

PRACTICA 1

Formación Completaría

MASAS DULCES

- ✓ BRAWNIE MASA DE FRIJOL
- ✓ BUÑUELO MASA DE MAIZ
- ✓ CUBANO CCON MASA DE FRIJOL

FORMULACIÓN DE CUBANO

Harina de Trigo	750g	Observaciones
Harina frijol	750g	
Azúcar	360g	
Sal	5gr	
Levadura instantánea *	20g	
Grasa (Margarina)+ mantequilla	400	
Saborizante mantequilla, vainilla,	2 tapas de vainilla 1tapa de arequipe	
Agua potable Aproximada	600 ml	
Huevos	2 unidades	
RELLENO Y DECORACIÓN		
Relleno	Arequipe250g	
Decoración	Azúcar 500g	Azúcar
Total producto terminado	Total, de producto terminado=	

Procesos

Procedimiento elaboracion de cubano

1. Limpieza y desinfeccion
2. Engrasar latas
3. Conocimiento de funcionalidad de los equipos y equipamentos
4. Alistamiento : Pesaje de la formulacion e insumos
5. Cortar el queso doble crema en cubos
6. Hidrtarar levadura con agua tibia a 37 °C+ 1 cucharada de azucar de a formulacion
7. Mezcla de insumos humedos y secos en el tazon (equipo –

Mezcladora o amasadora) : las dos Harina de trigo y frijol+ margarina+ azucar + huevos + esencias + levadura hidratada + agua 80%(Agua).

8. **Homogenizacion tratamiento mecanico: (mezcladora o cilindradora) :** Encender la amasadora en primera revolucion para que los insumos se incorporen o se mezclen entre si , x 5mn posteriormente agregar la sal y llevarlo a la segunda revolucion mas el restante de agua hasta lograr punto de elasticidad o tela y desarrollo del gluten " suavidad de la masa " . Realizar verificacion del punto de tela
9. **Division de la masa :** Dividir toda la masa en porciones 50g
10. **Moldeo (mesa de trabajo)** = Mesa de trabajo realizar las formas según las características del pan (mogolla)
11. **Relleno:** llenar la mogolla con arequipe y un trozo de queso doble crema, cerrar como tamal cubiendo el material de relleno y darle forma esferica.
12. **Precalentamiento del cuarto de crecimiento :** Incrementar unidad 4s de calor usando agua caliente y totalmente cerrado o hermetico
13. **Enlatado** (bandejas)= colocar las unidades de masa en las bandejas previamente limpias
14. **Fermentacion y leudacion :** llevar las bandejas al cuarto de leudacion para que las masas dupliquen su tamaño inicial o en su efecto colocarlas sobre el escabilladero hasta su punto de fermentación o cerca del horno con las compuertas abiertas .
15. **(fritura):** calentar el aceite a una temperatura 180 °c, medio baja agregar una masa pequeña al aceite para probar la temperatura del aceite , no recalentar el aceite demasiado para evitar que el producto se queme o se arrebate

Voltear las masas : para lograr una fritura homogenea

Decoracion : escurrir el producto haciendo uso de una coladera ,hunger el producto tibio en azucar estando .

almacenar , distribuir

FORMULACIÓN BRAWNIE



(45 porciones, lata grande y alta)

Formulación para elaborar brawnies (lata larga)

MATERIA PRIMA O INSUMO	PORCENTAJE (%)	Decoración
Azúcar (175 g pulverizada + 75 g común)	1500	ganash de chocolate: 250g de pasta de chocolate negro 75g crema de leche 30g de margarina Arequipe 250 g 200g Grajeas (opcional)
Harina de frijol	900g	
Harina de trigo cernida	900g	
Margarina	1500g	
Cubierta de Chocolate negro	100g	
Cocoa en polvo	90 g	
Huevos	15	
Agua	250ml	
Arequipe	100g	
Canela molida	1 cucharada y nuez moscada al gusto	
Polvo para hornear	70g	
Saborizante	8 tapas vainilla, 2 mantequilla, 4 coco	
Almendra triturada o maní triturado	250g	
Tintura de caramelo	La necesaria	

Procedimiento

1. PESAR LOS INSUMOS

2. Engrazar y enharinas bien el molde o tarta en el fondo y en los bordes
3. Mezclar harina + polvo de hornear+cocoa + canela + nuezmoscada
4. Verificar los huevos y vacarlos de uno en uno
5. Rebanar la cubierta de chocolate con un cuchillo " raspado" o fundirlo a baño maria para que derrita
6. En el vol de la batidora Crear azucar + margarina+ esencias para desvanecer los cristales de azucar,y agregar 2 huevos para suavizar la mezcla
7. Agragar poco a poco la mezcla de harina + polvo de hornear+ la cocoa+ canela+nuezmoscada y los huevos de dos en dos al tiempo
8. Adicionar tintura de caramelo hasta que debe de negrito o cafesito para potencializar el color y seguir batiendo
9. Enmoldar: agregar la mezcla en el molde previamente engrasado dejardo 1 cuarto del molde vacio paa que el producto crezca y no se rebose
10. hornear a 180°C/30-40min
11. Dejar enfriar y desmoldar
12. Dividir el producto por la mitad con n cuchillo de cierra y rellenar con arequipe

DECORACION (ganash o crema de chocolate y grajeas)

17 .Preparacion del ganash: Trocear la cobertura de chocolate con un cuchillo o rebanarla , Calentar a 45°C agregar los 70g de crema de leche y los 30gr de margarina 0 mantequilla agregar los 250g de chocolate en trozas y fundir hasta que quede una crema lisa y de textura fina o solo derretir la cobertura de chocolate

18.Adicionar la cobertura o glasiado de chocolate en la superficial del bawni en caliente y esparcir bien , Agregar grajeas(OPCIONAL) y refrigerar 30 min.

Porcionado : dividir el producto en cuadrícula 5 líneas verticales y 8 horizontales

19. Almacenar

Nota : se obtienen 45 bawnies siempre y cuando se haga en una bandeja de buena profundidad.

Buñuelos



- 2 lb de queso (criollo prensado, costeño, cuajada prensada) para vereda campesino
- 250 g de almidón agrio
- 2 huevos
- 500 g de fécula
- 10g de azúcar
- 10 polvo de hornear
- 5 gramos de bicarbonato de sodi
- 500 mL de leche o agua o agua-leche aproximadamente (hasta formar punto, se puede utilizar kumis)
- 2 L de aceite para freír (de los cuales se absorberán aproximadamente 400 mL)
- Sal : depende del queso , probar la masa.

PROCEDIMIENTO ELABORACIÓN DE BUÑUELOS

- a) Mezclar el almidón agrio, la fécula, el polvo de hornear y el queso molido
- b) Adicionar los huevos, el azúcar y mezclar
- c) Amasar y adicionar la leche poco a poco hasta obtener una masa suave (masa de arepas)
- d) Dividir la masa en 40g
- e) Procedemos a moldear en forma de esfera o de bastón (50g) aproximadamente)
- f) Llevamos a freír
- g) Para freír los buñuelos se debe tener en cuenta las siguientes recomendaciones:
Sartén alto para que los buñuelos queden fritos homogéneamente
 - El aceite debe estar caliente (aproximadamente 180°C). Este punto se prueba adicionando una pequeña masa (las primeras se deben despagar del fondo), la cual al cabo de 20 segundos debe subir a la superficie.
 - Se deben ubicar los buñuelos en la sartén dejándoles espacio para que puedan girar y no se peguen.

- Con una espumadera se debe ayudar a voltear los buñuelos para que queden uniformemente dorados, punto en el cual se sacan de la freidora.
 - Cuando los buñuelos ya estén dorados, se los debe reemplazar por masa nueva para evitar la caída de temperatura del aceite y luego si sacarlos.
 - Controlar que el aceite no se sobrecaliente, cuando esto vaya sucediendo se debe ir reemplazando con aceite nuevo.
- h) Empacar

1. RECOMENDACIONES

1. Para un mejor y más fácil moldeo de los buñuelos se pueden engrasar las manos.
2. Para mejorar el sabor y la textura de los buñuelos se puede reemplazar una parte del queso criollo por queso doble crema, quesillo o cuajada, y se puede también reemplazar el azúcar por panela.
3. Se puede reemplazar una parte de aceite por mantequilla para mejorar el sabor.
4. Es mejor consumir el buñuelo caliente o fresco en el mismo día, ya que al día siguiente disminuye su calidad en cuanto a textura.
5. En caso de hacer falta la balanza, se puede realizar una aproximación de los pesos calculados según las tazas medidoras o las cucharas medidoras.
6. Es indispensable manejar durante todo el proceso de elaboración de los productos los criterios de las BPM.

FORMULACION 2 BUÑUELOS



Formulation :

- 2 libras de queso criollo fresco, molido
- 500 gramos colmáiz para buñuelo

- 2 huevos batidos
- (125 ml – 350 ml) de leche -
- 10 gramos de azúcar
- 5 gramos de bicarbonato de sodio
- Sal (depende del queso)
- Aceite 2 lt

PREPARACION:

- Se mezclan todos los ingredientes menos la leche y se muelen , Agregar poco a poco la leche líquida y amasar hasta lograr una masa suave y homogénea , Se forman bolitas de 50g y se ponen a freír en aceite caliente 180°C , Se deja que doren y se ponen a escurrir en papel absorbente.

Formulación 3

- 500g de queso costeño
- 500 g de colmaiz
- 350g de fécula
- 250g de expandex
- 175ml de agua o leche
- 2 huevos
- 30g de polvo de hornear
- Azúcar 100g
- Aceite 2 lit

Procedimiento: moler o rallar el queso finamente, mezclar con los demás insumos , ponerlo en la batidora 1 revolución con la pala , amasar , porcionar la masa a 50g y freír a 180 °C , hacer prueba de masa para verificar la temperatura del aceite

Nota: la prueba para verificar que el aceite está bien caliente, es poner una pequeña bolita de la masa, si ésta sube a la superficie inmediatamente, esto indica que el aceite ya está con la temperatura adecuada.