



RECETARIO

Asignación:

FIGURA AZUCAR Y CHOCOLATE 5.4

DÍA 1

Paletas de caramelo
Decoración con caramelo
Bizcocho receta 4/4
Caramelo con drip dorado

DÍA 2

Decoración con caramelos de colores
Decoración con caramelo rojo
Decoración caramelo verde
Reja de caramelo

DÍA 3

Bizcocho pastel geoda
Betún pastel geoda
Fondant de bombom para pastel geoda
Cristal geoda

DÍA 4

Bombon de frambuesa
Bombon praline
Chocolate relleno de caramelo
Chocolate clásico

DÍA 5

Bombon tiramisú
Bombon coctail
Bombon de vainilla
Bombon de Choco-Café

DÍA 6

Bombon al tequila
Bombon de crema de cacahuete
Bombon de maracuya
Bombon de menta

DÍA 7

EXAMEN PRACTICO



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	PALETAS DE CAMELO	Clasificación de la receta:	DIA 1
Número de porciones:		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar blanca	kg	0.500	
Glucosa	kg	0.015	
Colorante en gel azul	lt	0.010	
Esencia de naranja	lt	0.010	
Palitos de brocheta	paq.	1	
Perlas de azúcar	kg	0.100	
Ácido cítrico	kg	0.010	
Colorante en gel amarillo	lt	0.010	
Esencia de fresa	lt	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1.-Colocar en un recipiente el azúcar con la glucosa y dejar cocinar a fuego medio, ya que tengamos un color ambar colorar este con el color deseado y el sabor, con mucho cuidado colocar este caramelo en el silpat haciendo círculos decorando con las perlas de caramelo y sosteniendo con el palito de brocheta dejar enfriar y presentar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	DECORACIÓN CON CARAMELO	Clasificación de la receta	DIA 1
Número de porciones:		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar blanca	kg	0.500	
Glucosa	kg	0.015	
Colorante en gel rojo	lt	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1.-Colocar el azúcar y la glucosa a fuego medio alto y no mover ya que empieza a tomar color ambar retirar del fuego y colorear los colorantes vegetales deseados, colocar el caramelo en el silpat y dar forma como el chef indique, ya frio ocupar para decoracion de pasteles.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	BIZCOCHO RECETA 4/4	Clasificación de la receta	DIA 1
Número de porciones:		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Huevo	kg	0.300	
Margarina	kg	0.250	
Harina	kg	0.250	
Azúcar	kg	0.250	
CREMA BÁSICA			
Huevo (clara 100 gr)	kg	0.180	
Azúcar	kg	0.200	
Margarina	kg	0.300	

METODO DE PREPARACION:

- 1.-Para el bizcocho acremar la margarina, agregar el azúcar y los huevos uno a uno por último agregar el harina cernida vaciar la mezcla en los moldes para pastel y hornear a 180 grados hasta que quede dorado.
- 2.-Para la crema básica hacer un jarabe con el azúcar y batir las claras de huevo agregar este jarabe hasta hacer un merengue, acremar la margarina y agregar el merengue reservar.
- 3.- Ya con el bizcocho frío decorar con la crema y enfriar y por último decorar con el caramelo que se hizo en la primera receta.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	CARAMELO CON DRIP DORADO	Clasificación de la receta	DIA 1
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Tiempo de cocci3n:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar blanca	kg	0.500	
Glucosa	kg	0.015	
Azúcar glass	kg	0.120	
Polvo dorado	kg	0.020	
Vodka	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

- 1.-Colocar en un recipiente el azúcar blanca y la glucosa dejar derretir a fuego medio sin mover ya que tengamos el color deseado lo colocamos en un tapete de silpat y damos la forma que indique el chef dejamos enfriar y reservamos.
- 2.-Para el drip dorado colocamos en un bowl todos los ingredientes (azúcar glass, polvo dorado, vodka) y mezclamos hasta incorporar todo, con ayuda de un pincel decoramos las orillas del caramelo y dejamos secar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	DECORACIÓN CON CAMELOS DE COLORES	Clasificación de la receta:	DIA 2
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Agua	lt	0.100	
Azúcar blanca	kg	0.200	
Glucosa	kg	0.050	
Colorante en gel morado	lt	0.010	
Colorante en gel rosa	lt	0.010	

METODO DE PREPARACION:

Colocar todos los ingredientes excepto los colorantes en un recipiente a fuego medio dejar que se funda el azúcar y tome un color ambar agregar el colorante vegetal que se desee colocar un silpat encima de un vaso y vaciar ahí el caramelo para que tome forma y ocupar este para decoraciones de postres o pasteles.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	DECORACIÓN CON CARAMELO ROJO	Clasificación de la receta:	DIA 2
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Agua	lt	0.080	
Azúcar blanca	kg	0.190	
Glucosa	kg	0.070	
Colorante en gel rojo	lt	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1.-Colocar todos los ingredientes excepto el colorante rojo en un recipiente dejar fundir todo a fuego medio y ya que tengamos un color ambar agregar el colorante rojo realizar las figuras con ayuda de cortadores de galletas como el chef indique.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	DECORACIÓN	Clasificación de la receta	DIA 2
	CARAMELO VERDE	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Agua	lt	0.080	
Azúcar blanca	kg	0.180	
Glucosa	kg	0.050	
Colorante en gel verde	lt	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1.-Colocar todos los ingredientes en un recipiente y cocinar a fuego medio hasta que tome un color ambar, agregar afuera del fuego el colorante verde, colocar porciones redondas sobre el tapete silpat y con ayuda de una cuchara jalar por un extremo. Enfriar las figuras y reservar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	REJA DE CARAMELO	Clasificación de la receta	DIA 2.
Número de porciones:		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Agua	lt	0.080	
Azúcar blanca	kg	0.170	
Glucosa	kg	0.050	
Colorante en gel morado	lt	0.020	

METODO DE PREPARACION:

- 1.-Colocar en un recipiente todos los ingredientes excepto el colorante vegetal morado dejar hasta que tome un color ambar agregar a fuera de fuego el colorante morado, con ayuda de un tenedor hacer un enrejado en un tapete de silpat y enrollar este meter en un vaso y dejar enfriar reservar.
- 2.-Con las decoraciones de caramelo rojo, verde y morado formar una figura de caramelo grande pegando con cuidado con ayuda de un soplete.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	BIZCOCHO PASTEL GEODA.	Clasificación de la receta	DIA 3
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Tiempo de cocci3n:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.110	
Azúcar blanca	kg	0.120	
Fecula de maiz	kg	0.010	
Aceite vegetal	lt	0.100	
Polvo para hornear	kg	0.005	
Huevo	kg	0.300	

METODO DE PREPARACION:

1.-Batir el huevo con el azúcar incorporar el aceite y por último los polvos cernidos vaciar la mezcla en los moldes y hornear a 170 C° por 30 min. aproximadamente hasta que dorado reservar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	BETÚN PASTEL GEODA	Clasificación de la receta	DIA 3
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Margarina	kg	0.350	
Vainilla	lt	0.015	
Azúcar glass	kg	0.500	

METODO DE PREPARACION:

1.-Acremar la margarina, agregar la vainilla y por último el azucar glass, reservar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	FONDANT DE BOMBON PARA PASTEL GEODA	Clasificación de la receta	DIA 3
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Bombom blanco	kg	0.400	
Azúcar glass	kg	0.600	
Jarabe de maíz	kg	0.060	
Agua	lt	0.040	
Margarina	kg	0.040	
Manteca vegetal	kg	0.100	
Colorante en gel negro	lt	0.020	
Colorante en gel café	lt	0.020	

METODO DE PREPARACION:

1.-Colocar en un refractario el bombon, el jarabe, el agua, la margarinaa y la vainilla y llevar al microodas por segundos para derretir poco a poco, agregar el azúcar glass cernida y con un poco de la manteca vegetal ir moldeando hasta tener la consistencia deseada separar por porciones y colorar de los tonos que el chef indique para dar efecto marmoleado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	CRISTAL GEODA.	Clasificación de la receta	DIA 3
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Agua	lt	0.100	
Azúcar blanca	kg	0.170	
Glucosa	kg	0.050	
Colorantes en gel azul marino	lt	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1.-Hacer un caramelo y colorar del color deseado, agregar el caramelo sobre el tapete silpat y dejar enfriar ya frio romper este para decorar el pastel geoda como el chef indique.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	BOMBON DE FRAMBUESA	Clasificación de la receta	DIA 4
Número de porciones:		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Glucosa	kg	0.010	
Puré de frambuesa	kg	0.155	
Chocolate semi amargo	kg	0.160	
Margarina	kg	0.010	
Chocolate amargo	kg	0.400	
Manteca de cacao	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1.- Hervir el puré con la glucosa y la margarina e incorporar esto al chocolate negro, realizar las carcasa de chocolate como el chef indique rellenar con lo anterior sellar con manteca vegetal y cerrar el bombon desmoldar ya que solidifique.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	CHOCOLATE RELLENO DE CARAMELO	Clasificación de la receta	DIA 4
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema lyncontt	lt	0.200	
Glucosa	kg	0.010	
Azúcar blanca	kg	0.130	
Chocolate de leche	kg	0.130	
Margarina	kg	0.035	
Cacahuete sin sal	kg	0.020	
Chocolate amargo	kg	0.400	
Manteca de cacao	kg	0.080	

METODO DE PREPARACION:

1.-Colocar los líquidos a ebullición incorporar esto al chocolate, hacer los cascarones y rellenar con esto y sellar con manteca de cacao y cerrar con chocolate dejar solidificar y enfriar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	CHOCOLATE CLÁSICO	Clasificación de la receta	DIA 4
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Tiempo de cocci3n:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Glucosa	kg	0.010	
Crema lyncontt	lt	0.060	
Chocolate de leche	kg	0.090	
Margarina	kg	0.010	
Chocolate amargo	kg	0.400	
Manteca de cacao	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1.-Realizar el mismo proceso anterior.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	BOMBON TIRAMISÚ	Clasificación de la receta	DIA 5
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Tiempo de cocci3n:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Queso mascarpone	kg	0.100	
Chocolate blanco	kg	0.490	
Glucosa	kg	0.010	
Amaretto	lt	0.008	
Café soluble	kg	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1.-Realizar el metodo como los anteriores.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	BOMBON COCTAIL	Clasificación de la receta	DIA 5
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Tiempo de cocci3n:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Puré de arandanos	kg	0.040	
Lim3n ralladura	kg	0.080	
Lima ralladura	kg	0.080	
Glucosa	kg	0.005	
Margarina	kg	0.030	
Vodka	lt	0.015	
Licor de naranja	lt	0.005	
Chocolate de leche	kg	0.400	

METODO DE PREPARACION:

1.-Realizar el método como los anteriores.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	BOMBON DE VAINILLA	Clasificación de la receta	DIA 5
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema lyncontt	lt	0.080	
Glucosa	kg	0.005	
Margarina	kg	0.015	
Chocolate blanco	kg	0.180	
Esencia de vainilla	lt	0.005	
Chocolate rosa	kg	0.400	

METODO DE PREPARACION:

1.-Realizar el proceso anterior.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	BOMBON DE CHOCO CAFÉ	Clasificación de la receta	DIA 5
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Tiempo de cocci3n:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema lyncontt	lt	0.070	
Café soluble	kg	0.003	
Azúcar blanca	kg	0.020	
Chocolate blanco	kg	0.080	
Margarina	kg	0.010	
Chocolate de leche	kg	0.400	

METODO DE PREPARACION:

1.-Realizar el proceso anterior.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	BOMBON AL TEQUILA	Clasificación de la receta	DIA 6
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porcion:		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chocolate blanco	kg.	0.080	
Crema lyncontt	lt	0.070	
Tequila blanco	lt	0.015	
Glucosa	kg.	0.005	
Chocolate con leche	kg.	0.400	

METODO DE PREPARACION:

1.-Realizar los procedimientos anteriores.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL

Nombre de la receta:	BOMBON DE MARACUYA	Clasificación de la receta	DIA 6
Número de porciones:		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Tiempo de cocción:	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema lyncontt	lt	0.050	
Azúcar blanca	kg	0.050	
Chocolate blanco	kg	0.480	
Margarina	kg	0.010	
Maracuya	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1.-Realizar el procedimiento como los anteriores bombones.

