

PRE-GRADO

PROFESOR: **Víctor Varvarande**
Miryam Rodriguez

Título: Material de enseñanza

FECHA: Agosto, 2013

CURSO: **Pastelería y Panadería**

CODIGO: **HO06**

AREA: **Hotelería y Administración**

CICLO: **2013-2**

<u>ÍNDICE</u>	Página
APPLE CRUMBLE	46
BAVAROIS DE GUANÁBANA	28
BIENMESABE DE CHIRIMOYA	37
BOCADO DE NUECES PERFUMADO AL AMARETTO	60
BOMBA PRIMAVERA	56
CHEESE CAKE DE ALBARICOQUE	50
CACHITOS DE ALMENDRA	63
CINTAS DE PIÑA	59
COMPOTA DE PERAS	16
COMPOTA: DE PERA	27
COPA INGLESA CON HELADO DE MENTA	61
CORONA BORDELESA	15
CREMA INGLESA	45
CREME BRULLÉE	66
CREPS	20
CREPS CON HELADO DE MANGO Y FRESA	51
CROCANTE DE LÚCUMAS	35
DELICIA DE FRESA	52
EMPANADAS	25
ENROLLADO DE MANZANA AL OPORTO	62
GALLETAS BESOS DE CAFE	8
GALLETAS DE MANTEQUILLA	64
GLACE REAL	6
HELADOS	48
LENGUAS DE GATO	65
MERENGUE	26
MILLE FEUILLE AL LIMÓN	58
MOUSSE DE CHOCOLATE	29
MUFFINS (6 moldes individuales)	43
OMELETTE SURPRICE	12
PAN BAGUETTE	9
PAN KARAMANDUCA	10
PAN CIAVATTA	31
PAN CROISSANT	32
PAN DULCE	33
PAN FRANCÉS	30
PAN PITTA O PAN ÁRABE	17
PASTA CHOUX	3
PASTA PHYLLO CON FRUTA SECA	13
PASTEL DE ACELGA	23
PERA AL VINO	53
PETIT FOURS	22
PIE DE LIMON AL PLATO	21
PIONONO	41
PRALINÉ	47
PROFITEROLES	55
QUEQUE INGLES	42
QUICHE LORRAINE	24
RANFAÑOTE	38
ROLLITOS DE CHOCOLATE CON CANELA	2
ROLLITOS DE PECANAS Y FRUTAS	49
SELVA NEGRA	44
SOPA BORRACHA	39
STRUDEL DE MANZANA	7
SUSPIRO A LA LIMEÑA	36
TARTA DE CHIRIMOYA CON CREMA	57
TARTA DE DÁTILES	34

TARTA DE MANZANA Y TARTA DE PERA	1
TOCINO DEL CIELO	54
TORTA DE CHOCOLATE CON DÁTILES Y PASAS	19
TORTA DE LIMÓN Y TORTA DE FRESAS	4
TORTA DE NUECES	5
TRUFA DE MENTA	14
TULIPÁN CON MOUSSE DE FRANBUEZAS	11
TURRÓN DE DOÑA PEPA	18
VOL AU VENT	40

Nombre del Plato : **TARTA DE MANZANA Y TARTA DE PERA**
No. De Porciones : **10 PORCIONES DE CADA UNA**
Decoración :
Guarnición Sugerida : **HELADO DE VAINILLA**

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
<p>Tarta de manzana</p> <p>Masa de pasta quebrada Crema pastelera. Manzana nacional</p>	<p>400 gr. Aprox. 500 gr. Aprox. 4 aprox</p>	<p>Estirar masa sobre molde de tarta y precocer 15 minutos. Enfriar. Colocar capa de crema pastelera. Distribuir fetas de manzana nacional. Espolvorear azúcar rubia, canela en polvo, clavo de olor molido, nuez moscada y algunos dados de mantequilla. Hornear a 150 grados c. durante 35 min. Aprox. Aplicar capa de jalea al salir del horno y decorar.</p>
<p>Tarta de peras</p> <p>Masa de pasta quebrada. Crema pastelera Peras en compota</p>	<p>400 gr. aprox 250 gr.aprox 4 unidades</p>	<p>Se procede igual que la de manzana con la diferencia que se agrega el crocante sobre la pera, antes del segundo horneado.</p>
<p>CROCANTE</p> <p>Harina Azúcar Almendras tostadas y molidas Mantequilla Ron Vainilla.</p>	<p>50 gr. 75 gr. 75 gr. 75 gr. 50 cc. Al gusto</p>	<p>En el orden de los ingredientes mezclar uno a uno con la punta de los dedos hasta unir en el punto de arena, sin amasar. Cubrir distribuyendo sin apretar. Hornear a 150 grados C. 40 Minutos.</p>

Nombre del Plato : **ROLLITOS DE CHOCOLATE CON CANELA**
No. De Porciones : **40 APROX**
Decoración : **GLASEADO Y LÍNEAS DE CHOCOLATE**
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Levadura fresca Agua Harina sin preparar Azúcar Leche fresca Sal Huevos Mantequilla Cocoa RELLENO Azúcar rubia Canela en polvo Castañas Mantequilla GLASEADO Azúcar impalpable Clara de huevo limón	30 grs. 100 cc. 500 gr. 100 gr. 100 cc. 10 gr. 2 u. 70 gr. 80 gr.. 100 gr. 20 gr. 100 gr. 100 gr. 50 gr. 1 u. Medio.	<p>Se mezclan los ingredientes de la masa y se amasa hasta refinar.</p> <p>Se estira en forma rectangular y alargada a tres milímetros de espesor.</p> <p>Se unen los ingredientes del relleno con la mantequilla fundida y se esparcen sobre la masa.</p> <p>A continuación se enrolla apretando y rodando el bastón para darle el diámetro deseado.</p> <p>Luego se cortan rodajas que se colocan sobre la bandeja engrasada.</p> <p>Se hornea a 10 o 15 mn. A 160 gr. C.</p> <p>Una vez salidos del horno se humedecen con un almíbar de licor y se bañan con glase real y líneas de chocolate finas.</p>

Nombre del Plato : PASTA CHOUX
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Agua Margarina Sal Azúcar Harina Huevos Polvo royal	500 cc. 160 gr 1 cda. 2 cdtas. 250 gr 7 u. 10 gr.	<p>Poner el agua y la margarina y llevar a hervor. Cuando este derretida la margarina, retirar del fuego y volcar la harina con la sal y el azúcar juntos y mover rápidamente con una cuchara de palo hasta que se despegue bien de la olla. Volver al fuego para secar bien la masa y luego sacarla para enfriarla sobre la mesa. Ya tibia se vuelve a la olla para ir agregándole los huevos uno a uno hasta que quede una consistencia relativamente firme. Añadirle el polvo royal.</p> <p style="text-align: center;">RELAMPAGOS</p> <p>Poner la masa en una manga con boquilla redonda y depositar sobre bandeja en pequeños bastones y hornear a 170 grados C. 30 mn. Aprox.</p> <p>Rellenar con crema mixta y bañar con caramelo o fondant en caliente.</p>

Nombre del Plato : **TORTA DE LIMON Y TORTA DE FRESAS**
No. De Porciones : **12 CADA UNA**
Decoración : **LIBRE**
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
<p>CREMA DE LIMON</p> <p>AZUCAR MANTEQUILLA YEMAS LIMONES RALLADURA DE LIMONES</p>	<p>75 GR. 75 GR. 4 U. 3 2</p>	<p>Estirar la pasta milhojas en dos bandejas para realizar las dos tortas. Se hornea 170 grados C. cerca de 30 minutos. Se corta en tres rectángulos iguales cada una y se espera que se enfríe.</p> <p style="text-align: center;">TORTA DE LIMON</p> <p>Cocinar en una cacerola el azúcar, la mantequilla y las yemas hasta espesar y luego añadirle el jugo de los tres limones más la ralladura de dos limones. Enfríar. Con la crema de limón hacer una crema mixta añadiendo crema chantilly y proceder a armar la torta con las tres capas de milhojas añadiendo manjar blanco a la primera. Decorar libremente.</p> <p style="text-align: center;">TORTA DE FRESAS</p> <p>Poner en la primera hoja una capa de manjar blanco y Chantilly, tapar con la segunda hoja y colocar una Capita de chantilly para apoyar las fresas en mitades. Volver a cubrir con chantilly y terminar con la tercera Tapa y decorar con libertad.</p>

Nombre del Plato : **TORTA DE NUECES**
No. De Porciones : **12**
Decoración : **PRALINE**
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDA	PREPARACION
Huevos Azúcar Nuez rallada Harina	8 u. 350 gr 400 gr. 100 gr.	<p style="text-align: center;">BISCOCHO</p> <p>Batir los huevos con el azúcar hasta el punto cinta y agregarle la mezcla de nuez rallada más la harina.</p> <p>Volcar sobre dos discos desarmables engrasados. Hornear a fuego medio hasta que dore.</p> <p>Dejar enfriar.</p> <p style="text-align: center;">ARMADO</p> <p>Perfumar la primera capa con licor de amaretto y colocar manjar blanco y poner la segunda capa. Forrar toda la torta con manjar blanco y decorar con praline.</p> <p style="text-align: center;">PRALINE</p> <p>Preparar la mesa con aceite antes de poner la almendra y el azúcar en la sartén. Se trabaja con cuchara de palo a fuego medio y se le agrega el agua de azahar antes de terminar, cuando ha tomado color caramelo. Se hecha distanciando las almendras.</p>
ALMENDRAS AZUCAR AGUA DE AZAHAR	130 GR. 40 GR. 1 CDTA.	

Nombre del Plato : **GLACE REAL**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
AZUCAR IMPALPABLE CLARAS LIMON	100 GR. 1 U. 1 U.	<p>Se prepara en un bol de acero inox. Poniendo primero el azúcar impalpable y haciendo una fontana se deposita la clara con el jugo de limón, batiendo con el batidor globo hasta darle la consistencia que se desee.</p> <p>Si se desea que fluya al bañar se aumenta la clara y si se desea que tenga firmeza se aumenta el azúcar pero hay que tener presente que el exceso de batido hace una masa muy cremosa que retarda el endurecimiento que debe ser en pocos minutos.</p>

Nombre del Plato : **STRUDEL DE MANZANA**
No. De Porciones : **11**
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
<p>HARINA SIN PREPARAR MANTEQUILLA HUEVOS AGUA AZUCAR SAL</p> <p>RELLENO Manzana rallada Azúcar rubia Canela en polvo Nuez moscada Mantequilla Guindones Albaricoque Pasas</p>	<p>250 GR. 100 GR. 1 U. 60 CC. 40 GR. Media cdta.</p> <p>11 u. 150 gr. 15 gr. Un cuarto 50 gr. 80 gr. 80 gr. 80 gr.</p>	<p style="text-align: center;">MASA</p> <p>SE MEZCLA LA HARINA, LA SAL Y EL AZUCAR, SE AÑADE LA MARGARINA Y SE HECHAN LOS HUEVOS DE A UNO Y DOSIFICANDO EL AGUA HASTA OBTENER UNA MASA SUAVE QUE SE VA TRABAJANDO CON LAS MANOS. SE DEJA DESCANSAR PARA QUE SE RELAJE Y LUEGO SE ESTIRA SOBRE UNA SABANA BIEN ENHARINADA CON UN RODILLO HASTA OBTENER UN GROSOR DE 1 MILIMETRO.</p> <p>SE PINTA CON MANTEQUILLA DERRETIDA Y SE VAN AGREGANDO LAS MANZANAS EN FETAS O RALLADAS. SE TERMINA AGREGANDO EL AZUCAR RUBIA LA CANELA, NUEZ MOSCADA, LOS GUINDONES Y EL ALBARICOQUE CON LAS PASAS..</p> <p>SE ENROLLA CUIDADOSAMENTE Y SE USA LA TELA PARA DEPOSITAR SOBRE LA BANDEJA ENGRASADA.</p> <p>SE HORNEA CERCA DE 1 HORA.</p>

Nombre del Plato : **GALLETAS BESOS DE CAFE**
No. De Porciones : **35**
Decoración : **LIBRE**
Guarnición Sugerida : **FUENTES PARA BANQUETES**

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
MANTEQUILLA AZUCAR IMPALPABLE CAFÉ SOLUBLE DILUIDO HARINA CERNIDA	200 GR. 100 GR. 2 CDTAS. 250 GR.	<p>PONER A BATIR CON EL BATIDOR DE PALETA LA MANTEQUILLA Y EL AZUCAR HASTA QUE TOMA CONSISTENCIA BIEN CREMOSA.</p> <p>AGREGARLE LENTAMENTE LA DILUCION DEL CAFÉ CON LO CUAL DEBE QUEDAR MAS SUAVE PERO SIEMPRE CREMOSO.</p> <p>FUERA DE LA MAQUINA AÑADIRLE LA HARINA CERNIDA HASTA QUE SE INTEGRE PERO NO PASARCE YA QUE SE ENDURECE Y LA GALLETA NO SALE SUAVE.</p> <p>HORNEADO. SE COLOCAN EN MANGA PASTELERA CON PUNTA DE ESTRELLA. BANDEJA SIN ENGRASAR. EN 10 O 15 MINUTOS DEBE ESTAR COCIDA.</p>

Nombre del Plato : **PAN BAGUETTE**
No. De Porciones :
Decoración : **GRUÑAS DIAGONALES**
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
HARINA MEJORADOR DE MASA. AGUA FRIA LEVADURA FRESCA SAL	1 KG. 20 GR. 600 CC. 30 GR 20 GR.	<p>SE PROCEDE A MEZCLAR LA MASA APROXIMADAMENTE EN DOS MINUTOS DESPUES DE LO CUAL SE AMASA RAPIDAMENTE DE 7 A 10 MN. HASTA SU TOTAL REFINADO. PROCURAR MANTENER EL PUNTO DE TENACIDAD A FIN DE LEUDAR CON FUERZA Y VOLUMEN.</p> <p>DEJAR LA MASA EN REPOSO POR MEDIA HORA.</p> <p>HACER BOLLOS DE 100 gr.Y ESTIRAR CON RODILLO PARA ENROLLAR CON LAS MANOS EN FORMA DE BASTONES COLOCANDO SOBRE PLACAS ENGRASADAS.</p> <p>HACER CORTES DIAGONALES EN PROFUNDIDAD Y LLEVAR A LA CAMARA DE FERMENTACION POR UNA HORA.</p> <p>HORNEAR POR 20 MN. APROX A 160 GRADOS CENTIGRADOS. HANTES DE SACAR DEL HORNO INYECTAR VAPOR POR UNOS SEGUNDOS PARA FORMAR BIEN LA CORTEZA.</p>

Nombre del Plato : **PAN KARAMANDUCA**
Porciones : **50 U.**
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
HARINA AZUCAR HUEVOS LECHE FRESCA LEVADURA FRESCA MANTEQUILLA ESENCIA DE VAINILLA ANIS SAL AJONJOLI	1 KG. 200 GR. 3 U. 250 CC. 40 GR. 600 GR. 6CC. 20 GR 30 GR 15 GR	<p>SE AÑADEN EN LA BATIDORA TODOS LOS INGREDIENTES MENOS EL AJONJOLI QUE SE ADHIERE DESPUES DE PINTAR CON YEMA.</p> <p>A DIFERENCIA DE LAS OTRAS MASAS, DESPUES DE LA MEZCLA SOLO SE AMASA POR 5 MINUTOS.</p> <p>SE HACEN BOLLITOS DE 40 GRAMOS Y SE ESTIRAN CON UN PALITO EN FORMA DE LENGUA PARA PODER ENROLLAR Y COLOCAR EN LA BANDEJA.</p> <p>SE PINTA CON YEMA Y SE ESPARCEN LAS SEMILLAS DE AJONJOLI. SE HORNEA 15 MINUTOS SIN VAPOR.</p>

Nombre del Plato : TULIPAN CON MOUSSE DE FRAMBUEZAS
No. De Porciones :
Decoración : AL PLATO CON COULIS
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
HARINA SIN PREPARAR AZUCAR IMPALPABLE CREMA DE LECHE CLARA	50 GR. 50 GR. 50 GR. 50 GR. 1 U.	<p style="text-align: center;">MASA DE TULIPAN</p> <p>SE MEZCLAN RAPIDAMENTE LOS INGREDIENTES CON BATIDOR GLOBO. DEBE QUEDAR UNA PASTA SUAVE Y SUELTA..</p> <p>SE ESTIRA SOBRE SILPAT CON ESPATULA METALICA EN FORMA FINA.</p> <p>SE HORNEA A 150 GR. POR 5 MINUTOS APROX HASTA VER QUE LOS BORDES SE DOREN.</p> <p>EN ESE MOMENTO SE SACA DEL HORNO Y CON MUCHA RAPIDEZ SE MOLDEA, EN ESTE CASO SOBRE UNA TAZA A FIN DE HACER UN RECIPIENTE PARA EL MOUSSE. ESTAR ATENTO YA QUE SI UNO SE DEMORA YA NO LO PUEDE FORMAR COMO DESEA.</p>
FRAMBUEZA PICADA CREMA CHANTILLY RHUM LIMON CLARAS AZUCAR	100 GR. 100 GR. 50CC MEDIO 2 100 GR.	<p style="text-align: center;">MOUSSE DE FRAMBUEZAS</p> <p>TRABAJAR EN LA SARTEN LA FRAMBUEZA CON EL JUGO DE LIMON, DEJAR ENFRIAR Y MEZCLAR CON LA CREMA CHANTILLY. LUEGO UNIR AL MERENGUE FRANCES.</p> <p>SERVIR DENTRO DEL TULIP.</p>

Nombre del Plato : **OMELETTE SURPRICE**
No. De Porciones : **12**
Decoración : **FRUTA SECA SOBRE EL MERENGUE**
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Huevos Azúcar Harina Helado de chocolate Helado de vainilla Helado de fresa Claras azúcar	6 60 gr. 60 gr. 500 gr. 500 gr 500 gr 10 u. 500 gr	<p>PIONONO SE PROCEDE IGUAL QUE LA CLASE DE PIONONO</p> <p>HELADOS</p> <p>MERENGUE FRANCES</p> <p>Se arma el postre sobre una fuente ovalada colocando una base del pionono. A Continuación se coloca el helado en tres colores distintos y se forra con el resto del pionono. Se forra con merengue y se decora con el mismo merengue con manga y boquilla estrella con decoración libre, terminando de pegar la fruta seca antes de llevarlo al horno a 200 gr. C. durante 4 mn. Máximo. Se procede a la ceremonia y flambeado inmediatamente, o con luces de bengala.</p>

Nombre del Plato : **PASTA PHYLLO CON FRUTA SECA**
Decoración : **AL PLATO CON COULIS DE FRUTA**
No. De Porciones :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
LAMINAS DE PASTA PHYLLO	8	<p>PASTA PHYLLO</p> <p>Cortarlas en rectángulos, pintarlas con mantequilla derretida y rellenar con fruta seca tiernizada y mermelada al gusto.</p> <p>Agregarle una nuez</p> <p>Doblar en forma de pañuelo y colocar sobre bandeja. Pintar con mantequilla y llevar al horno hasta dorar aprox. 15 mn. A 160 gr.c.</p> <p>Decoración libre con azúcar impalpable y líneas de chocolate.</p>
MANTEQUILLA	40 gr.	
COULIS DE MARACUYA	5 u.	
AZUCAR	100 gr	

Nombre del Plato : TRUFA DE MENTA
No. De Porciones :
Decoración : CON BAÑO DE COBERTURA
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Azúcar impalpable Clara de huevo Colorante verde Esencia de menta	400 gr. 1 u. 2 gotas 7 gotas	<p>Pasta de menta</p> <p>Colocar sobre el bol el azúcar cernido. Hacer una fontana. Agregar la clara en el centro y poner las gotas de esencia y colorante. Revolver con un tenedor hasta ir formando una pasta y determinar si falta un poco mas de algunos de los ingredientes anteriores.</p> <p>Formar una masa que trabaje un poco con las manos y hacer bastones para cortar de acuerdo al tipo de petit tours que se desee. Colocar en pirotines.</p> <p>Si se desea se puede decorar con cobertura , para lo cual habría que templar a baño María.</p>
cobertura	300 gr.	

Nombre del Plato : CORONA BORDELESA
No. De Porciones : 25
Decoración : GLACÉ REAL
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Harina panadera Sal Azúcar en polvo Levadura fresca Huevos Relleno Pasas Pera confitada Damascos Naranja confitada Almendras Nueces marrasquinos	250 gr. 5 gr. 30 gr. 20 gr. 3 u. 20 gr. 20 gr. 20 gr. 20 gr. 20 gr. 20 gr. 20 gr	<p>MASA</p> <p>Mezclar, amasar y refinar Descansar 15 mn. Estirar y agregar relleno de fruta seca y mantequilla en trozos.</p> <p>Enrollar armar como corona con un centro de bol y refrigerar 15 mn.</p> <p>Colocar en fermentación por 45 mn. Haciendo cortes diagonales con la punta de la tijera.</p> <p>Pintar con huevo y hornear por 15 o 20 mn. a 160 gr. C.</p> <p>Bañar con fondant y pegar las mismas frutas del relleno. Hacerlo al gusto.</p>

Nombre del Plato : **COMPOTA DE PERAS**
No. De Porciones : **6**
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Peras no muy maduras	5 u.	<p>Poner las peras en mitades previamente peladas, reservar el pedúnculo, y dejar hervir por 5 mn. Agregar el azúcar y hervir hasta que se empiecen a ver transparentes.</p>
Agua	Hasta cubrir	
Azúcar	250 gr.	
		<p>Trufas de castañas</p>
Castañas sin piel	200 gr.	<p>Hornear suavemente las castañas y enfriar.</p>
Cobertura de chocolate	500 gr	<p>Fundir la mitad de la cobertura y rallar la otra mitad colocándola en la refrigeradora.</p>
pirotines	40 u	<p>Sumergir las castañas en la cobertura fundida, una a una, y hacerla rodar por la cobertura rallada. Refrigerar y poner en pirotin.</p>

Nombre del Plato : PAN PITTA O PAN ÁRABE
No. De Porciones : 30 PIEZAS
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
HARINA AZUCAR AGUA LEVADURA FRESCA ACEITE DE OLIVA SAL	1,600 GR 25 GR. 900 CC. 60 GR. 50 CC. 25 GR.	<p>MASA</p> <p>SE MEZCLAN LOS INGREDIENTES Y SE AMASA HASTA REFINAR.</p> <p>SE DESCANSA LA MASA POR 10 MN. Y SE HACEN LOS BOLLOS LUEGO DE LO CUAL SE COLOCAN SOBRE LA PLACA ACEITADA ACHATANDOLOS HASTA DEJARLOS A 1 CMT..</p> <p>SE DEJA FERMENTAR POR 15 MN. Y SE LLEVA AL HORNO A 180 GR. C. HASTA QUE INFLEN PERO QUE NO SE DOREN.</p>

Nombre del Plato : **TURRON DE DOÑA PEPA**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
HARINA PREPARADA	1 KG.	MASA
MANTECA	250 GR.	
MARGARINA	250 GR.	REUNIR LOS INGREDIENTES EN ESE ORDEN Y MEZCLARLOS HASTA QUE SE HOMOGENICEN SIN AMASAR DEMASIADO..
SAL	5 GR.	
COLORANTE AMARILLO		
AGUA DE ANÍS	250 CC.	DESCANSAR LA MASA EN EL FRIO POR 20 MN.
YEMAS	5 U.	
ANIS EN GRANO	1 CDA.	HACER BASTONES FINOS Y COLOCARLOS UNO AL LADO DEL OTRO SOBRE BANDEJA ENGRASADA Y HORNEAR A 145 GRADOS POR 30 MN. APROX..
AJONJOLÍ TOSTADO Y CHANCADO	1 CDA.	
MANZANA	300 GR	<i>MIEL</i>
FRESA	300 GR.	HERVIR LA FRUTA Y LOS CONDIMENTOS HASTA EXTRAER LOS AROMAS Y COLAR.
PIÑA	300 GR	MEDIR EL JUGO EXTRAIDO Y PESAR LA MISMA CANTIDAD DE AZUCAR PARA LLEVAR A HERVOR HASTA EL PUNTO DE MIEL..
MEMBRILLO	300 GR	AGREGAR EL JUGO DE LIMON.
CLAVO		
CANELA		
PIMIENTA CHAPA	1 JUGO	ARMAR EN TIBIO Y TERMINAR CON GRAGEAS.
LIMON		
GRAGEAS	50 GR	

Nombre del Plato : **TORTA DE CHOCOLATE CON DÁTILES Y PASAS**
No. De Porciones : **12**
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
AZUCAR HUEVOS HARINA COCOA BICARBONATO SAL	300 GR 2 U 200 GR 50 GR 2 CDTAS UN CUARTO.	BIZCOCHUELO MEZCLA PRIMERA CON BATIDOR GLOBO O ELECTRICO MEZCLA SEGUNDA CON ESPATULA DE GOMA HORNEAR EN DOS MOLDES POR 30 MN. PREPARAR EL SIGUIENTE GANACHE A BAÑO MARIA Y ARMAR LA TORTA CON LICOR DE KHALUA Y RELLENO DE DATILES Y PASAS REMOJADAS AL RON
LICOR KHALUA DATILES PASAS RON	35 CC. 80 GR 50 GR 40 CC.	REALIZAR EL GANACHE A DOS TEMPERATURAS DISTINTAS. DECORAR CON ALGUNOS DATILES DE LA MEJOR FORMA POSIBLE.
COBERTURA CREMA DE LECHE	500 GR. 250 CC.	

Nombre del Plato : CREPS
 No. De Porciones :
 Decoración :
 Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
HUEVOS LECHE FRESCA CERVEZA HARINA PREPARADA AZUCAR SAL MANTEQUILLA	GR6 100 CC. 60 CC. 50 GR. 20 GR. MEDIA CDTA. 40.GR	<p>MASA</p> <p>COLOCAR LOS INGREDIENTES EN LA LICUADORA JUNTO CON LA MANTEQUILLA FUNDIDA. LICUAR POR 30 SEGUNDOS Y REPOSAR 24 HORAS</p> <p>CALENTAR LA SARTEN ESPECIAL Y PASAS UN ALGODÓN CON MANTEQUILLA CADA VEZ QUE SE HACE UN CREPS.</p> <p>DISPONERLOS EN ESPIRAL.</p> <p>CREPS SUZETTE</p> <p>FUNDIR EN LA MISMA SARTEN DEL CREPS EL AZUCAR Y LA MANTEQUILLA.</p> <p>AÑADIRLES LAS DOS RALLADURAS Y LOS JUGOS CON EL GRAND MARNIER Y EL COINTREAU.</p> <p>DISPONER EL CREPS Y DOBLARLO COMO PAÑUELO Y FLAMBEAR CON EL BRANDY.</p> <p>SERVIR CON SU JUGO</p>
MANTEQUILLA AZUCAR RALLADURA DE NARANJA RALLADURA DE LIMON LICOR GRAND MARNIER LICOR BRANDY LICOR COINTREAU JUGO DE NARANJA JUGO DE LIMON	80 GR 80 GR 1 2 30 CC 30 CC 30 CC. 5 U 2 U.	

Nombre del Plato : **PIE DE LIMON AL PLATO**
No. De Porciones : **12**
Decoración : **MERENGUE FRANCES**
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
HARINA PREPARADA MARGARINA AGUA SAL	200 GR 150 GR 2 CDAS. PISCA	<p style="text-align: center;">MASA</p> <p>SE ARENA LA HARINA CON LA MARGARINA Y SE MEZCLA CON EL AGUA HASTA DEJAR UNA MASA MUY PLASTICA.</p> <p>SE FORRA EL MOLDE ENGRASADO DE 22 CTS DE DIÁMETRO Y SE PRECOCINA A 170 GRADOS POR 10 MN.</p> <p style="text-align: center;">RELLENO</p> <p>SE UNEN LOS TRES INGREDIENTES EN ESE ORDEN Y SE HECHAN AL PIE. SE LLEVA AL HORNO POR 20 MN. A 150 GR C.</p>
LECHE CONDENSADA YEMAS LIMONES	1 LATA 3 U 5 JUGO	<p style="text-align: center;">MERENGUE FRANCES</p> <p>SE BATE LA CLARA A PUNTO DE NIEVE Y SE AGREGA EL AZUCAR LENTAMENTE HASTA FORMAR UNA TEXTURA DURA. SE DECORA EN EL PLATO CON MANGA.</p>
CLARAS AZUCAR	4 U. 200 GR	

Nombre del Plato : **PETIT FOURS**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
CASTAÑAS HERVIDAS AZUCAR EN ALMIBAR MANTEQUILLA DATILES SIN PEPA PASTA PHILLO	100 GR. 100 GR. 30 GR 20 U. 4 HOJAS	DATILES RELLENOS DE CREMA DE CASTAÑA PASTA HERVIR LAS CASTAÑAS POR 10 MINUTOS, COLAR Y PONER EN LA LICUADORA. AÑADIR EL ALMIBAR DE AZUCAR LENTAMENTE JUNTO CON LA MANTEQUILLA HASTA FORMAR UNA PASTA SEMIDURA. TOMAR PRECAUCION POR EL RECALENTAMIENTO DE LA LICUADORA. RELLENARLOS CON MANGA. CORTAR RECTANGULOS DE PASTA PHILLO, PINTAR CON MANTEQUILLA FUNDIDA, ENVOLVER ESTILO CARAMELO Y PINTAR NUEVAMENTE CON MANTEQUILLA PARA LLEVAR AL HORNO POR 10 MN. A 150 GR.

Nombre del Plato : **PASTEL DE ACELGA**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
<p>RECETA:</p> <p>Acelga 400 gr. Mantequilla 20 gr. Cebolla 150 gr. Dientes de ajo 3 Pan 80gr.(de molde) Leche Fresca 80 cc Claros 80 cc Queso parmesano 3 Crema 60 gr. Huevos crudos 40 cc Sal 3</p> <p>MASA:</p> <p>Harina 175 gr. Mantequilla 75 gr. Leche 50 cc Yemas 1 Sal ½ cta Royal ½ cta</p>		<p>Se hierve la acelga por unos minutos y se deja escurrir. Se prensa hasta quedar seca. Luego se mezcla con la cebolla picada y salteada en mantequilla.</p> <p>Se remoja el pan (sin cáscara) con la leche y se incorpora a la acelga junto con el queso parmesano y la crema de leche.</p> <p>Se baten las claras de nieve y se une a lo anterior en forma envolvente.</p> <p>Entre tanto se pone a preparar la masa de la siguiente manera: se coloca sobre la mesa la harina, sal, royal con la mantequilla y se mezcla con los dedos hasta quedar cremosa.</p> <p>Enseguida se hace un hueco en el centro y se echan las yemas y la leche mientras se va uniendo con las manos hasta formar una masa homogénea y suave.</p> <p>Con esta masa se forra la plancha o molde enmantequillado usando 2/3 del total de la masa reservando 1/3 para formar la parte superior.</p> <p>Una vez formado el molde se echa el relleno, y se empareja, y se hacen las depresiones necesarias, para colocar los huevos crudos agregándoles sal al gusto. Se pinta con huevo el borde y se estira la masa para la parte superior, haciéndola coincidir sobre la inferior. El borde se forma envolviéndolo hacia dentro formando una depresión semejante a una sogá.</p> <p>Se pinta todo con yema y se pincha con tenedor procurando no reventar las yemas.</p> <p>Se hornea por ½ hora a 150°C.</p>

Nombre del Plato : **QUICHE LORRAINE**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
<p>RECETA:</p> <p>Harina Royal Mantequilla Huevo Leche</p> <p>RELLENO:</p> <p>Jamón ingles Queso Edam Cebolla Crema de leche Leche fresca Huevos Orégano Sal Comino Queso Parmesano</p>	<p>125 gr. ¼ cta 50 gr. 1 20 cc</p> <p>100 gr. 100 gr. 100 gr. 75 gr. 50 cc 3 ¼ cta. ½ cta. ¼ cta. 25 gr.</p>	<p>Masa: se mezcla sobre la mesa la harina, el polvo royal y la mantequilla hasta quedar arenosa. Se hace un hueco en el centro y se pone la leche y el huevo. Se unifica con los dedos y se amasa hasta que quede suave y despegue de la mesa. Se estira y se forma el molde enmantequillado, dejando los bordes sobresaliendo.</p> <p>El relleno se hace de la siguiente manera: se pica medianamente el jamón, el queso y la cebolla y se mezclan con la crema, la leche, el queso parmesano, los huevos y los condimentos. Se vuelca sobre el molde forrado y se distribuyen los ingredientes que hayan quedado juntos. Se hornea en nivel inferior del horno por 20 min.</p>

Nombre del Plato : EMPANADAS
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Harina Margarina Azúcar Agua Sal Carne Molida Cebolla Perejil Picado Ají Pasas Aceitunas Huevos Cocido Cubito de caldo Sal Pizca Ajo	150 gr. 75 gr. ½ cta 50cc. ½ cta 150 gr. 150 gr. 1 cta. ¼ 20 gr. 3 1 ½ 2	<p style="text-align: center;">MASA</p> <p>Se mezcla la harina con la margarina y luego el agua hasta hacer una masa blanda que se lleva a la refrigeradora.</p> <p style="text-align: center;">RELLENO</p> <p>Se fríe la carne molida con un poco de sal hasta que desaparezca el color rojo fuerte. Por otro lado se saltea en aceite la cebolla picada, con perejil y un cubito de caldo preparado. Formación de masa: se saca del frío y se forma en bolitas de 30 50 grs. A continuación se hacen rodar ligeramente para darle forma ovalada y con un palito de escoba se estiran de manera que quedan en forma de lengua, se coloca el relleno en la parte superior dejando espacio para sellar con la misma masa en el momento de envolver. Se repulga con tenedor o envolviendo tipo sogá. Se pinta con huevo y se consume caliente espolvoreando con azúcar impalpable.</p>

Nombre del Plato : **MERENGUE**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Claras Azúcar granulada Azúcar impalpable	4 130 gr. 130 gr.	<p>Se baten las claras a punto de nieve y se deja caer el azúcar mientras sigue batiendo a mediana velocidad; se continúa con el azúcar impalpable. Debe quedar un merengue duro, compacto.</p> <p>Se coloca en una manga con boquilla en cruz y se deposita sobre papel manteca en forma de discos. Se seca en el horno a 80 o 100° C durante 1 hora.</p> <p>Se usa para armar las merengadas de frutas con crema chantilly, manjar blanco y foudge.</p>

Nombre del Plato : **COMPOTA: DE PERA**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Peras Agua Azúcar Kirsh	2 700 cc 300 gr. 1 cda	<p>En una ollita se lleva a hervir el agua con el azúcar Se pelan las peras y se cortan en cuartos sacándole el centro Se hierve por espacio de 50 minutos; se incorpora el azúcar y se le dá 5 min. Más se ve que están a punto cuando toma un aspecto transparente. Al enfriar se agrega el Kirsh.</p>

Nombre del Plato : **BAVAROIS DE GUANÁBANA**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Colapiz en polvo Guanábana Crema de leche Clara Azúcar	10 gr. 300 g 125 cc 75 cc 100 gr.	<p>Se prepara el colapiz a baño maría con 3 cucharadas de agua.</p> <p>Se prepara la guanábana en la licuadora</p> <p>Se semi bate la crema de leche dejándola a temperatura ambiente.</p> <p>Se hace un merengue levantando la clara y agregando el azúcar de a poco hasta endurecer.</p> <p>Se mezcla en el siguiente orden:</p> <p>Se pasa un poco de fruta a la preparación de colapiz y se revuelve. Luego se termina de pasar esta a la fruta y se sigue revolviendo.</p> <p>Se mezcla la merengue en forma envolvente y suave.</p> <p>Por último se incorpora la crema semi batida, también en forma suave. Cuando está unificado todo y uniforme se moldea en moldes aceitados. Se pone en congelación por ½ hora. Se acompaña con crema inglesa.</p>

Nombre del Plato : **MOUSSE DE CHOCOLATE**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Cobertura Mantequilla Yemas Azúcar impalpable Crema de Leche Grand marnier	100 gr. 30 gr. 2 80 100 cc 10 cc	<p>Se lleva a la batidora las yemas y el azúcar impalpable hasta el punto de emulsión fuerte (tipo mayonesa). Aparte se deja la crema semibatida a temperatura ambiente. Se lleva la cobertura y la mantequilla a baño María con el Grand Marnier. Se mezclan en el siguiente orden: el batido de las yemas con la cobertura fundida. Luego esta con la crema. Si el mousse está tibio resulta más fluido y oscuro. Si se sigue batiendo se vuelve más claro y cremoso. Moldearlo en copas y enfriarlo durante 1 hora.</p>

Nombre del Plato : PAN FRANCES
 No. De Porciones :
 Decoración :
 Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Base Harina Azúcar Agua Sal Manteca Toupan Levadura	800 gr. 1kg 75 gr. 500 cc 25 gr. 50 gr. 20 gr. 25 gr.	<p>Se toman 800 gr. De la base o masa madre, que es la masa sobrante de la elaboración anterior y que contiene levadura.</p> <p>Se hecha en la amasadora la harina, el agua, la sal, el toupan, la levadura, y la manteca; inmediatamente se agrega el agua fría o helada si se quiere atrasar el proceso de fermentación.</p> <p>Se acciona la amasadora o velocidad media, aproximadamente en 7 min. La masa esta lista y refinada. Esto se nota por suavidad y elasticidad al estirar.</p> <p>Se saca la masa y se divide en partes de 30 gr. o 50 gr. c/u según el tamaño que se desee. Cada parte se hace girar en la mesa contra la palma de la mano, en forma circular, produciendo un repliegue concéntrico en la parte inferior. Luego, con la mano o con un palito de escoba se aplasta en el centro dejando una ranura profunda. De allí estiba boca abajo en una placa enharinada.</p> <p>Se deja fermentar media hora y se da vuelta, volviendo a darle unos 15 min. De fermentación.</p> <p>Se hornea durante 7 min. a 150°C inyectando vapor al principio y al final.</p> <p>Observación: Es necesario considerar dos aspectos importantes para una mejor fermentación: Temperatura, no menor de 35 °C Humedad mínima de 60% HR Estos dos aspectos se deben considerar por lo menos durante 40 minutos.</p>

Nombre del Plato : PAN CIAVATTA
 No. De Porciones :
 Decoración :
 Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Harina Harina ciavatta Levadura Fresca Agua Helada	1 kg. 100 gr. 60 gr. 850 gr.	<p>La harina ciavatta es la masa madre deshidratada. Se unen todos los ingredientes en la amasadora y se dá 2 min. a velocidad lenta y 9 min. a velocidad rápida. Se saca la masa, que debe quedar bien elástica, y se coloca sobre la placa aceitada durante 30 min. A continuación estirla sobre abundante harina en forma rectangular, recortando los bordes. Reposar 5 min. Se dá vuelta a la masa y se corta en forma rectangular y colocándolo en las placas boca arriba. Se hornea 10 min. con vapor a 150° C.</p> <p>Observación: Es necesario considerar dos aspectos importantes para una mejor fermentación: Temperatura, no menor de 35 °C Humedad mínima de 60% HR Estos dos aspectos se deben considerar por lo menos durante 40 minutos.</p>

Nombre del Plato : PAN CROISSANT
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Harina Levadura Azúcar Sal Toupan Yemas Agua Helada Huevos Margarina Mantequilla	2 kg. 100 gr. 300 gr. 80 gr. 80 gr. 10 unid. 850 ml. 5 unid. 400 gr. 400 gr.	<p>Se hace una masa en la batidora, con la harina , levadura, azúcar, sal, toupan, yemas, huevos, el agua y la margarina.</p> <p>La masa se bate a velocidad media hasta quedar elástica, dejándose reposar por 15 min. A continuación se estira con rodillo sobre la mesa dejándola a 1 cm de espesor. Poner abundante harina sobre la mesa. Se distribuye la mantequilla a temperatura ambiente sobre la masa estirada, en forma pareja y uniforme.</p> <p>Luego se levanta la masa de los lados hacia adentro y luego entre si.</p> <p>Se gira la masa doblada en el sentido del largo de la mesa.</p> <p>En ésta posición se empieza a estirar sobre la mesa a 1 cm. De altura.</p> <p>Se corta con una corta pizza. Primero en bandas paralelas de acuerdo al triángulo isósceles. En éste momento se ponen los rellenos que se desean. Ejm. Jamón, trucha o queso. El enrollado típico del croissant se efectúa de la siguiente manera: Se empieza a enrollar la parte inferior con la mano derecha mientras que con la izquierda se toma la punta superior del triangulo estirándolo sobre la parte que se va enroscando, de ésta manera queda todo enrollado y se coloca en placas enmantecadas doblando las puntas hacia abajo. Se deja leudar durante 1 hora y se pinta con yema y agua. Se hornea a 150° C. Durante 15 min.</p> <p>Observación: Es necesario considerar dos aspectos importantes para una mejor fermentación: Temperatura, no menor de 35 °C Humedad mínima de 60% HR Estos dos aspectos se deben considerar por lo menos durante 40 minutos.</p>

Nombre del Plato : PAN DULCE
 No. De Porciones :
 Decoración :
 Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Harina Sal Azúcar Huevos Mantequilla Agua Helada Levadura Tonfan Escencia de vainilla	2 kg. 25 gr. 25 gr. 6 unid. 200 gr. 1 lt. 70 gr. 30 gr.	<p>Se ponen todos los ingredientes en la amasadora y se acciona la máquina a velocidad media durante 7 min. aprox. Hasta que quede la masa suave y elástica. Se hacen hoyos circulares el peso deseado y a partir de esta forma se hacen diseños múltiples, envolviendo o rellenando con manjar, crema pastelera, frutas confitadas, frescas, etc. Se hornea luego de 30 min.</p> <p>Observación: Es necesario considerar dos aspectos importantes para una mejor fermentación: Temperatura, no menor de 35 °C Humedad mínima de 60% HR Estos dos aspectos se deben considerar por lo menos durante 40 minutos.</p>

Nombre del Plato : TARTA DE DÁTILES
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Harina Mantequilla Azúcar Sal Agua Relleno: Queso crema Crema de leche Yemas Leche condensada Dátiles sin pepa	250 gr 125 gr. 1 cda 1 pisca 60 cc 1 paquete 250 cc 4 ½ 12	Se prepara la siguiente masa uniendo los ingredientes secos y luego agregando la mantequilla hasta arenar. Se termina la masa humedeciéndola con un poco de agua y haciéndola descansar por 20 minutos .Se forra el molde y se rellena con la crema y los dátiles encima.horno a 170 grados por 25 min.

Nombre del Plato : **CROCANTE DE LÚCUMAS**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Galleta tentación de chocolate Almendra Azúcar Lúcumas medianas Azúcar impalpable Leche evaporada Colapis Crema de leche Cobertura	3 paquetes 50 gr. 25 gr 3 100 gr 200 cc 10 gr 150 cc 50 gr	Se hace el praliné y se muele para ponerlo sobre las galletas molidas y humedecidas sobre un molde de pirex enmantequillado. Se licua la pulpa de lúcuma con leche evaporada y azúcar impalpable, luego se incorpora el colapis disuelto.terminar mezclando la crema de leche semibatida y vaciar el todo sobre las galletas molidas. Se cuaja en el frío en una hora.

Nombre del Plato : SUSPIRO A LA LIMEÑA
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Leche evaporada Leche condensada Huevos Esencia de vainilla Oporto Azúcar	2 latas 2 latas 8 1cdta 50 cc 200 gr	<p>Se llevan los ingredientes bien mezclados a baño maría, fuego bajo y se mueve permanentemente hasta que tome consistencias hace un batido fuerte con el batidor de alambre para darle suavidad mientras se enfría.</p> <p>Se sirve en copas con un merengue italiano de oporto y se dora con soplete terminando con canela en polvo</p>

Nombre del Plato : **BIENMESABE DE CHIRIMOYA**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Chirimoya grande Leche evaporada Leche condensada Yemas Canela en polvo	1 (700 gr) 2 ½ 2 12	<p>Se llevan los ingredientes bien mezclados a baño maría a fuego bajo hasta media consistencia y al final se incorpora la pulpa de chirimoya moviendo durante 4 minutos .Se enfría a baño maría invertido y se sirve en copas con un poquito de canela</p> <p>Decoración: En Huevos de Chocolate</p>

Nombre del Plato : RANFAÑOTE
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Queso mantecoso Requesón Pan frío Coquito chileno Nueces Pasas Tapas de chancaca Canela en polvo Clavos de olor Vino dulce Mantequilla	100 gr 100 gr 50 gr 100 gr 100 gr 100 gr 3 1 cda 3 1cda 25 gr.	<p>Antes de usar todos los ingredientes guardar muestras de cada uno para la decoracion.</p> <p>Preparar una miel con el agua (250 cc.) la chancaca, canela y clavo de olor. Añadir las nueces y los coquitos picados. Luego el pan frío cortado en cuadraditos, el queso mantecoso.</p> <p>El requeson y luego las pasas.</p> <p>Hacer hervir suavemente para que tome punto y vaciar sobre compotera espolvoreando con canela molida</p>

Nombre del Plato : **SOPA BORRACHA**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Huevos Azúcar Harina preparada Azúcar Agua Pasas Guindones sin pepa Clavo de olor en polvo Canela en polvo Limón Ron cartavio Vino oporto Jerez	6 150 200 gr 300 gr 750 cc. 300 gr 300 gr ½ tres rajas 1 rebanada 200 cc. 200 cc 200 cc	<p>Se pone a hervir el agua con el azúcar y se añaden las pasas, los guindones y demás condimentos.</p> <p>Se hierve hasta que tenga consistencia espesa. Cuando esté tibio se agrega el vino y los licores.</p> <p>Se cortan dados de bizcochuelo y se embebe con el almíbar por capas. Se sirve en copas.</p> <p>Hervir ligeramente hasta que tome punto.</p> <p>Servir en computera con canela en polvo.</p> <p>Decoración: En copa</p>

Nombre del Plato : VOL AU VENT
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
		<p>Consiste en la formación de un recipiente hecho con pasta milhojas. Este puede ser redondo o hexagonal, dependiendo de los moldes.</p> <p>Se extiende la pasata milhojas hasta 1 cm. De espesor; se corta pasta y con ayuda de otro cortapasta más chico se corta el centro formando un anillo.</p> <p>Se estira otra masa a 2cm. De espesor y se corta con el primer corta pasta. Esta queda como base y se pone en la plancha donde se va a hornear, se pinta con huevo batido y se pega el anillo haciendo coincidir perfectamente ambas piezas.</p> <p>Se pinta con huevo la parte superior y se hornea a 150° durante ½ hora.</p> <p>Los Vol au vent se usan en pastelería salada rellenándolo con diversas salsas y cremas.</p>

Nombre del Plato : **PIONONO**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Huevos Azúcar Harina preparada	6 60 grms. 60 grms.	<p> Se calienta el horno a 170° Se prepara la bandeja con un papel manteca Se batan separadamente la clara y la yema con la mitad del azúcar más no con la clara, la cual debe batirse a punto de nieve y recién agregar en forma de lluvia al azúcar Inmediatamente se baja la velocidad del merengue a fin de lograr una consistencia dura. En ese momento se unen los dos batidos con una espátula de goma nuevamente; cuando están perfectamente unidos se agrega la harina con cernidor y se envuelve de abajo hacia arriba y repasando las paredes internas . No deben quedar grumos; si esto sucediese seguir envolviendo hasta que desaparezcan pero no maltratar el batido ya que puede soltarse. Volcar el batido sobre el papel manteca y emparejar la forma rectangular, a la vez que se le da una altura pareja. Todos estos pasos se hacen en forma rápida pero suave. Se hornea aproximadamente por 10 minutos. Al sacarlo colocarlo sobre rejilla para que enfríe rápido Para despegarlo se espolvorea harina ligeramente y se vuelca sobre la masa. Se frota con las manos el papel en toda la superficie a la vez que se levantan lo bordes del papel manteca a fin de que despegue la masa. Enseguida se levanta delicadamente y en forma pareja el papel. Algunos maestros usan el mismo papel despegado para volver a enrollar el pionono, otros usan trapos húmedos etc. Cualquiera sea el sistema y los rellenos que elijan se enrolla procurando tensar las vueltas; esto se lo hace con el mismo trapo o papel, ayudado de una tablilla que va apretado contra el pionono en cada vuelta. De allí se coloca en un molde media caña o se apuntala a fin de que no pierda su forma cilíndrica. </p>

Nombre del Plato : **QUEQUE INGLES**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Mantequilla Azúcar Rubia Huevos Leche fresca Ralladura de Naranja Brandy Esencia de Almendras Esencia de Vainilla Harina preparada Polvo Royal Pasas Nueces Fruta confitada	100 gr. 85 gr. 02 35cc. 1 ½ cta 3 ctas. ½ cta ½ cta 145 gr. 1cta 50 gr, 50 gr. 50 gr.	<p>Se bate la mantequilla hasta quedar crema. Se agrega el azúcar y los huevos de a poco. No se pasa al siguiente huevo hasta que tenga consistencia cremosa.</p> <p>En una jarra mediana se pone la leche y el brandy junto con las esencias y la ralladura de naranja. Para rayar mejor la naranja se recomienda ponerle previamente en congelación.</p> <p>A continuación se da unas vueltas con la batidora, y se incorpora la harina con el royal. Y las frutas seca. Cuidar den o dar muchas vueltas.</p> <p>Se coloca sobre el molde de keke inglés empapelado y se lleva al horno por ½ hora a 150°C.</p> <p>Se guarda en la refrigeradora por varias semanas y se embebe con cognac cada tanto envolviendo en papel aluminio.</p>

Nombre del Plato : MUFFINS (6 moldes individuales)
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Seco: Harina preparada Azúcar Royal Sal Húmedo: Mantequilla derretida Leche fresca Huevo	150 gr. 45 gr. 9 gr. 2 gr. 45 gr. 118cc. 1	Se enmantequillan y se enharinan los moldes para Muffins En un bols se mezclan la harina con el azúcar, royal y la sal. Aparte se lleva la mantequilla a fundir. Se retira del fuego y se hecha la leche y el huevo. Se hornea en 15" minutos. Se puede agregar alguna fruta antes de entrar al horno también chocolate, coco, nueces, etc.

Nombre del Plato : Bizcochuelo de Chocolate : **SELVA NEGRA**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Huevos Azúcar Harina preparada Cocoa De royal	4 100 gr. 80 gr. 20 gr. ½ cta,	<p>Se forra un molde redondo de 8cm. De altura con papel manteca. Se calienta el horno a 150° .</p> <p>Se separan las yemas de las claras y se batan por separado sacando de la azúcar la mayor parte para el batido de las claras. Recordar que el azúcar se agrega cuando las claras están a punto de nieve.</p> <p>Una vez bien batidos se mezclan con espátula hasta que desaparezcan los grumos de claras. A continuación se va tamizando la mezcla de cocoa, harina y royal sobre el batido. Esta operación es delicada y si se prolonga demasiado de baja produciendo un bizcochuelo chico y duro. Una vez enfriado se corta en tres capas.</p> <p>Se prepara un almíbar y se agregan jugos de compotas, licor de cerezas etc. A fin de darle sabor. Este almíbar se enfría y se va agregando a todas las capas de bizcochuelo. En el momento de armar se coloca una capa de mermelada de fresa y crema chantilly. Sobre la 2da capa se colocan las cerezas al jugo sobre dos capas de chantilly. Se tapa con la última capa y se vuelve a embeber y se forma toda con crema de chantilly. Se adorna con libertad pero recordar que siempre debe haber alguna muestra del relleno en la superficie a fin de que el cliente pueda reconocerlo.</p>

Nombre del Plato : **CREMA INGLESA**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Yemas Azúcar Leche fresca Esencia de Vainilla	2 50 gr. 250 cc. ½ cta	<p>En un bols se baten las yemas y el azúcar ligeramente. A parte se lleva la leche a hervir. Se agrega un chorrito caliente mientras se bate con batidor de alambre durante unos segundos; inmediatamente y mientras se sigue batiendo con fuerza, se termina de echar el resto de la leche hirviendo y se lleva a fuego medio agitando con una cuchara de madera durante ½ minuto.</p> <p>De ninguna manera debe llegar a hervir ya que se cortará.</p> <p>En algunos casos puede tender a cortarse aún fuera del fuego por lo cual debe seguir revolviéndose con la cuchara. Al final se hecha la esencia de vainilla. Mantener en el fría durante 3 días máximo. Es ideal para acompañar Bavaois.</p>

Nombre del Plato : **APPLE CRUMBLE**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Manzana Canela Azúcar Rubia Clavo de Olor Nuez Moscada Harina preparada Mantequilla Azúcar Rubia Vainilla	2 kg. 2 cta. 1 taza 1 pizca 1 pizca 280 gr. 140 gr. 140 gr. ½ cta.	<p>Se arma en un pirex redondo mantequillado Se rayan gruesas las manzanas o se cortan finas y se mezclan con la canela el azúcar rubia, el clavo y la nuez moscada, se colocan parejas en el fondo del pirex y se cubre con la siguiente masa: coloca la harina y la azúcar rubia mezclando con la mano; enseguida se coloca la mantequilla y se desmenuza con los dedos. No apretar la mezcla contra la mesa. La masa debe quedar arenosa, suelta. Una vez puesta sobre las manzanas emparejar y apenas apretar. Se hornea en 30m. A 150° C. Se puede servir tibio o frío acompañado de un helado.</p>

Nombre del Plato : PRALINÉ
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Almendras Azúcar Agua	600 gr. 400 gr. 1 cda.	<p>Para una sartén mediana (25ctms.) Se empieza aceitando una fuente o la mesa de mármol o cero inoxidable donde se va a volcar el Praliné. Se coloca la almendra en la sartén junto con el azúcar y el agua a fuego fuerte. En todo momento se mueve al fondo y los costados con una paleta de madera. En pocos minutos se observa cómo el azúcar se va adhiriendo a las almendras y de allí en adelante se irán caramelizando hasta quedar cubiertas y brillosas. Se ha producido el ruido característico al reventarse la almendra interiormente. De allí se vuelcan espaciadas sobre la mesa. Inmediatamente después de enfriadas se llena el frasco y se tapa herméticamente. Se usan enteras o trozadas, o molidas para acabados o rellenos.</p>

Nombre del Plato : **HELADOS**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Yemas Crema de leche Azúcar impalpable Pulpa de fruta Esencia de Vainilla	9 ½ lt. 150 gr. 300 gr. 2 ctas.	<p>Se llevan las yemas y el azúcar a la batidora hasta quedar espumoso y blanqueado. Aparte se licua la fruta para incorporarla al batido anterior. Por último se bate la crema y se mezcla todo nuevamente. Se moldea y se lleva a congelación por 3 horas a 18°C. Bajo cero. Este helado no necesita batirse antes de su endurecimiento.</p>

Nombre del Plato : **ROLLITOS DE PECANAS Y FRUTAS**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Huevos Leche fresca cerveza rubia harina preparada azucar pisca de sal mantequilla	3 50 cc 30 cc 25 gr 10 gr 20 gr	preparar creps con esos ingredientes previamente mezclados en la licuadora

Nombre del Plato : **CHEESE CAKE DE ALBARICOQUE**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Albaricoque Azúcar galletas de chocolate praliné de almendras almendras azúcar agua de azahar Relleno paquete de queso philadelphia lata leche condensada limones (jugo) yemas esencia de vainilla crema de leche	200 gr 100 gr 4 80 gr 60 gr 30 gr 1 cta. 1 ½ 1 2 6 250 cc	Mezclar los ingredientes y volcar sobre las galletas molidas. Hornear en una hora a fuego 150 gr. c. 100 cc crema de leche 15 gr azúcar

Nombre del Plato : CREPS CON HELADO DE MANGO Y FRESA
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Yemas Azúcar pulpa de fruta crema de leche	12 300 gr 500 gr 1 lt	<p>Se prepara la pulpa de fresa licuando 250 gr. de fresa.</p> <p>Se prepara la crema de limón exprimiendo 12 limones y mezclándolo con 50 gr. de maizena y el agua necesaria para darle suavidad.</p> <p>Se bate n las yemas con el azúcar hasta blanquear y luego por separado con las fresas y la crema de limón.</p> <p>Se bate a media caña la crema de leche y se mezcla con la mitad de las preparaciones anteriores. Se pone en la congeladora hasta el día siguiente.</p> <p>Se envuelven los creps con bolas de helados. Se acompaña con crema chantilli y coulis de fresa.</p>

Nombre del Plato : **DELICIA DE FRESA**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
huevos Azúcar harina	10 100 gr 150 gr	Batir los huevos con el azúcar a punto cinta y agregar la harina cernida. Cocer 10 mn. En horno a 170 g. c. dividir el pionono en tres rectángulos iguales y rellenar con manjar blanco 200 gr crema de leche 1 lt fresas 400 gr Azúcar 300 gr. Cobertura bitter 100 g.

Nombre del Plato : **PERA AL VINO**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
vino tinto agua	500 cc 1 lt.	Llevar a hervor y agregar las peras peladas con sus pedúnculos, hervir durante 5 mn. y agregar el azúcar 300 gr. y raja de canela. Hervir por 20 mn. aprox. hasta que queden semitransparentes. servir con crema chantilli y su coulis de vino mas crema inglesa: 500 cc leche fresca 4 yemas 100 gr azúcar esencia de vainilla

Nombre del Plato : **TOCINO DEL CIELO**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Yemas leche condensada leche evaporada esencia de vainilla	10 u. 1 tarro 1 tarro 1 cdta.	Acaramelar un molde savarin con 80 gr de azúcar y gotas de limon.Unir en un bols los ingredientes y volcarlos sobre el molde y llevarlo a baño María dentro del horno, protegido por papel aluminio. Tiempo 1 hora aprox. Servir con salsa agria preparada con crema de leche y gotas de limón.

Nombre del Plato : PROFITEROLES
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Agua Margarina Sal Azucar harina sin preparar royal huevos	500 cc 160 gr 1 cdta 2 cdtas. 250 gr 10 gr. 7	Hervir el agua con la margarina, retirar del fuego y agregar la harina moviendo hasta que la masa despegue, volver al fuego para secar la masa. Enfriar y agregar los huevos uno por uno. Depositar con boquilla sobre bandeja y hornear a 160 gr. Rellenar con helado de vainilla y servir con ganache y praliné de almendras, con crema chantilli. 2 lt. helado de vainilla 500 gr cobertura bitter 1 lt. crema de leche 200 gr. azúcar 100 gr. almendras agua de azahar azúcar impalpable 50 gr

Nombre del Plato : **BOMBA PRIMAVERA**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
crema de leche azucar ron manzanas salteadas mantequilla fresas uva Italia mango mediano piña mermelada de naranja azucar impalpable canela en polvo	500 gr 200 gr 50 cc 2 30 gr 200 gr 100 gr 1 ½ 150 gr 40 gr. 10 gr.	Hacer la misma receta de pasta choux con boquilla grande para lograr una pieza por porción. Deben salir 12 porciones.

Nombre del Plato : TARTA DE CHIRIMOYA CON CREMA
 No. De Porciones :
 Decoración :
 Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Pasta quebrada: harina preparada mantequilla azúcar impalpable huevo pizca de sal	400 gr 200 gr 100 gr. 1	Hornear los discos a 150 gr.c. hasta que esten un poco dorados Crema pastelera: 1 lt. leche fresca 6 yemas 200 gr azúcar 100 gr. maizena esencia de vainilla 50 gr mantequilla Cocinar a fuego medio y enfriar para batir y poner la esencia. Preparar la jalea con 1 lt. agua 80 gr. maizena 1 limón Cáscaras de frutas de manzana, piña y naranja. 10 gr anís Canela en rama 10 gr. 8 clavo de olor

Nombre del Plato : MILLE FEUILLE AL LIMÓN
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Margarina harina sin preparar yemas sal una pisca agua	300 gr 300 gr 2 100 cc.	preparar pasta milhojas, cortar discos de 10 cm. diámetro y armar de a tres rellenos con crema pastelera al limón Crema pastelera: 1 lt. leche fresca 6 yemas 200 gr.azucar 100 gr. maizena Esencia de vainilla 5 cc. jugo de tres limones coulis de 4 naranjas 200 gr. azúcar 50 gr maizena gotas de colorante naranja

Nombre del Plato : **CINTAS DE PIÑA**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
		<p>Preparar la pasta milhojas de la receta anterior. Preparar la crema pastelera de la receta anterior pero sin limón. preparación: Estirar la pasta milhojas y cortar cintas anchas de 10 cm. de ancho sobre la cual se pone crema pastelera a lo largo con manga y boquilla de tubo. Sobre la crema colocar fetas de piña. hornear por 30 mn. A 150 grados c. espolvoreando azúcar granulada. Se decora espolvoreando azúcar impalpable y jalea de frutas.</p> <p>Se usa la jalea de la preparación anterior. Se sirve con decoración de crema chantilli.</p>

Nombre del Plato : **BOCADO DE NUECES PERFUMADO AL AMARETTO**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Huevos Azúcar castañas molidas harina preparada	12 500 gr 500 gr 100 gr	Horno a 150 gr. c en 15 mn. Cada unidad que sale del molde se corta en dos y se llena con manjar blanco, untando con licor de amaretto. Se baña con manjar caliente y se pega con praliné molido. praliné: 150 gr almendras 60 gr azúcar 5 cc agua de azahar Manjar blanco 300 gr. coulis de fresa : 300 gr fresa 300 gr azúcar decoración con 50 gr.de cobertura bitter

Nombre del Plato : **COPA INGLESA CON HELADO DE MENTA**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
azúcar impalpable harina sin preparar crema de leche claras	100 gr 100 gr. 100 gr. 3	Hacer copas de toulip para ser sobrepuestas a la copa de cristal. sobre ella se colocan las bolas de helado de menta que se decoran Con mermelada de albaricoque, ganache y crema chantilly.

Nombre del Plato : ENROLLADO DE MANZANA AL OPORTO
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
harina sin preparar mantequilla huevos agua pizca de sal azúcar	350 gr 150 gr 2 100 cc 30 gr	estirar sobre tela y enrollar con las manzanas: 12 manzanas nacional canela en polvo azúcar rubia 150 nuez moscada una pizca Hornear por 40 mn. Y hacer una crema con oporto tipo sabayon. huevos 10 Oporto 100 cc. Azúcar 100 gr.

Nombre del Plato : CACHITOS DE ALMENDRA
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
harina mantequilla azúcar almendras molidas	180 gr 180 gr. 50 gr. 70 g	Mezclar todos los ingredientes y refrigerar la masa por 30 minutos. Hacer pequeñas medias lunas en forma de cachitos. Horno de 150°. Se espolvorean con azúcar en polvo


Nombre del Plato : **GALLETAS DE MANTEQUILLA**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
harina margarina azúcar en polvo	300 gr 200 gr. 100 gr.	<p>Hacer un volcán de harina y poner la mantequilla blanda y la azúcar tamizada. Unir todos los ingredientes y amasar. Refrigerar por 10 minutos.</p> <p>Se les da forma con cortadores.</p> <p>NOTA: si se quieren de chocolate se le agrega 2 cucharadas de cocoa.</p>

Nombre del Plato : **LENGUAS DE GATO**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
harina margarina azúcar molida claras a temperatura ambiente Vainilla	120 gr 115 gr. 100 gr. 3	Se bate la mantequilla añadiendo poco a poco las claras una a una. Finalmente la harina y vainilla. Se pone la masa en manga con boquilla lisa sobre un silpad.

Nombre del Plato : **CREME BRULLÉE**
No. De Porciones :
Decoración :
Guarnición Sugerida :

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Yemas Azúcar en Polvo Leche Fresca Crema de Leche	5 100 gr 15 mililitros 35 mililitros	<p>Batir las yemas con el azúcar en polvo, mezclar la leche fresca con la crema de leche.</p> <p>Unir ambas preparaciones, agregar esencia de vainilla una cucharadita.</p> <p>Poner en baño maría al horno por 1 hora. Una vez salida del horno colocar encima azúcar en polvo y quemar con el quemador.</p> <div style="text-align: center;">  </div>