (La masa para bizcochos debe quedar esponjosa)

BIZCOCHO CON FRUTA FRESCA



INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Huevos	100	250
Azúcar	40	100
Harina de trigo	60	150
Aceite	5	12,5
Frutas	60	150
Polvo de hornear	1	2.5
Sal	0.2	1.25

Procedimiento:

- Mise en place
- Separar yemas de claras batir cada una de estas con la mitad del total del azúcar, yemas a punto de letra, claras a punto de nieve.
- Agregar a las yemas los trozos de fruta, mezclar.
- Agregar aceite. Integrar
- Ir agregando las claras poco a poco, mezclar rápidamente de abajo hacia arriba lo más rápido posible para no bajar las claras.
- (Tamizar harina, polvo para hornear y sal) Ir agregando la harina e ir mezclando con movimientos envolventes.
- La masa para bizcochos debe quedar esponjosa.

BIZCOCHO CON ESENCIAS Y POLVO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Huevos	100	250
Azúcar	40	100
Harina de trigo	60	150
Aceite	5	12.5
Esencias	2	5
Polvo de hornear	2	5
Sal	0.5	1.25
Canela en polvo	2	5
Leche en polvo	10	25

Procedimiento:

- Mise en place
- Separar yemas de claras batir cada una de estas con la mitad del total del azúcar, yemas a punto de letra, claras a punto de nieve.
- Agregar a las yemas aceite, esencias e integrar
- Ir agregando las claras poco a poco, mezclar rápidamente de abajo hacia arriba lo más rápido posible para no bajar las claras.
- (Tamizar harina, canela en polvo, leche en polvo, polvo para hornear y sal) Ir agregando la harina e ir mezclando con movimientos envolventes.
- (La masa para bizcochos debe quedar esponjosa)

TORTA MILKYWAY # 1



INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Huevos	100	200
Harina	100	200
Grasa	100	200
Azúcar	100	200
Esencia	2.5	5
Leche cortada	20	50
Bicarbonato	3	7.5
Frutos secos	c/n	c/n
Chocolate	60	150

Procedimiento

- Mise en place
- Mezclar azúcar y aceite, adicionar un poco de vinagre a la leche para cortarla y añadirla a la mezcla anterior. Batir.
- Agregar el chocolate fundido una vez este bien integrado ir agregando los huevos uno a uno. Mezclar
- Agregar harina poco a poco e ir mezclando hasta obtener una mezcla homogénea.

TORTA MILKYWAY #2



INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Huevos	70	175
Harina	80	200
Mantequilla derretida	100	250
Azúcar	100	250
Bicarbonato	3	7.5
Sal	0.5	1.25
Leche cortada	30	75
Chocolate de cobertura	30	75
Cocoa en polvo	20	50

Procedimiento

- (Para cortar la leche se utiliza vinagre o unas gotas de jugo de limón)
- Mise en place
- Crear azúcar, con la mantequilla derretida. Separar claras de yemas y batir por separado.
- Derretir el chocolate a baño maría.
- Agregar al cremado la leche, las claras, yemas, el chocolate derretido y cocoa. Integrar bien.
- Tamizar harina con bicarbonato y sal e ir agregando poco a poco. Mezcla hasta obtener una mezcla homogénea.
- (Si la mezcla queda un poco seca se puede agregar un poco más de leche)

TORTA ENVINADA



INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Huevos	100	250
Harina	100	250
Mantequilla	100	250
Azúcar	100	250
Ralladura y jugo	2	5
Polvo para hornear	3	7.5
Sal	0.5	1.25
Color caramelo	c/n	c/n
Nueces laminadas	c/n	c/n
Vino cherrynol	c/n	c/n

Procedimiento

- Mise en place
- Crear mantequilla y azúcar.
- Ir agregando los huevos poco a poco.
- Agregar la ralladura y el jugo, mezclar.
- Después de integrar agregar las nueces laminadas y el vino, unas gotas de color caramelo al gusto, integrar bien.
- Tamizar harina, polvo para hornear y sal, agregar a la mezcla anterior.
- Integrar con movimientos envolventes.

TORTA DE MARACUYA



INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Huevos	100	250
Harina	100	250
Azúcar	100	250
Aceite	30	75
Polvo para hornear	3	7.5
Mantequilla	70	175
Sal	0.5	1.25
Mermelada de maracuyá	40	100

Procedimiento

- Mise en place
- Creinar mantequilla y azúcar, agregar aceite.
- Agregar la mermelada de maracuyá
- Ir agregando los huevos poco a poco.
- Tamizar harina, polvo para hornear y sal, agregar a la mezcla anterior.
- Integrar con movimientos envolventes.

TORTA DE OREO



INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina	70	175
Grasa	100	250
Huevo	100	250
Azúcar	60	150
Esencias	2	5
Oreo	30	75
Polvo de hornear	3	7.5
Leche	20	50

Procedimiento

- Mise en place
- Separar claras de yemas, batir cada una por separado con la mitad del azúcar.
- Agregamos la grasa a las yemas e integramos.
- Agregamos las galletas y esencia a las yemas revolvemos bien.
- Poco a poco integramos la harina tamizada junto con el polvo para hornear. Por último, se agrega la leche.
- Hornear a 180°C por 10 minutos

TORTA DE LULO



INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Huevos	100	150
Harina	100	150
Azúcar	100	150
Mantequilla sin sal	66	99
Aceite	34	51
Polvo para hornear	3	4.5
Esencia de vainilla	2	3
Sal	0.5	0.75
Mermelada de lulo	40	60

MERMELADA

Fruta 100% Azúcar 30%

Procedimiento

- Mise en place
- Crear mantequilla, aceite, azúcar y vainilla.
- Batir los huevos a punto de letra
- Agregar al cremado la mermelada de lulo, luego poco a poco los huevos.
- Tamizar harina, polvo para hornear y sal.
- Agregar a la mezcla.

PAVLOVA / MERENGOS O SUSPIROS



INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Claros de Huevo	100	100
Azúcar	200	200
Fécula	5	5
Chorrito de limón	c/n	c/n
Pizca de sal	c/n	c/n

Procedimiento

- Mise en place
- Batir hasta formar picos firmes.
- Dar la forma deseada con ayuda de una manga suspiros o canastas para rellenar.

CREMAS Y CUBIERTAS

CHANTILLY POLVO (500g)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GR
Crema de leche	100	500
Leche	100	500
Chantilly	100	500

CREMA DIPLOMATICA (500g)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GR
Crema pastelera	50	250
Crema chantilly	50	250

GANACHE (500g)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GR
Chocolate	100	500
Crema de leche	100	500

MERMELADA (500g)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GR
Frutas	100	500
Azúcar	60	300

GLASS ESPEJO (500g)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GR
Chocolate blanco	100	200
Glucosa	25	50
Glicerina	9	18
Azúcar glass	25	50
Gelatina sin sabor	2	4
Agua	50	100

CREMA PASTELERA (500g)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GR
Leche	100	500
Crema de leche	100	500
Huevo	25	125
Fécula de maíz	20	100
Vainilla	2	10
Azúcar	13	65

CREMA MANTEQUILLA (500g)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GR
Mantequilla	100	500
Azúcar glass	50	250

GLAZEADO (500g)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GR
Claras de huevo	100	500
Azúcar	200	1000

GANACHE MAGICO (500g)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GR
Chocolate	100	500
Mantequilla	30	150
Azúcar	20	100
Gelatina sin sabor	2	10

FONDANT (500g)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GR
Azúcar glass	100	500
Glucosa	12	60
Glicerina	10	50
Agua	C/N	
Gelatina sin sabor	2	10

CHANTILLY

- Crema de leche (35-40% de grasa): 100%
- Azúcar glass o azúcar impalpable: 10-20% del total de crema
- Vanilla (opcional): una pizca o 1/2 cucharadita de extracto de vainilla

Ejemplo:

- 200 g de crema para batir
- 20-40 g de azúcar glass
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla (opcional)
- La proporción de azúcar puede variar según el gusto personal.

Tips:

Asegúrate de que la crema esté bien fría antes de batirla.

Bate la crema con una batidora eléctrica o manual hasta que forme picos suaves.

Agrega el azúcar y la vainilla (si la usas) y sigue batiendo hasta que el azúcar se disuelva y la crema forme picos firmes.

No batas demasiado, ya que la crema puede volverse mantequilla.

CHANTILLY EN POLVO

- Crema de leche 50%
- Leche líquida 50%
- Polvo (Chantilly) 50%

CREMA PASTELERA

- Leche: 100%
- Azúcar: 10 - 20%
- Huevos: 2-3 unidades (20-30%) (1 huevo equivale a aproximadamente 50 g. (20g de yema + 30g de clara))
- Fécula: 8-10%

La clave para hacer una buena crema pastelera es cocinarla a fuego lento y revolver constantemente para evitar que se formen grumos.

CREMA DIPLOMATICA

La crema diplomática es una crema pastelera ligera y esponjosa, hecha con crema pastelera, crema chantillí y azúcar.

Receta básica para hacer crema diplomática:

Ingredientes:

- 500 g de crema pastelera (hecha con 500 ml de leche, 100 g de azúcar, 2-3 huevos y 40 g de fécula)
- 200 g de crema chantilly (hecha con 200 g de crema para batir, 20-40 g de azúcar y 1/2 cucharadita de extracto de vainilla)
- 100 g de azúcar glass o azúcar impalpable

Instrucciones:

Prepara la crema pastelera según la receta básica.

Prepara la crema chantilly según la receta básica.

Mezcla la crema pastelera y la crema chantillí en un tazón grande.

Agrega el azúcar glass y mezcla suavemente hasta que esté bien combinado.

Coloca la mezcla en un tazón o molde y refrigera durante al menos 2 horas antes de servir. La proporción de crema pastelera y crema chantillí puede variar según el gusto personal.

GANACHE

La ganache es una mezcla de chocolate y crema que se utiliza como relleno o cobertura para pasteles, tortas y otros postres. La proporción clásica para hacer ganache es:

1 parte de chocolate (negro, con leche o blanco) 100% = 1 parte de crema 100%

Ejemplo:

200 g de chocolate = 200 ml de crema

Se puede ajustar la proporción según el tipo de chocolate y la consistencia deseada. Para un ganache más suave y fluido, utiliza más crema (1.2 o 1.5 partes de crema por 1 parte de chocolate)

Para un ganache más espeso y firme, utiliza menos crema (0.8 o 0.9 partes de crema por 1 parte de chocolate)

Instrucciones básicas para hacer ganache:

- Calienta la crema en una cacerola a fuego medio hasta que esté caliente pero no hirviendo.
- Retira la crema del fuego y agrega el chocolate troceado.
- Deja reposar durante 1-2 minutos para que el chocolate se derrita.
- Mezcla suavemente hasta que el chocolate esté completamente fundir y la mezcla sea suave y homogénea.
- Deja enfriar y espesar la ganache antes de utilizarlo.
- La ganache se puede aromatizar con vainilla, café u otros ingredientes para darle un sabor único.

MOUSSE DE CHOCOLATE

- Chocolate negro (70% cacao): 50-60%
- Crema para batir (35-40% grasa): 30-35%
- Azúcar glass o azúcar impalpable: 5-10%
- Huevos (opcional): 2-3 yemas por cada 200 g de chocolate
- Vainilla (opcional): una pizca o 1/2 cucharadita de extracto de vainilla

Tips

Asegúrate de que el chocolate esté fundido y suave antes de mezclarlo con la crema. Bate la crema hasta que forme picos suaves antes de mezclarla con el chocolate.

Mezcla suavemente para evitar desinflar la crema.

Agrega las yemas de huevo (si las usas) una a una, mezclando bien después de cada adición.

Agrega la vainilla (si la usas) y mezcla suavemente.

MOUSSE DE FRUTAS

Para un mousse de frutas, la proporción de ingredientes puede variar dependiendo del tipo de fruta y el resultado deseado.

- Puré de fruta (fresca o congelada): 50-60%
- Crema para batir (35-40% grasa): 30-35%
- Azúcar glass o azúcar impalpable: 5-10%
- Gelatina (opcional): 1-2 hojas por cada 200 g de puré de fruta
- Jugo de fruta (opcional): 1-2 cucharadas por cada 200 g de puré de fruta

Tips

Asegúrate de que el puré de fruta esté suave y sin semillas.

Bate la crema hasta que forme picos suaves antes de mezclarla con el puré de fruta. Mezcla suavemente para evitar desinflar la crema.

Agrega la gelatina (si la usas) y mezcla suavemente para evitar grumos.

Agrega el jugo de fruta (si lo usas) y mezcla suavemente.

MERMELADA

Fruta fresca o congelada (la cantidad dependerá del tipo de fruta y del resultado deseado)

Azúcar granulada (la cantidad dependerá del tipo de fruta y del resultado deseado)

Proporciones generales:

- Fruta: 100 %
- Azúcar: 40 – 60% (dependiendo del tipo de fruta y del resultado deseado)

Tips

Asegúrate de que la fruta esté madura y fresca. Lava

y corta la fruta en trozos pequeños.

Mezcla la fruta con el azúcar y el agua (si lo usas) en una cacerola.

Cocina a fuego medio hasta que la fruta esté suave y el azúcar se disuelva.

CREMA DE MANTEQUILLA (BUTTERCREAM)

- Mantequilla: 100%
- Azúcar glass o azúcar impalpable: 40-50%
- Crema para batir o leche: 5-10%
- Extracto de vainilla (opcional): 0.5-1%
- El resultado puede variar dependiendo de la mantequilla utilizada.

GLASEADOS

- Azúcar glass o azúcar impalpable: 100%
- Agua: 15-20%
- Ácido cítrico (opcional): 1-2%
- Colorante alimenticio (opcional): 0.5-1%

Ejemplo:

200 g de azúcar glass (100%)

30-40 g de agua (15-20%)

2-4 g de ácido cítrico (opcional)

1-2 gotas de colorante alimenticio (opcional)

GLASEADO MERENGUE

- Claras de huevo: 100%
- Azúcar glass o azúcar impalpable: 30-40%
- Agua: 5-10%
- Ácido cítrico (opcional): 1-2%

Ejemplo:

- 200 g de claras de huevo (100%)

- 60-80 g de azúcar glass (30-40%)
- 10-20 g de agua (5-10%)
- 2-4 g de ácido cítrico (opcional)

Tips:

Asegúrate de que las claras de huevo estén a temperatura ambiente antes de empezar. No sobrepases los porcentajes de agua y ácido cítrico para evitar un glaseado demasiado líquido.

Agrega el ácido cítrico para darle un toque de estabilidad y brillo al glaseado.

Puedes agregar colorante alimenticio para darle un color deseado al glaseado.

GANACHE MAGICO

- Chocolate negro o semidulce 100 %
- Mantequilla sin sal 50%
- Azúcar 100%
- Gelatina sin sabor 1-2%
- Agua 10-15%

Ingredientes:

- 200 gramos de chocolate negro o semidulce
- 100 gramos de mantequilla sin sal
- 200 gramos de azúcar
- 2-4 gramos de gelatina sin sabor
- 20 gr de agua

Instrucciones:

Hidrata la gelatina en el agua durante 5 minutos.

En una olla, calienta el azúcar y la gelatina hidratada a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que el azúcar se disuelva.

Retira del fuego y agrega el chocolate picado. Deja reposar durante 2 minutos.

Agrega la mantequilla y mezcla hasta que esté suave y brillante.

Deja enfriar la ganache a temperatura ambiente y luego refrigéralo durante al menos 2 horas.

Una vez frío, puedes moldear la ganache para darle la forma deseada.

Tips:

Asegúrate de que el chocolate esté de alta calidad para que la ganache tenga un buen sabor.

No calientes demasiado la mezcla, ya que puede quemar el chocolate.

Si la ganache queda demasiado suave, puedes agregar un poco más de chocolate picado y mezclar.

Puedes agregar diferentes sabores a la ganache, como vainilla o café, para darle un toque único.

GLASS ESPEJO (GLASEADO DE ESPEJO O MIRROR GLAZE)

- Chocolate blanco o negro: 100%
- Crema para batir: 20-25%
- Azúcar glass o azúcar impalpable: 20-25%
- Agua: 10-15%
- Gelatina: 1-2%

- Colorante alimenticio (opcional): 0.5-1%

Ejemplo:

- 200 g de chocolate blanco o negro (100%)
- 40-50 g de crema para batir (20-25%)
- 40-50 g de azúcar glass (20-25%)
- 20-30 g de agua (10-15%)
- 2-4 g de gelatina (1-2%)
- 1-2 gotas de colorante alimenticio (opcional)

Receta para hacer un glaseado espejo:

Ingredientes:

- 200 g de chocolate blanco o negro 40 g de crema para batir
- 40 g de azúcar glass 20 g de agua
- 2 g de gelatina
- Colorante alimenticio (opcional)

Instrucciones:

- Hidratar la gelatina en agua fría durante 5 minutos.
- Calentar la crema para batir en una olla hasta que esté caliente, pero no hirviendo. Agregar el azúcar glass y disolver completamente.
- Agregar el chocolate troceado y derretir suavemente. Agregar la gelatina hidratada y mezclar bien.
- Agregar el agua y mezclar hasta obtener una mezcla suave y brillante. Agregar colorante alimenticio, si lo deseas.
- Dejar enfriar el glaseado a temperatura ambiente.
- Utilizar el glaseado espejo para cubrir pasteles, tartas y otros postres.

Tips:

Asegúrate de que el chocolate esté derretido suavemente para evitar grumos.

No sobrepases los porcentajes de agua y gelatina para evitar un glaseado demasiado líquido.

Deja enfriar el glaseado completamente antes de utilizarlo.

Puedes agregar un poco de mantequilla derretida al glaseado para darle un sabor más rico.

FONDANT (PASTA DE AZÚCAR)

- Azúcar glass o azúcar impalpable: 100%
- Agua: 15-20%
- Gelatina: 2-3%
- Glicerina (opcional): 1-2%
- Colorante alimenticio (opcional): 0.5-1%

Ejemplo

200g de azúcar glass (100%)

- 30-40 g de agua (15-20%)
- 4-6 g de gelatina (2-3%)
- 2-4 g de glicerina (opcional)
- 1-2 gotas de colorante alimenticio (opcional)

Tips:

Asegúrate de que la gelatina esté hidratada correctamente antes de agregarla al azúcar. No sobrepases los porcentajes de agua y gelatina para evitar un fondant demasiado líquido. Agrega la glicerina para darle un toque de brillo y flexibilidad al fondant. Puedes agregar colorante alimenticio para darle un color deseado al fondant.

MOUSSE DE FRUTAS

- Crema de leche 100 %
- Zumo de fruta, fruta natural o mermelada 50 – 70 %
- Chantilly 20 – 50 %

MOUSSE DE MARACUYA

- Crema de leche 100 % 200gr
- Zumo de maracuyá 100% 200gr
- Chantilly 30% 60gr

Batir crema de leche con chantilly hasta que este montado, luego poco a poco agregar el zumo hasta integrar bien.

CREMA DE CHOCOLATE BLANCO

- Mantequilla 230gr
- Azúcar pulverizada 290 gr
- Sal 1 gr
- Crema de leche 50 gr
- Chocolate blanco 180 gr

GLASEADO

- Clara de huevo
- Azúcar glass
- Limón
- Agua

Mezclar todo hasta obtener una textura espumosa

CREMA DE MANTEQUILLA

- Mantequilla 100%
- Azúcar glass 50 - 100%

CREMA DE MATEQUILLA Y CHOCOCLATE

- Mantequilla 100% 200gr
- Azúcar glass 100% 200gr
- Chocolate 75% 150gr

GANACHE MAGICO

- Chocolate 100%
- Crema batida o para batir 50%

GLASEADO

- Claras de huevo 100% 500gr
- Azúcar Glass 200% 1000gr

MOUSSE

- Crema batida 50% 250gr
- Claras de huevo 20% 100gr
- Azúcar glass 15% 75gr
- Gelatina sin sabor 2% 10gr
- Yemas de huevo 10% 50gr

GANACHE MAGICO

- Chocolate 100% 500gr
- Mantequilla 30% 150gr
- Azúcar 20% 100gr
- Gelatina sin sabor 2% 10gr

CREMA PASTELERA

- Leche 200ml
- Crema de leche 200ml
- Huevos 1 unidad
- Fécula 40gr
- Vainilla 4 gr

Mezclar crema de leche, huevo y fécula. En una olla colocar la leche a hervir junto con la vainilla, cuando haya hervido ir agregando la mezcla anterior en forma de hilo sin dejar de revolver para q no se formen grumos.

Nota: Una pastelera echa con 800 gr de líquido alcanza para una torta de libra

FONDANT

- Azúcar glass 100% 500gr
- Glucosa 12% 60gr
- Glicerina 10% 50gr
- Agua 5 % 25gr
- Gelatina sin sabor 2% 10gr

Hidratar la gelatina con la cantidad de agua que se va a utilizar, cuando este compactada llevar al fuego a derretir, en esta mezcla caliente agregamos la glucosa y mezclar.

Agregamos la mitad del azúcar y la glicerina, esta mezcla debe quedar como un chicle. Con el resto del azúcar hacemos una corona y en el centro agregamos la mezcla anterior. Mezclar bien con espátula desde el inicio. Cuando este convertida en una mezcla compacta se deben untar las manos con aceite y seguir amasando. Se puede colorear con el colorante deseado.

GLASS ESPEJO

- Chocolate blanco 100% 200gr
- Glucosa 25% 50gr
- Glicerina 9% 18gr
- Azúcar glass 25 % 50gr
- Gelatina sin sabor 2% 4gr
- Agua 50% 100gr

Hidrata gelatina con agua fría luego se calienta, agrega glucosa glicerina y chocolate en trozos pequeños. Todo esto se integra mejor en caliente.
Se utiliza en productos fríos.

MERENGUES

- Claras 100%
- Azúcar glass 100 – 200 %

GANACHE DE CHOCOLATE PARA RELLENO O COBERTURA

- Chocolate negro 100%
- Crema de leche 60%

(Si es chocolate blanco solo añadir un 30%)

Calentar la crema de leche, añadir el chocolate en trocitos, batir hasta obtener una mezcla líquida homogénea.



GALLETERIA

BASE DE GALLETAS

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Mantequilla	83.34	500
Azúcar glass	33.34	200
Huevo	8.34	50
Clara de huevo	5	30
Esencia de vainilla	-	2 cdas
Sal	0.166	1
Harina	100	600



Procedimiento

- Mezclar todo, amasando
- Refrigerar por 30 min

GALLETA DE JENGIBRE Y CANELA

INGREDIENTES		GRAMOS
Base de galletas		276
Cocoa		2 cdtas
Jengibre		2 cdtas
Canela		2 cdtas
Harina		3 cdas



Procedimiento

- Mezclar todo amasando. Refrigerar por 30 minutos.
- Estirar la masa, dar la forma deseada llevar de nuevo a frio. 30 minutos en refrigeración o 10 minutos congelación.
- Hornear 180°C - 200 °C
- 20 a 25 minutos aproximadamente

GALLETA DE AJONJOLI

INGREDIENTES		GRAMOS
Base de galletas		276
Ajonjolí		4 cdas
Harina		3 cdas



Procedimiento

- Mezclar todo amasando
- Llevar a la nevera por 30 minutos mínimo
- Estirar la masa para hacer las formas deseadas
- Llevar de nuevo a frio por 30 minutos mas
- Hornear 180°C - 200 °C
- 20 a 25 minutos aproximadamente

GALLETA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Base de galletas		276
Cocoa		4 cdas
Leche (Caliente)		4 cdas
Azúcar glass		2 cdas
Harina		2 cdas

Procedimiento

- Mezclar todo amasando
- Llevar a la nevera por 30 minutos mínimo
- Estirar la masa para hacer las formas deseadas
- Llevar de nuevo a frio por 30 minutos mas
- Hornear 180°C - 200 °C
- 20 a 25 minutos aproximadamente



GALLETA RED VELVET

INGREDIENTES		GRAMOS
Base de galletas		276
Cocoa		1 cdtas
Vainilla		¼ cdtas
Colorante rojo		½ cdtas

Procedimiento

- Mezclar todo amasando
- Llevar a la nevera por 30 minutos mínimo
- Estirar la masa para hacer las formas deseadas de galleta
- Llevar de nuevo a frio por 30 minutos más o en el congelador por 10 minutos
- Hornear 180°C - 200 °C
- 20 a 25 minutos aproximadamente



GALLETA DE VAINILLA CON VITINA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Margarina vitina	70	70
Vainilla	2	2
Harina	100	100
Azúcar glass	30	30

Procedimiento

- Mezclar todo amasando
- Llevar a la nevera por 30 minutos mínimo
- Estirar la masa para hacer las formas deseadas de galleta
- Llevar de nuevo a frio por 30 minutos más o en el congelador por 10 minutos
- Hornear 180°C - 200 °C. 20 a 25 minutos aproximadamente

GLASS PARA DELINEAR O RELLENO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Azúcar glass		250
Limón		1 cdta
Clara de huevo		50
Colorante		¼ cdta

Procedimiento

- Mise en place.
- Añadir en un bol la clara, batirla e ir añadiendo de a pocos el azúcar.
- Añadir el limón.
- Batir hasta obtener una mezcla esponjosa y consistente.

Nota:

- Para delinear debe tener una consistencia muy firme.
- Para rellenar Añadir agua templada a cucharaditas hasta obtener una mezcla a punto de hilo.

Tips para tu galleta perfecta

- Tener los ingredientes a temperatura ambiente
- Siempre llevar a frio la masa para evitar que se derrita antes en el horno
- Rellena tu galleta de mantequilla de maní, chocolate de avellanas o chocolate
- Dejar enfriar quieta después de salir del horno
- Conocer la temperatura a la que trabaja tu horno
- Precalentar el horno
- No hornear por menos de 180°C ni por más de 200°C
- Mantequilla y harina, luego los líquidos

GALLETA PERA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina	100	300
Azúcar	50	150
Polvo de hornear	3	9
Levadura	4	12
Esencia coco o vainilla	1	3
Margarina	20	60
Huevos	5	15
Agua	45 – 55	135
Arequipe	10	30
Leche en polvo	10	30

**Procedimiento**

- Se hace prefermento una parte de harina, una pequeña parte de agua, un poco de azúcar y levadura.
- Aparte mezclar el resto de la harina con la margarina, mezclar (no amasar)
- Agregar el polvo para hornear y el resto del azúcar
- Agregar huevo y leche en polvo
- Al final agregamos el prefermento.
- Se forma a mano 50 gr cada una

Para untar: Mantequilla y azúcar pulverizada, a esta mezcla se le puede agregar esencias.

GALLETA RIZADA #1

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	300
Margarina	62	186
Azúcar pulverizada	30	90
Claras de huevo	37	111
Vainilla	1	3

Procedimiento

- Mise en place
- Cremas mantequilla con azúcar, luego agregar el resto de los ingredientes. Sin amasar

GALLETA RIZADA #2

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Fécula de maíz	100	300
Margarina vitina	90	270
Azúcar pulverizada	50	150
Harina de maíz	25	75
Polvo de hornear	1	3
Huevos	25	75

Procedimiento

- Mise en place
- Cremas mantequilla con azúcar, luego agregar el resto de los ingredientes. Sin amasar

GALLETA RIZADA #3

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	300
Margarina vitina	87	261
Azúcar pulverizada	50	150
Fécula de maíz	25	75
Polvo de hornear	1	3
Huevos	10	30
Leche líquida	30	90
Esencia de vainilla	1	3

Procedimiento

- Mise en place
- Cremas mantequilla con azúcar, luego agregar el resto de los ingredientes. Sin amasar

ALFAJORES

INGREDIENTES (Masa)	PORCENTAJE %	GRAMOS
Mantequilla sin sal	100	125
Harina	100	125
Fécula de maíz	48	60
Azúcar pulverizada	12	15
INGREDIENTES (Relleno)		
Dulce de leche	100	200
Mantequilla sin sal	50	100
Chocolate	25	50



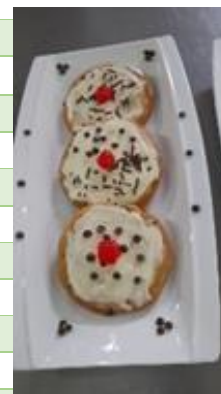
Procedimiento

- Mise en place
- Mezclar todos los ingredientes (Es recomendable usar guantes, para que la masa no se caliente y se derrita la mantequilla o con la palma de la mano)
- Este proceso se debe realizar rápido, solo integrar los ingredientes, estirar con rodillo la masa debe refrigerarse antes de formarse. Realizar círculos de masa

Relleno: Fundir chocolate, agregar la mantequilla, luego el dulce de leche y batir hasta fundir. Debe tener una consistencia espesa. Tomar dos de las tapas y en la mitad agregar el relleno. En la parte superior de una de las tapas agregar azúcar pulverizada.

CRUMBLE COOKIES

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Mantequilla	150	60
Azúcar morena	100	40
Azúcar blanca	100	40
Huevo	50	20
Extracto de vainilla	c/n	c/n
Harina	250	100
Cdta bicarbonato	½	-
Cdta polvo de hornear	½	-
Cdta Sal	¼	-
Chips de chocolate	100	40
CRUMBLE		
Azúcar	20	50
Mantequilla	20	50
Harina	20	50



Procedimiento

- Crear mantequilla y azúcar
- Agregar huevo
- Tamizar harina, sal, polvo de hornear y bicarbonato. Mezclar

Para el crumble mezclar todos los ingredientes.

GALLETA DADO Y SAPITO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Margarina vitina	70	140
Vainilla	2	4
Harina de trigo	100	200
Azúcar glass	30	60



Procedimiento

- Mezclar todo amasando agregar el colorante deseado.
- Llevar a la nevera por 30 minutos mínimo
- Dar forma a la masa para hacer las figuras deseadas de galleta.
- Llevar de nuevo a frío por 30 minutos más o en el congelador por 10 minutos

Hornear 180°C - 200 °C. 20 a 25 minutos aproximadamente

GALLETA DE AGRAZ

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Margarina vitina	40	160
Vainilla	2	8
Harina de trigo	100	400
Azúcar glass	30	120
Huevos	30	120

Procedimiento

- Mezclar todo amasando, agregar la fruta picada
- Llevar a la nevera por 30 minutos mínimo
- Dar forma a la masa para hacer las figuras deseadas de galleta.
- Llevar de nuevo a frío por 30 minutos más o en el congelador por 10 minutos
- Hornear 180°C - 200 °C. 20 a 25 minutos aproximadamente

MACARRONS CON HARINA DE TRIGO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Azúcar glass	143	100
Harina de trigo	100	70
Claros de huevo	93	65
Azúcar granulada	78.5	55

MACARRONS CON HARINA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Azúcar glass	93	130
Harina de almendras	100	140
Claros de huevo	71.4	100
Azúcar granulada	64	90

Procedimiento Macarrons

- Mise en place
- Claras a punto de nieve, batir con el azúcar granulado. Agregar el colorante, mezclar bien.
- Tamizar harina y azúcar glass, mezclar con movimientos envolventes.
- Dar forma con manga llevar a secar (al sol) hasta que al tocarlos con el dedo no se te pegue la masa.
- Hornear por 8 minutos a 140°C

Relleno Macarrons

- Queso crema 350 gr
 - Mantequilla sin sal 275 gr
 - Azúcar glass 275 gr
 - Esencia de fresa o limón c/n
- Mezclar



PANADERIA INDUSTRIAL

PAN HAMBURGUESA COMERCIAL

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	200
Agua	50	100
Azúcar	10	20
Mantequilla	8	16
Levadura	5	10
Leche en polvo	5	10
Sal	2	4



Procedimiento

- Mise en place.
- Realizar una corona con la harina y en el centro de esta preparar el prefermento, con una parte del agua a utilizar, el azúcar y la levadura, mezclar un poco y dejar actuar por alrededor de 10 minutos.
- Pasado este tiempo agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien, la sal se coloca a un lado de la corona.
- Llevar a reposo hasta que se duplique su tamaño.
- Dar forma a los panes bolitas de 50 gr cada una
- Dar reposo hasta que dupliquen su tamaño
- Embolar con huevo o mantequilla derretida. Hornear

PAN HAMBURGUESA BRIOCHE


INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	200
Sal	2	4
Levadura	4	8
Azúcar	12	24
Huevo	26	52
Leche tibia	44	88
Mantequilla	12	24



Procedimiento

- Mise en place
- Hacer una corona, en el centro de esta realizar el prefermento con un poco de leche tibia, azúcar y levadura, dejar actuar por 10 minutos.
- En el centro de la corona agregar el resto de los ingredientes a excepción de la mantequilla que se agrega al final y la sal que se agrega a un lado de la corona.
- Mezclar la masa con los ingredientes hasta obtener una mezcla compacta, en este punto agregar la mantequilla y mezclar de nuevo uniformemente.
- Dejar reposar hasta que duplique su tamaño.
- Dar forma a los panes bolitas de 50 gr cada una
- Dar reposo hasta que dupliquen su tamaño
- Embolar con huevo o mantequilla. Hornear.

PAN HAMBURGUESA BRIOCHE DE PAPA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS	
Harina de trigo	80	160	
Sal	2	4	
Levadura	4	8	
Azúcar	12	24	
Huevo	26	52	
Leche tibia	44	88	
Mantequilla	12	24	
Papa	20	40	

Nota: Al usar papa se le debe restar al porcentaje de los líquidos

Procedimiento

- Mise en place
- Hacer una corona, en el centro de esta realizar el prefermento con un poco de leche tibia, azúcar y levadura, dejar actuar por 10 minutos.
- En el centro de la corona agregar el resto de los ingredientes a excepción de la mantequilla que se agrega al final y la sal que se agrega a un lado de la corona.
- Mezclar la masa con los ingredientes hasta obtener una mezcla compacta, en este punto agregar la mantequilla y mezclar de nuevo uniformemente.
- Dejar reposar hasta que duplique su tamaño.
- Dar forma a los panes bolitas de 50 gr cada una
- Dar reposo hasta que dupliquen su tamaño
- Embolar con huevo o mantequilla. Hornear

MASA FILO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina	100	200
Agua tibia	50	100
Aceite	14	28
Sal	1.2	2.4
Huevos	20	40
Mantequilla	c/n	c/n



Procedimiento

- Mise en place.
- Mezclar todos los ingredientes a excepción de la mantequilla, amasar hasta que no se pegue en las manos, luego integrar aire estirando la masa y colocándola encima. Tapar con papel film y dejar reposar.
- Untarse las manos con un poco de agua o aceite y estirar la masa hasta que quede muy delgada, tanto que se pueda ver a través de ella colocar sobre los moldes de muffins.
- Con la ayuda de una brocha cubrir con un poco de mantequilla derretida y colocar otra capa fina encima, retirar los excesos del borde y rellenar con los ingredientes que desees.

PAN PERRO COMERCIAL


INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina	100	200
Agua	50	100
Azúcar	10	20
Mantequilla	8	16
Levadura	5	10
Leche en polvo	5	10
Sal	2	4



Procedimiento

- Mise en place.
- Realizar una corona con la harina y en el centro de esta preparar el prefermento, con una parte del agua a utilizar, el azúcar y la levadura, mezclar un poco y dejar actuar por alrededor de 10 minutos.
- Pasado este tiempo agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien, la sal se coloca a un lado de la corona.
- Llevar a reposo hasta que se duplique su tamaño.
- Dar forma a los panes bolitas de 50 gr cada una. Estirarlas con rodillo y envolver.
- Dar reposo hasta que dupliquen su tamaño
- Embolar con huevo o mantequilla. Hornear

PAN PERRO TIPO BRIOCHE

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS	
Harina	100	200	
Sal	2	4	
Levadura	4	8	
Azúcar	12	24	
Huevo	26	52	
Leche	44	88	
Mantequilla	12	24	

Procedimiento

- Mise en place
- Hacer una corona, en el centro de esta realizar el prefermento con un poco de leche tibia, azúcar y levadura, dejar actuar por 10 minutos.
- En el centro de la corona agregar el resto de los ingredientes a excepción de la mantequilla que se agrega al final y la sal que se agrega a un lado de la corona.
- Mezclar la masa con los ingredientes hasta obtener una mezcla compacta, en este punto agregar la mantequilla y mezclar de nuevo uniformemente.
- Dejar reposar hasta que duplique su tamaño.
- Dar forma a los panes bolitas de 50 gr cada una. Estirarlas con rodillo y envolver.
- Dar reposo hasta que dupliquen su tamaño
- Embolar con huevo o mantequilla. Hornear

PAN SANDWICH

PAN TAJADO O DE MOLDE (original)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina	100	212.5
Levadura fresca	2.3	5
Huevo	11.7	25
Aceite	10.58	22.5
Leche	42.3	90
Azúcar	1.17	2.5
Sal	2.3	5

PAN TAJADO O DE MOLDE (modificada)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina	100	212.5
Levadura fresca	4	8.5
Huevo	11.7	25
Aceite	10.58	22.5
Leche	42.3	90
Azúcar	3	6.3
Sal	2	4.25

Procedimiento

- Mise en place
- Hacer una corona, en el centro de esta realizar el prefermento con un poco de leche tibia, azúcar y levadura, dejar actuar por 10 minutos.
- En el centro de la corona agregar el resto de los ingredientes, la sal se agrega a un lado de la corona.
- Mezclar la masa con los ingredientes hasta obtener una mezcla compacta.
- Dejar reposar hasta que duplique su tamaño.
- Dar forma a la masa y posteriormente colocarla en un molde
- Rectangular para tortas. Dejar en reposo hasta que duplique su tamaño.
- Embolar y hornear.



PAN CUBANO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina	100	350
Agua	28.5	100
Leche	28.5	100
Mantequilla o manteca de cerdo	17.14	60
Sal	0.28	1
Levadura fresca	5.7	20
Azúcar	1.42	4.97

Procedimiento

- Mise en place
- Hacer una corona, en el centro de esta realizar el prefermento con un poco de leche tibia, azúcar y levadura, dejar actuar por 10 minutos.
- En el centro de la corona agregar el resto de los ingredientes, la sal se agrega a un lado de la corona.
- Mezclar la masa con los ingredientes hasta obtener una mezcla compacta.
- Dejar reposar hasta que duplique su tamaño.
- Dividir la masa en dos partes iguales y dar forma rectangular.
- Dejar en reposo hasta que duplique su tamaño.
- Embolar y hornear.



PAN CIABATTA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina	100	300
Agua	100	300
Sal	3.34	10
Prefermento - Polish	c/n	c/n



Procedimiento

- Mise en place
- Agregar todos los ingredientes, después de amasar muy bien agregamos la sal.
- Dejar reposar para que se realice la autólisis.
- Después de un tiempo agregar 100gr más de harina. Dejar reposar.
- Verter sobre una superficie enharinada

PAN FRANCES

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	5000
Agua	60	3000
Levadura fresca	4	200
Sal	2	100
Azúcar	1	50
Esencia	2	100

1 cucharada de aceite de oliva por cada 100gr de harina de trigo.

PAN FRANCES CON PREFERMENTO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	3000
Azúcar	1	30
Agua	60	1800
Prefermento	20	600
Sal	2	60
Levadura fresca	6.57	197

1 cucharada de aceite de oliva por cada 100gr de harina de trigo.

Procedimiento

- Mise en place
- Formar una corona sobre la mesa con toda la harina.
- Colocar en la parte externa de la corona la sal. En el centro de la corona agregar agua, levadura.
- Amasar hasta lograr una masa uniforme, tapar y dejar reposar.
- Cortar en piezas del tamaño deseado, estirar la masa en forma de palitos largos, estirar y enrollar.
- Poner en bandejas y dejar fermentar.



PAN EN MOLDE (AMASADO EN BLOQUES)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	500
Harina de trigo (extra)	40	200
Agua	80	400
Sal	-	2 cdas
Aceite	10	50
Levadura fresca	3.2	16
Azúcar	-	2 cdas

Procedimiento

- Elaborar prefermento, agua, azúcar y harina dejar activar por unos minutos.
- Agregar el resto de los ingredientes a excepción de la sal. Dejar reposar por 30 minutos
- Pasado el tiempo se integra a la masa 200 gr más de harina y la sal. Amasar bien.
- Dar forma y colocar en molde rectangular engrasado.
- Dejar reposar y hornear.



OTRAS RECETAS

ROSQUILLAS # 1

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	300
Sal	2	6
Margarina	12.5	37.5
Azúcar	10	30
Levadura	1	3
Huevo	15	45
Esencia de mantequilla	0.5	1.5
Polvo de hornear	1	3
Agua	25	75

ROSQUILLAS # 2

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	250
Margarina	12	30
Agua	20	50
Azúcar	10	25
Sal	2	5
Polvo de hornear	1	2.5
Levadura fresca	2.8	7
Huevo	20	50

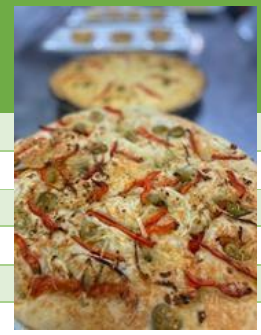
Procedimiento

- Mise en place.
- En cráter realizar el prefermento.
- Agregar el resto de los ingredientes al final la sal.
- Amasar bien hasta que todo esté integrado.
- Estirar la masa, dar forma y reposar
- Llevar a fritura profunda hasta que estén doradas.



FOCACCIA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	750
Agua helada (agua + hielo)	73.34	550
Levadura fresca	4	30
Aceite de oliva	2.27	17
Sal	1.34	10



Procedimiento

- Mise en place
- Se hace el prefermento, agua, levadura un poco de harina. Dar tiempo para que se active.
- Mezcla con el resto de los ingredientes.
- Generalmente se lleva a fermentar por 24 horas, en una bandeja que contenga bastante aceite de oliva.
- Se estira con la yema de los dedos y se deja de nuevo en reposo.



Nota: La focaccia es un pan italiano que lleva todo por arriba, cada vez que crezca se le va sacando el aire con los dedos y se vuelve a dejar fermentar.

TARTELETA SALADA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	250
Mantequilla	50	125
Sal	2	5
Huevo	24	60
Agua helada (agua + hielo)	12	30



Procedimiento

- Mise en place
- Mezclar harina con mantequilla sin amasar (como batiendo chocolate), hasta que se impermeabilice la harina.
- Agregar el huevo batido (se debe mezclar con espátula para que no se caliente la masa, se derrita la mantequilla y se forme gluten)
- Agregar agua fría. Llevar a refrigeración o congelación.
- Estirar finamente la masa y colocar sobre un molde aceitado para tartaleta.
- Llevar a refrigeración. Chuzar con tenedor para que no se esponje.
- Hornear a 170°C por 13 minutos
- Impermeabilizar con huevo y se regresa al horno por 2 minutos.
- Rellenar con los ingredientes que se desee

TARTELETA DULCE

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Margarina vitina	70	175
Vainilla	2	5
Azúcar glass	30	75
Harina	100	250



Procedimiento

- Mise en place
- Mezclar azúcar y harina, impermeabilizar con la mantequilla.

RELLENOS:

TARTELETA CON FRUTA ENTERA (Picada)

- Crema de leche 100%
- Queso crema 70%
- Azúcar o lechera 10-40%
- Gelatina sin sabor 3 – 5%
- Fruta fresca 30 – 70%

TARTELETA CON FRUTA LIQUIDA (Calada)

- Crema de leche 100%
- Queso crema 70%
- Azúcar o lechera 10 – 40%
- Gelatina 3 – 5 %
- Mermelada 30 – 40%



TARTELETA CON FRUTA FRESCA LICUADA

- Crema de leche 100%
- Queso crema 70%
- Azúcar o lechera 10 – 40 %
- Gelatina sin sabor 3 – 5%
- Fruta fresca licuada, con leche o crema de leche 30 – 70%

PIE

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina	100	250
Azúcar glass	30	75
Vainilla	2	5
Huevo	30	75
Margarina vitina	40	100



Procedimiento

- Mise en place
- Mezclar azúcar y harina, impermeabilizar con la mantequilla.

STRUDELL MASA FILO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	150
Agua tibia	50	75
Aceite	14	21
Sal	1.2	1.8
Huevos	20	30
Mantequilla	c/n	c/n
Vinagre	6	9



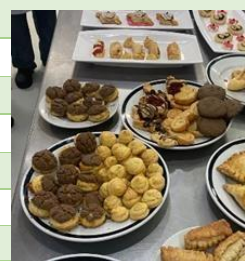
Procedimiento

- Mise en place
- Mezclar todos los ingredientes, la mantequilla es para untar.
- Integrar aire estirando la masa y colocándola encima. Tapar con papel film y dejar reposar.
- Espolvorear la masa con una mezcla de harina y maicena, dividir la masa en bolitas y extenderla muy delgada colocarlas en capas con mucha harina entre cada capa, aplanar con el rodillo.
- Rellenar con miga, manzana, azúcar, canela en polvo y vainilla cerrar la masa y llevar a lata engrasada.

Nota: El vinagre desnaturaliza las proteínas, ayuda al crecimiento del gluten, no puede usarse cuando hay levadura porque este es un ácido y mataría la levadura. Es un antioxidante.

MASA PATE CHOUX (Repollas – Eclairs)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Agua	166.7	250
Margarina	83.4	125
Sal	3.4	5
Azúcar	6.7	10
Harina	100	150
Huevo	133.4	200



Procedimiento

- Mise en place
- Hervir agua. Agregar azúcar, sal y margarina hasta que se derrita.
- Apagar el fuego. Agregar la harina y mezclar con espátula hasta que este todo bien integrado.
- Llevar a batir ir agregando los huevos uno a uno hasta lograr una masa uniforme.
- Horno precalentar a 240°C, apagar el horno y hornear con calor residual por 20 minutos, encender el horno y hornear por otros 25 minutos mas



MASA CRAQUELIN

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Azúcar		100
Mantequilla		100
Harina		100
Cacao		10



Procedimiento

- Mise en place
- Mezclar todo hasta obtener una masa homogénea

PAN BABKALA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	300
Leche tibia	40	120
Mantequilla	13.3	40
Levadura fresca	5	15
Azúcar	10	30
Ralladura de limón	c/n	c/n
Vainilla	0.7	2
Huevo	16.7	50
Sal	1	3




Nota: Panes brioche trenzados untados de chocolate dentro de su forma o mermeladas o cremas, usualmente tienen forma rectangular.

Procedimiento

- Mise en place.
- Hacer prefermento y dejar reposar.
- Hacer una corona, adicionar todos los ingredientes y amasar, solo la sal va al final.
- Hacer un rectángulo, untar chocolate, enrollar y cortar en tres para hacer una trenza
- Llevar a un molde rectangular, embolar y dejar en reposo tapado con papel film para que leude. Llevar al horno a 160 grados por 20 minutos.

PAN BRIOCHE CREATIVO

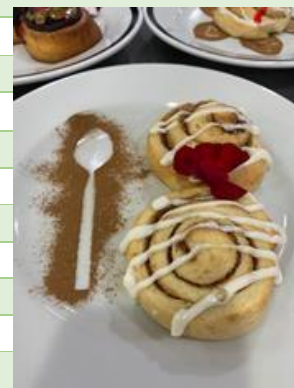
INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS	
Harina de trigo	100	233	
Levadura seca	5.15	4	
Sal	2.14	5	
Huevo	50.64	118	
Leche líquida	21.4	50	
Azúcar	11.15	26	
Mantequilla	27.8	65	

Procedimiento

- Mise en place
- Hacer una corona, en el centro de esta realizar el prefermento con un poco de leche tibia, azúcar y levadura, dejar actuar por 10 minutos.
- En el centro de la corona agregar el resto de los ingredientes a excepción de la mantequilla que se agrega al final y la sal que se agrega a un lado de la corona.
- Mezclar la masa con los ingredientes hasta obtener una mezcla compacta, en este punto agregar la mantequilla y mezclar de nuevo uniformemente.
- Dejar reposar hasta que duplique su tamaño.
- Dar forma a los panes, se pueden hacer figuras con esta clase de masa.
- Dar reposo hasta que dupliquen su tamaño
- Embolar con huevo o mantequilla. Hornear.

ROLLOS DE CANELA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo		360
Levadura instantánea		7
Agua		50
Mantequilla		85
Huevo		50
Sal		5
Leche entera		130
Vainilla		½ cdta
Azúcar blanca		50
Azúcar morena	c/n	c/n
Canela	c/n	c/n



Procedimiento

- Mise en place
- Elaborar prefermento. Mezcla la harina, levadura instantánea, azúcar y un poco de agua tibia.
- Agrega la mantequilla derretida, huevo batido, leche, sal y extracto de vainilla. Mezcla hasta obtener una masa suave.
- Estira la masa en un rectángulo
- Mezcla el relleno de canela y azúcar y espolvorea sobre la masa, dejando un borde de
- Enrolla la masa desde el lado largo, presionando suavemente.
- Con ayuda de un hilo corta el rollo en porciones.
- Coloca los rollos en una bandeja para hornear
- Hornea durante 18-20 minutos o hasta que estén dorados.

BROWNIES

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Mantequilla o manteca pomada	50	100
Chocolate	100	200
Cocoa		80
Huevos	100	200
Azúcar morena	50	100
Bicarbonato		3
Esencia de vainilla	c/n	c/n
Nueces	25	50

Procedimiento

- Mise en place
- Llevar a fuego la mantequilla o manteca a derretir (No debe estar muy caliente o el chocolate o la cocoa puede quemarse). Si es chocolate para cobertura debe agregarse junto con la mantequilla a derretir.
- Agregar en un bol el aceite, la cocoa, azúcar, huevos e integrar bien.
- Tamizar harina y bicarbonato y verter en la mezcla.
- Integrar bien los ingredientes. Hornear a 160°C por 30 minutos o según se requiera.

MASA PIZZA

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	350
Azúcar	4.2	15
Levadura fresca	4.2	15
Sal	1.14	4
Aceite	5.7	20
Agua tibia	57.14	200



Procedimiento

- Mise en place
- Realizar una corona
- Mezclar un poco de harina, levadura y agua, para realizar el prefermento.
- Mezclar con el resto de los ingredientes. Dar forma y agregar los ingredientes deseados.
- Hornear

GENOVESA TRES LECHE

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Huevos	100	250
Azúcar	60	150
Harina	60	150
Esencia de vainilla	2	5
PARA HUMEDECER		
Crema de leche	c/n	c/n
Leche condensada	c/n	c/n
Crema liquida	c/n	c/n



Procedimiento

- Mise en place
- Separar claras de yemas. Batir claras con la mitad del azúcar a punto de nieve
- Batir yemas con la mitad del azúcar de la formulación a punto de letra.
- Verter las claras sobre las yemas integrar bien. Tamizar harina y agregar a la mezcla anterior. Integrar bien.

WAFFLES

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	340
Azúcar		65
Polvo de hornear		2
Sal		1 cdta
Leche líquida		405
Vainilla		1 cdta
Yemas		40
Claros		60
Mantequilla fundida		83



Procedimiento

- Mise en place
- Mezclar harina, polvo, sal y azúcar.
- En otro recipiente mezcla las yemas, leche, vainilla y mantequilla fundida
- Bate las claras a punto turrón e integrar a la mezcla anterior con movimientos rápidos y envolventes.
- Agrega los líquidos a los secos hasta obtener una masa suave.

PANCAKES

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Leche líquida	125	250
Azúcar	25	50
Huevos	50	100
Harina	100	200
Manteca fundida	30	60
Polvo de hornear	6	12
Sal		1



Procedimiento

- Mise en place
- Mezclar harina, polvo, sal y azúcar.
- En otro recipiente mezcla las yemas, leche y mantequilla fundida
- Bate las claras a punto turrón e integrar a la mezcla anterior con movimientos rápidos y envolventes.
- Agrega los líquidos a los secos hasta obtener una masa suave.

CREPPES

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina	100	125
Leche líquida	200	250
Mantequilla	20	25
Huevos	80	100



Procedimiento

- Mise en place
- Mezclar harina, leche y mantequilla
- Bate las claras a punto turrón e integrar a la mezcla anterior con movimientos rápidos y envolventes.
- Mezclar hasta obtener una masa suave.

RED VELVET

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Huevos	100	150
Mantequilla	66.66	100
Aceite	33.33	50
Azúcar blanca	100	150
Harina	100	150
Vainilla	-	c/n
Cacao en polvo	-	1 cdta
Polvo de hornear	1	1.5
Crema de leche	40	60
Zumo de limón	c/n	c/n
Colorante rojo en polvo	c/n	c/n
CREMA FROSTING		
Queso crema	100	150
Limón	-	2 und
Mantequilla sin sal	200	300
Azúcar pulverizada	146.6	220




Nota: El cacao se usa para que el color rojo no se queme en el horno.

Procedimiento

- Mise en place
- Mezclar con globo la mantequilla en punto pomada, el aceite y el azúcar.
- Luego agregar un huevo y seguir mezclando.
- Agregar el cacao, huevo, colorante, esencia y el último huevo (mezclar bien entre cada ingrediente).
- Finalmente agregar la crema de leche previamente mezclada con el jugo de limón.
- Agregar los secos previamente mezclados e integrar con espátula.
- Pasar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado, hornear.

CHEESCAKE HORNEADO

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS	
Queso	100	600	
Huevos	33.33	200	
Chantilly polvo	16.6	100	
Azúcar	16.6	100	
Vainilla	--	½ cda	
Maicena	-	3 cdas	
Polvo de hornear	0.6	4	

Procedimiento

- Mise en place.
- Mezclar queso crema hasta punto pomada sin que se separe la grasa
- Batir azúcar y chantilly.
- Separar claras de yemas.
- Claras a punto de nieve, las yemas se agregan al queso y la maicena. Poner una base de galleta en el molde para que no se hunda mucho
- Hornear por 40 minutos a 180°C. Dar reposo de 1 hora con horno abierto. Refrigerar por 1 día o más.

TIRAMISU (Galletas tipo champagne)

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Huevos	100	150
Harina	60	90
Azúcar	50	75
CREMA TIRAMISU		
Queso	100	200
Crema chantilly	50	100
Azúcar	20	40
Preparado de café amargo		



Procedimiento

- Mise en place

Para las galletas

- Separar claras de yemas
- Batir claras a punto de nieve con la mitad del azúcar de la formulación.
- Batir yemas a punto de hilo con el resto del azúcar
- Agregar claras a yemas junto con la harina tamizada, mezclar bien con movimientos envolventes.

Para la crema

- Mezclar bien todos los ingredientes.

Para el armado

- Disponer en la base del molde las galletas humedecidas con el café.
- Cubrir con la crema de queso, formar una capa más.
- Cubrir con cocoa en polvo para terminar (opcional)

PAN JAPONES


INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Harina de trigo	100	500
Azúcar	32	160
Agua tibia	35	175
Levadura instantánea	1	5
Sal	0.4	2
Esencia	0.8	4
Mantequilla	20	100
Huevo	10	50



Procedimiento

- Mise en place
- Realizar prefermento. Mezclar.
- Realizar bolitas de masa de 50 gr cada una, estirar.
- Colocar en el centro el relleno, dar forma enrollando, cerrar bien las puntas haciendo presión en ellas.
- Llevar a reposo hasta que doblen su tamaño.
- Cortar en la parte superior con una cuchilla.


DONAS #1

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS	
Harina	100	500	
Azúcar	26	130	
Levadura fresca	4	20	
Mantequilla	8	40	
Huevos	20	100	
Vainilla	-	1 cdta	
Leche tibia	20	100	

Procedimiento

- Mise en place
- Realizar prefermento.
- Mezclar todos los ingredientes. Dar reposo
- Estirar la masa en forma de rectángulo. Cortar las formas.
- Dejar reposar y llevar a fritura.

DONAS # 2

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS	
Harina	100	500	
Azúcar glass	10	50	
Levadura instantánea	2	10	
Mantequilla	16	80	
Huevo	20	100	
Esencia de vainilla	1	5	
Leche	50	250	
Sal	-	1	

Procedimiento

- Mise en place
- Realizar prefermento.
- Mezclar todos los ingredientes. Dar reposo
- Estirar la masa en forma de rectángulo. Cortar las formas.
- Dejar reposar y llevar a fritura.

MANTECADAS		
INGREDIENTES	PORCENTAJE %	CANTIDAD
Harina de maíz	75	375 gr
Harina de trigo	25	125 gr
Azúcar	100	500 gr
Mantequilla	100	500 gr
Huevos	100	500 gr
Leche líquida	8	40 ml
Sal	1	5 gr
Polvo de hornear	1	5 gr
Esencia de anís	4	20 ml

Procedimiento

- En un recipiente, bate la mantequilla con el azúcar.
- Incorpora a este recipiente, la harina de trigo, la harina de maíz, polvo de hornear y sal, agrega los huevos, un poco de leche y la esencia de anís.
- Mezcla hasta obtener una masa suave y ubícala en tu molde.
- Hornea durante 35 minutos o hasta que, al clavar un palillo, este salga limpio.

POLVOROSAS		
INGREDIENTES	PORCENTAJE %	CANTIDAD
Harina de trigo	50	250 gr
Fécula de maíz	50	250 gr
Azúcar	50	250 gr
Sal	1	5 gr
Margarina	50	250 gr
Huevos	10	50 gr
Esencia	2	10 gr
Polvo para hornear	1	5 gr

Procedimiento

- Crear mantequilla con azúcar y sal.
- Batir el huevo y agregarlo a la mezcla anterior por mitades, agregar media tapita de esencias de mantequilla, naranja, y vainilla, seguir batiendo hasta blanquear la mezcla.
- Incorporar la harina sin movimientos bruscos para que no se pierda el aire obtenido durante el cremado.
- Integrar hasta que no se noten partes blancas.
- Espolvorear harina sobre el mesón, estirar la masa y dividir en partes iguales.

BROWNIE		
INGREDIENTES	PORCENTAJE %	CANTIDAD
Huevos	100	200 gr
Mantequilla	55	110 gr
Chocolate negro	100	200 gr
Azúcar	60	120 gr
E. de vainilla	1 cda	1 cda
Harina de trigo	42.5	85 gr
Bicarbonato	1.5	3 gr
Nueces	c/n	c/n
Chips de chocolate	c/n	c/n

Preparación

- En un bol ponemos el chocolate y la mantequilla. Hasta derretir. Una vez derretido lo mezclamos muy bien.
- Ponemos los huevos y el azúcar en un bol.
- Agregamos la harina y el bicarbonato. Mezclamos muy bien.
- Agregamos el chocolate que hemos derretido junto con la mantequilla y el toque de vainilla. Seguimos mezclando.
- Agregamos las nueces y las pepitas de chocolate.
- En un recipiente de horno ponemos un poco de mantequilla y harina para que no se nos pegue el brownie.
- Incorporamos la mezcla y cubrimos con unas pepitas y unas nueces (opcional). Introducimos al horno durante 30-35 minutos a 180°.

PANNE COOK		
INGREDIENTES	PORCENTAJE %	CANTIDAD
Agua	50	250 gr
Levadura seca	2	10 gr
Harina de trigo	100	500 gr
Azúcar	2	10 gr
Sal	1.6	8 gr
Aceite de oliva	3	15 gr

Preparación

- Realizar prefermento añada agua, azúcar, un poco de harina y la levadura.
- Añada la harina a la mezcla, la sal y mezcle.
- Amasar.

- En un recipiente engrasado deje reposar la masa en un lugar cálido por al menos 15 minutos, luego corte la masa por el medio y forme dos mogollas, colóquelas en una bandeja con papel parafinado y lleve al horno sin precalentar por 30 min a una temperatura de 220°C.
- Deje enfriar y rellene a su gusto.

FLAN DE LECHE CONDENSADA		
INGREDIENTES (para el caramelo)	PORCENTAJE %	CANTIDAD
Azúcar	100	240 gr
Agua	33.34	80 ml
Jugo de limón	1 cda	1 cda

Procedimiento

- Colocan una olla el azúcar, agua y el jugo de limón.
- Remover un poco para que todo el azúcar quede empapado.
- Llevar a fuego medio por unos 10 minutos o hasta que se ponga de un color marroncito dorado, es importante no revolver el caramelo.
- Cuando esté listo verter en el molde y sobre todas las paredes.

INGREDIENTES (para el flan)	PORCENTAJE %	CANTIDAD
Huevos	100	350 gr
Leche condensada	114.28	400 gr
Leche entera	142.8	500 ml
Esencia de vainilla	1 cdta	1 cdta

Procedimiento

- Llevar todos los ingredientes a la licuadora o batidora.
- Verter toda la mezcla del flan en el molde con el caramelo.
- Llevar a horno 160°C por una hora y luego a refrigeración.

PAN ARABE		
INGREDIENTES	PORCENTAJE %	CANTIDAD
Harina	100	800 gr
Levadura fresca		50 gr
Agua tibia	50	400 ml
Sal		8 gr
Aceite de oliva		40 gr

Procedimiento

- Poner sobre la mesa la harina y formar una corona, en el centro colocar la levadura desmenuzada y el aceite, la sal la colocamos sobre los costados de la harina sin que tome contacto con la levadura.
- Volcamos un poco de agua tibia en el centro de la corona, o sea sobre la levadura que con ayuda de nuestros dedos comenzamos a disolver y luego continuamos agregando el agua restante a medida que vamos tomando la harina de los bordes.
- Amasamos bien por algunos minutos hasta lograr un bollo liso, tierno y elástico, lo tapamos con un paño flojamente y dejamos leudar al doble en un lugar templado sin

corrientes de aire.

- Una vez leudado el bollo cortamos pequeñas porciones y formamos bollitos del tamaño de una pelotita de ping-pong, luego las aplastamos bien con la palma de la mano o con el palo de amasar, debe tener un grosor de 5 mm.
- Espolvoreamos los pancitos con harina y cubrirlos con film o un paño húmedo, dejamos reposar durante 30 minutos.
- Precalentar el horno a 240° y colocar dentro por 10 minutos la placa vacía donde vamos a cocinar nuestros pancitos.
- Una vez que la placa está que vuela de caliente apoyamos (con mucho cuidado) los pancitos separados entre sí y llevamos al horno bien caliente de 6 a 10 minutos, deben estar bien infladitos y apenas dorados.
- Al retirarlos del horno o antes de servir sacudir con un paño la harina que pudo quedar adherida.

ACHIRAS

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	CANTIDAD
Almidón de achira		50 gr
Yema de huevo		20 gr
Queso campesino rallado		500 gr
Mantequilla derretida		60 gr

Procedimiento

- En un bol mezclamos el almidón, el queso, la yema de huevo, la mantequilla fundida pero no caliente; es decir todos los ingredientes de una vez hasta lograr homogeneidad.
- Amasar. Vamos a juntar todos los ingredientes apretando, mezclando, rotando y cuidando que no quede por ahí ningún grumo de almidón seco, la idea es integrar y mezclar hasta que tengamos una masa homogénea.
- Tomar un trozo de masa y la estiramos con mucho cuidado, amasamos del centro hacia los extremos muy suavemente.
- Al tener nuestra tira del mismo grosor, más o menos de un centímetro de diámetro realizaremos cortes en pedazos iguales que se convertirán en nuestros bizcochos de achira, y así sucesivamente hasta acabar con toda la masa.
- Hornear a 200 grados por 10 minutos.

PANNETONE


INGREDIENTES	PORCENTAJE %	
Harina	100	
Levadura fresca	4-6	
Sal	1-2	
Leche en polvo	6-15	
Esencias	2-3	
Huevos	20	
Azúcar	20-35	
Leche líquida o agua	40-50	
Mantequilla	16-35	
toppings	40-60	



Procedimiento:

- Mise en place.
- Hacer pre fermento.
- Hacer volcán integrar el resto de ingredientes en el centro y amasar dejando la sal de última.
- Dejar reposar.
- Integrar los toppings preferiblemente dejarlo en la nevera 12 horas antes de hornear.

ROSCA DE REYES

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS	
Harina	100	650	
Leche tibia	35-40	250	
Levadura fresca	3.8-4.6	25-30	
Azúcar	18.4	120	
Mantequilla	18.4	120	
Huevos	0.30	2	
Yemas	0.15	1	
Sal	1.53	10	
Esencias	2	13	

Procedimiento:

- Mise en place.
- Hacer pre fermento.
- Hacer volcán integrar el resto de ingredientes en el centro y amasar dejando la sal de última. Dejar reposar
- Integrar los toppings.
- Dar reposo. Hornear.

FLAN

INGREDIENTES	PORCENTAJE %	GRAMOS
Leche	100	500
Huevos	30+ 15 en yemas	150
Licor o café en polvo	10	50
Mantequilla	10	50
Crema de leche	30	150
Azúcar	30	150
CARAMELO		
Azúcar	-	--

Procedimiento:

- En el mismo molde donde se va a agregar la mezcla para el flan realizar el caramelo.
- Aparte en un bol revolver los huevos con el azúcar sin que se forme espuma, agregar la crema de leche o mantequilla
- Tibiar la leche junto con el café y agregar a los huevos en forma de hilo. Mezclar bien
- Pasar por el cernidor si se observan grumos.
- Llevar a baño a María y luego a refrigeración hasta el día siguiente.