



RECETARIO

Asignación:

6.3 Repostería y panadería de vanguardia nueva creación

DÍA 1

Tema: Deconstrucción

1. TERRARIO DE PISTACHO

SUB RECETAS

1. Panacotta
2. Crocante de pistacho
3. Musgo comestible
4. Cúpula de caramelo
5. Gel de menta
6. Esferificación invertida de mango
7. Tierra de pistacho

DÍA 2

Tema: Tartas deconstruidas

1. TARTAleta DE MANZANA

SUB RECETAS

1. Compota de manzana
2. Mousse de amaretto
3. Glaseado espejo
4. Galleta de canela y almendras
5. Coulis de sidra y manzana

DÍA 3

Tema: Geles

1. ESPAGUETI FALSO

SUB RECETAS

1. Espagueti de agar-agar
2. Coulis de tomate cherry
3. Albóndigas de avena, almendra y coco
4. Mini pan de mazapán

DÍA 4

Tema: Geles

1. SUSHI DE DULCE DE ARROZ CON CAVIAR DE ARANDANOS

SUB RECETAS

1. Dulce de arroz
2. Salsa de chocolate
3. Wasabi de pistacho
4. Nori de meta
5. Caviar de arándanos

DÍA 5

Tema: Nueva creación

1. HAMBURGUESA DE MACARRÓN

1. Macarrón
2. Carne para hamburguesa
3. Lechuga de agar-agar
4. Queso amarillo de agar-agar
5. Coulis de fresa
6. Coulis de mango
7. Papas ala francesa falsa de manzana

DÍA 6

Tema: Nueva creación

1. TIEMPO DE POSTRES

SUB RECETAS

1. Pate choux
2. Lechuga de agar-agar
3. Masa para tartaleta Sucré
4. Lamina de genovesa de vainilla
5. Crema pastelera

RECETAS

1. Mini chesse cake
2. Mini tartaleta
3. Mini pastel desnudo
4. Trufa de chocolate y kirsh
5. Brownie bites de chispas de chocolate
6. Mini éclair y profiteroles

DÍA 7

Tema: Tarata de limón deconstruida

1. TARTA DE LIMÓN DECONSTRUIDA

SUB RECETAS

1. Crocante de pistacho
2. Bizcocho espuma de vainilla
3. Gel de menta
4. Esferificación invertida de crema inglesa
5. Esferificación invertida de limón
6. Merengue italiano
7. Tierra de pistacho

DÍA 8

Tema: Red velvet deconstruido

1. RED VELVET CON FRUTOS ROJOS DECONSTRUIDO

SUB RECETAS

1. Panacotta
2. Bizcocho espuma red velvet
3. Gel de frutos rojos
4. Esferificación invertida de frutos rojos
5. Espuma de arándanos
6. Tierra de almendra

DÍA 9

Tema: Nueva creación

1. MUNDO FUNGÍ

SUB RECETAS

1. Compota de manzana
2. Mousse de amaretto
3. Glaseado espejo
4. Tierra de chocolate
5. Espuma de arándano



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE REPOSTERÍA

Nombre de la receta:	Terrario de pistacho	Clasificación de la receta:	RECETA 1
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Panacotta	Sub receta	1	
Crocante de pistacho	Sub receta	1	
Musgo comestible	Sub receta	1	
Cúpula de caramelo	Sub receta	1	
Gel de menta	Sub receta	1	
Esferificación invertida de mango	Sub receta	1	
Tierra de pistache	Sub receta	1	
Flores comestibles	Domo	1	
Brotos	Domo	1	

METODO DE PREPARACION:

1. En plato extendido coloque un espejo y un círculo con el gel de menta.
2. Sobre el espejo de menta coloque la Panacotta, sobre la Panacotta el crocante de pistacho y sobre el crocante el musgo comestible.
3. Sobre el musgo comestible coloque flores, brotes y alguna esfera de mango. Tape con la cúpula de caramelo.
4. Termine el montaje con un detalle de tierra de pistache, una esfera de mango y flores como se muestra en la imagen.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Panacotta	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema para batir Lyncott	kg	1.000	
Grenetina	kg	0.020	
Esencia de vainilla Transparente	lt	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1. Hidratar la grenetina.
2. Colocar en un cazo la crema con el azúcar y la esencia de vainilla. Cocina a fuego medio alto sin parar de mover. Poco antes que empiece a hervir aparta del fuego y añade la grenetina hidratada. Remueve bien hasta que la grenetina quede disuelta.
3. Vierte la Panacotta en un molde individual y deje reposar en frigorífico mínimo dos horas.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crocante de pistacho	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo	kg	0.150	
Pistaches	kg	0.100	
Sal	kg	0.003	
Azúcar refinada	kg	0.040	
Margarina	kg	0.150	
Esencia de pistache	Lt	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1. Cierna la harina de trigo y agregue el pistache finamente picado.
2. Mezcle con un tenedor o pala de madera las harinas, azúcar, sal y la margarina temperada, hasta formar un polvorón.
3. Agregar la esencia de almendra y mezclar bien. Empaste y refrigere por media hora.
4. Corte círculos del tamaño de la circunferencia de la Panacotta. Hornee por 12 minutos a 180°C.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Musgo comestible	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
		Tamaño de la porción:	Para 2 porciones
		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo	kg	0.050	
Miel de abeja	kg	0.050	
Azúcar refinada	kg	0.015	
Huevo	kg	0.060	
Polvo para hornear	kg	0.005	
Colorante en gel verde	lt	0.001	
Esencia de pistache	lt	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1. Mezclar la miel de abeja, la esencia, el azúcar y el huevo. Mezclar ligeramente hasta incorporar.
2. Añadir la harina y polvo para hornear previamente tamizados y mezclar perfectamente.
3. Hornee en el microondas por 3 minutos.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Cúpula de caramelo	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 4
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar refinada	kg	0.300	
Agua	kg	0.050	
Glucosa	kg	0.030	
Vinagre blanco	kg	0.005	
Aceite en spray	pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

1. En un cazo diluya el azúcar con el agua. Coloque en el fuego a máxima potencia, añada la glucosa y el vinagre.
2. Limpie constantemente las paredes del cazo con una brocha y agua fría. Retire la espuma con una chuchara.
3. Lleve a 150° C, retire del cazo y enfríe a 120° C.
5. Forme las cúpulas en un molde de silicón de media bomba.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Gel de menta	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 5
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Menta fresca	kg	0.050	
Agua	lt	0.500	
Agar-Agar	kg	0.003	
Colorante en gel verde limón	lt	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Licue con batidor de inmersión la hojas de menta con el agua y cuele.
2. Disuelva el agar-agar en el liquido colado.
3. Coloque en el fuego, lleve a punto de ebullición. Hervir por 10 minutos.
4. Coloque en una charola y refrigere hasta que solidifique.
5. Corte en trozos y licue con batidor de inmersión perfectamente. Coloque en un dispensador de salsas



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL
RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Tierra de pistacho	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 7
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Maltodextrina	kg	0.200	
Pistachos	kg	0.100	
Aceite de olivo	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Limpie y pique finamente los pistachos.
2. En un bol, mezcle los pistachos picados con el aceite caliente a unos 80°C.
3. Agregar la maltodextrina y mezclar con un batidor globo hasta formar una tierra.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE REPOSTERÍA

Nombre de la receta:	Tartaleta de manzana	Clasificación de la receta:	RECETA 1
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Compota de manzana	Sub receta	1	
Mousse de amaretto	Sub receta	1	
Glaseado espejo	Sub receta	1	
Galleta de canela y almendra	Sub receta	1	
Coulis de sidra y manzana	Sub receta	1	
Chocolate alpezzi	kg	0.150	
Menta fresca	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

- 1. Para formar las manzanas.**- Coloque el mousse en un molde grande de silicón de media esfera y en el centro coloque la esfera congelada de compota. Congele hasta que el mousse este firme.
- 2.** Desmolde y una las dos mitades de mousse para formar una esfera. Con un cuchara raspe la base y la parte donde ira la hoja de la manzana.
- 3.** Coloque la esfera ya con la forma de manzana en una rejilla y charola, Bañe con el glaseado espejo y deje solidificar en el refrigerador.
- 4.** Funda el chocolate, tempere y coloque en una manga con duya lisa pequeña y dibuje los palitos de la manzana sobre un papel encerado y coloque una hoja de menta como se muestra en la imagen.
- 5. Para terminar.**- En un plato realice un espejo con el Coulis y encima coloque la galleta, sobre la galleta coloque la manzana.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Compota de manzana	Clasificación de la receta:	SUBRECETA 1
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Manzana amarilla	kg	0.400	
Agua	kg	0.100	
Azúcar	kg	0.200	
Canela en rama	kg	0.020	
Grenetina	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. En un cazo ponemos el agua y el azúcar, llevamos a ebullición a fuego medio. Dejamos hasta que se forme un almíbar muy ligero.
2. Pelar y descorazonar las manzanas. Cortamos en cubos pequeños y añadimos a la cazuela justo cuando el almíbar está hecho y sigue burbujeando ligeramente.
3. Poner la rama de canela, tapamos la cazuela justo cuando el almíbar está hecho y sigue burbujeando ligeramente, bajamos el fuego, añadimos la grenetina, previamente hidratada y cocemos durante unos 30
4. Llene el molde de silicón de esfera mini y congele.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Mousse de amaretto	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema para batir	Lt	0.200	
Chocolate blanco	kg	0.100	
Licor de almendras	lt	0.010	
Grenetina	kg	0.020	

METODO DE PREPARACION:

1. Tempere el chocolate junto con el licor y .100 lt de la crema a baño maría, lleve a los 80°C. Añada la grenetina previamente hidratada. Baje la temperatura a 40°C antes de mezclar con los demás ingredientes.
2. Monte el resto de la crema para batir hasta que forme picos firmes.
3. Mezcle 1/3 de la crema para batir ya montada en forma envolvente con el ganache de chocolate (debe estar frío). Así hasta incorporar toda la crema para batir.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Glaseado espejo	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Agua	kg	0.150	
Azúcar refinada	kg	0.300	
Glucosa	kg	0.300	
Grenetina	kg	0.025	
Leche condensada	kg	0.195	
Chocolate blanco	kg	0.300	
Brillo neutro	kg	0.135	
Colorante en gel rojo	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Con el agua, el azúcar y la glucosa realizar un almíbar a 103°C.
2. Al llegar a la temperatura deseada retiramos del fuego y agregamos la grenetina hidratada, mezclar bien.
3. Agregar esta mezcla caliente al chocolate troceado e incorporar perfectamente.
4. Agregar la leche condensada, el brillo neutro y el colorante al gusto. Mezclar con el batidor de inmersión.
5. Enfriar a 35°C.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Coulis de sidra y manzana	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 5
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Sidra rosada	lt	0.250	
Miel de abeja	kg	0.100	
Manzana verde	kg	0.300	
Grenetina en lamina	pza.	2	
Colorante en gel rojo	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Coloque que en un cazo la manzana pelada y cortada en cubos pequeños, junto con la sidra y la miel. Reduzca un 50%.
2. Retire del fuego y añadir la grenetina previamente hidratada.
3. Agregar el colorante y licuar con el batidor de inmersión y colar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE REPOSTERÍA

Nombre de la receta:	Espaguete falso con coulis de tomate Cherry, albóndigas de avena, queso de coco y mini pan de mazapán.	Clasificación de la receta:	RECETA 1
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Espaguete falso	Sub receta	1	
Coulis de tomate Cherry	Sub receta	1	
Albóndigas de avena, almendra y coco	Sub receta	1	
Crotones de mazapán	Sub receta	1	
Coco rallado	kg	0.100	
Menta fresca	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Coloque el espaguete en un plato extendido, bañe con el coulis pero deje parte del espaguete descubierto, coloque las albóndigas, espolvoree con el coco rallado simulado el queso y termine con una hoja de menta. Acompañe con el mazapán.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Espagueti de agar agar	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pulpa de mango	kg	0.150	
Jarabe natural	lt	0.050	
Agua mineral	lt	0.050	
Agar agar	kg	0.004	

METODO DE PREPARACION:

1. Elaborar un Coulis de mango con agua mineral y jarabe natural, licuar y colar muy bien, agregar en frio el agar agar y calentar en un coludo el coulis hasta llegar a 75 grados, una vez alcanzada esta temperatura colocar esta mezcla en jeringa, colocar la manguera en un baño maría inverso(escoffier, agua y hielo) y realizar la gelatinización por 1 minuto retirar de manguera y reservar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Coulis de tomate cherry	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Tomate cherry	kg	0.500	
Azúcar refinada	kg	0.250	
Limón (jugo)	kg	0.020	
Agua	lt	0.050	
Grenetina en lamina	pza.	2	
Colorante en gel rojo	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Coloque que en un cazo el tomate cortada en cuartos, junto con el azúcar y el agua. Reduzca un 50%.
2. Retire del fuego y añadir la grenetina previamente hidratada.
3. Agregar el colorante y licuar con el batidor de inmersión y colar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Albóndigas de avena, almendra y coco	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Avena	kg	0.100	
Harina de almendra	kg	0.100	
Coco rallado	kg	0.100	
Azúcar glass	kg	0.100	
Manteca de cerdo	kg	0.200	
Huevo (yema)	kg	0.060	
Colorante vegetal en gel café	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Moler por separado la avena y el coco. En un bol mezclamos todas las harinas y el azúcar glass. Removemos bien para que se mezclen todos los ingredientes. Incorporamos la manteca de cerdo y con un tenedor comenzamos a incorporarla con el resto de ingredientes, hasta formar un polvorón.
2. Formar bolitas del tamaño de una albóndiga común, colocar en una charola y hornear a 180° C por 15 min.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Mini pan de mazapán	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 4
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de almendra	kg	0.300	
Azúcar glass	kg	0.200	
Huevo (clara)	kg	0.060	
Limón (jugo de un limón)	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Incorporar la almendra con el azúcar agregar el limón y las claras incorporar hasta formar una masa solida, teñir y realizar figuras como INDIQUE EL CHEF. Hornear a 180° C por 15 min o hasta dorar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE REPOSTERÍA

Nombre de la receta:	Sushi de dulce de arroz con caviar de arándanos	Clasificación de la receta:	RECETA 1
Número de porciones:		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Dulce de arroz	Sub receta	1	
Salsa de chocolate	Sub receta	1	
wasabi de pistacho	Sub receta	1	
Nori de menta con agar agar	Sub receta	1	
Caviar falso	Sub receta	1	
Melón verde	pza.	1	
Fresa	kg	0.300	
Duraznos en almíbar	kg	0.400	
Kiwi	kg	0.300	
Melón valenciano	pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

1. En plato extendido coloque un espejo y un círculo con el gel de menta.
2. Sobre el espejo de menta coloque la Panacotta, sobre la Panacotta el crocante de pistacho y sobre el crocante el musgo comestible.
3. Sobre el musgo comestible coloque flores, brotes y alguna esfera de mango. Tape con la cúpula de caramelo.
4. Termine el montaje con un detalle de tierra de pistache, una esfera de mango y flores como se muestra en la imagen.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL
RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Salsa de chocolate	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chocolate oscuro	kg	0.300	
Crema para batir	kg	0.050	
Margarina	kg	0.050	
Miel de maíz	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. Derrita el chocolate a baño maría con los demás ingredientes.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Wasabi de pistacho	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Maltodextrina	kg	0.200	
Pistachos	kg	0.100	
Aceite de olivo	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Limpie y pique finamente los pistachos.
2. En un bol, mezcle los pistachos picados con el aceite caliente a unos 80°C.
3. Agregue la maltodextrina y mezcle con un batidor globo hasta formar una tierra.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Nori de menta	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 5
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Menta fresca	kg	0.050	
Agua	lt	0.500	
Agar-Agar	kg	0.003	
Colorante en gel verde	lt	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Licue con batidor de inmersión la hojas de menta con el agua. No cuele para que las partículas de menta aparente la textura del nori.
2. Disuelva el agar-agar en el liquido.
3. Coloque en el fuego, lleve a punto de ebullición. Hervir por 10 minutos.
4. Coloque en una charola y refrigere hasta que solidifique.
5. Corte en trozos del tamaño de una hoja de nori.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL
RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Caviar de arándano	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 5
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Jugo de arándano	lt	0.500	
Aceite vegetal	lt	0.500	
Agar-Agar	kg	0.005	
Bicarbonato de sodio	kg	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1. Disuelva el agar-agar y el bicarbonato en el jugo de arándanos.
2. Coloque en el fuego, lleve a punto de ebullición. Hervir por 10 minutos.
3. Coloque el liquido frío en una jeringa o mamila.
4. Dejar caer el liquido en gotas sobre el aceite frio y colocar las esferas en agua fría limpia.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE REPOSTERÍA

Nombre de la receta:	Hamburguesa de macarrón	Clasificación de la receta:	RECETA 1
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Macarrones	Sub receta	1	
Carne para hamburguesa de avena, almendra y coco	Sub receta	1	
Lechuga de menta de agar agar	Sub receta	1	
Queso de mango de agar agar	Sub receta	1	
Coulis de fresas (cátsup)	kg	0.100	
Coulis de mango (mostaza)	Sub receta	1	
Papas fritas de manzana canela	Sub receta	1	

METODO DE PREPARACION:



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Macarrón	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar glass	kg	0.200	
Harina de almendra	kg	0.200	
Huevo (claras)	kg	0.240	
Azúcar refinada	kg	0.080	
Colorante en gel café	lt	0.001	
Ajonjolí	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. Precaliente el horno a 160°.
2. Pasar la harina de almendra por el procesador de alimentos unas cinco veces como mínimo. Cernir el azúcar glass y la harina de almendra, reserva. Bate las claras a velocidad media, agrega una tercera parte del azúcar y cuando comience a doblar su volumen incorpora el resto; continúa batiendo hasta formar picos duros.
3. Agrega un poco de colorante hasta obtener el color deseado y mezcla de forma envolvente con las almendras. Coloca en una manga pastelera con duya redonda y forma círculos sobre una charola cubierta con papel encerado, golpea la charola en la mesa para sacar el aire y deja secar por 1 hora o hasta que la superficie de los macarrones no se pegue al tocarla con los dedos Hornea a 160 °C por 10 minutos, abre ligeramente la puerta del horno y continúa la cocción de 3 a 5 minutos más; deja enfriar y retira de la charola.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

#¿NOMBRE

Nombre de la receta:	Carne para hamburguesa de avena, almendra y coco.	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Avena	kg	0.100	
Harina de almendra	kg	0.100	
Coco rallado	kg	0.100	
Azúcar glass	kg	0.100	
Manteca de cerdo	kg	0.200	
Huevo (yema)	kg	0.060	
Colorante vegetal en gel café	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Moler por separado la avena y el coco. En un bol mezclamos todas las harinas y el azúcar glass. Removemos bien para que se mezclen todos los ingredientes. Incorporamos la manteca de cerdo y con un tenedor comenzamos a incorporarla con el resto de ingredientes, hasta formar un polvorón.
2. Formar la carne de hamburguesa común, colocar en una charola y hornear a 180° C por 15 min.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Lechuga de menta	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
	de agar agar	Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Menta fresca	kg	0.050	
Agua	lt	0.500	
Agar-Agar	kg	0.003	
Colorante en gel verde limón	lt	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Licue con batidor de inmersión la hojas de menta con el agua y cuele.
2. Disuelva el agar-agar en el liquido colado.
3. Coloque en el fuego, lleve a punto de ebullición. Hervir por 10 minutos.
4. Coloque en una charola y refrigere hasta que solidifique.
5. Corte círculos y de forma de hoja de lechuga.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Queso de mango con agar agar	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 4
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación: Día	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Esencia de mango	kg	0.010	
Agua	lt	0.500	
Agar-Agar	kg	0.003	
Colorante en gel amarillo	lt	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Mezcle el agua con la esencia y el colorante.
2. Disuelva el agar-agar en el liquido.
3. Coloque en el fuego, lleve a punto de ebullición. Hervir por 10 minutos.
4. Coloque en una charola y refrigere hasta que solidifique.
5. Corte cuadros del tamaño de una rebanada de queso amarillo.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Coulis de mango /mostaza	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 6
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pulpa de mango	kg	0.500	
Azúcar refinada	kg	0.250	
Limón (jugo)	kg	0.020	
Agua	lt	0.050	
Grenetina en lamina	pza.	2	
Colorante en gel amarillo huevo	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Coloque que en un cazo la pulpa de mago licuada, junto con el azúcar y el agua. Reduzca un 50%.
2. Retire del fuego y añadir la grenetina previamente hidratada.
3. Agregar el colorante y licuar con el batidor de inmersión.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Papas a la francesa	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 7
	falsa de manzana	Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Manzana verde	kg	0.500	
Azúcar refinada	kg	0.250	
Limón (jugo)	kg	0.020	
Canela molida	lt	0.050	
Aceite vegetal	pza.	0.300	
Harina	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Corte las manzanas en batonnet y coloque en agua con el jugo de limón.
2. Retire del agua, seque perfectamente con papel absorbente y enharine. Fría en aceite caliente.
3. Espolvoree con azúcar y canela.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Tiempo de postres	Clasificación de la receta:	Receta 1
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Números, manecillas y engranaje de cho			
Chocolate alpezzi	kg	0.500	
Matizador oro	kg	0.006	
Vodka	kg	0.050	
Petit fours			
Pate choux	Sub receta	1	
Crema pastelera	Sub receta	1	
Mini chesse cake	receta	1	
Mini tarta de crema pastelera y frutas	receta	1	
Mini pastel desnudo fresas con crema	receta	1	
Mini trufas de chocolate	receta	1	
Brownie bites de chispas de chocolate	receta	1	
Mini éclair y mini profiteroles	receta	1	

METODO DE PREPARACION:



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pate choux	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Leche entera	lt	0.200	
Agua	lt	0.200	
Mantequilla	kg	0.080	
Huevo	kg	0.120	
Sal	kg	0.010	
Harina	kg	0.180	

METODO DE PREPARACION:

1. Ponga a hervir agua, leche, mantequilla y sal.
2. Al llegar al punto de ebullición, baje el fuego, agregue de golpe la harina y mezcle enérgicamente.
3. Pase a la batidora, bata con el gancho hasta bajar la temperatura a 50°C.
4. Agregar el huevo uno por uno, batir hasta obtener una masa lisa y muy elástica.
5. Colocar la masa en una manga con una duya grande rizada y colocar en el refrigerador por una hora como mínimo.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Masa para tartaleta Sucrée	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.300	
Azúcar	kg	0.050	
Sal	kg	0.005	
Margarina	kg	0.150	
Esencia de vainilla	lt	0.005	
Huevo (yema)	kg	0.060	

METODO DE PREPARACION:

1. En un bol mezclar la harina, el azúcar y la sal tamizadas.
2. Agregar la margarina a temperatura ambiente cortada en cubos. Mezclar perfectamente con un tenedor hasta formar una masa con la consistencia de tierra húmeda (un polvorón).
3. Agregar la esencia de vainilla y la yema de huevo batida ligeramente. Mezcle perfectamente con el tenedor hasta formar una masa homogénea.
4. Con las manos terminamos de mezclar la masa sin amasar, solo oprimiendo con cuidado hasta juntarla.
5. Empastamos la masa en un papel encerado, formando un rectángulo perfecto de unos 3 mm de espesor.
6. Forrar los moldes deseados y pinchar con un tenedor la base de la tarta. Hornear a 180°C por 15 min. O hasta dorar ligeramente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Lamina genovesa de vainilla	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	6
		Día	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.180	
Azúcar	kg	0.150	
Polvo para hornear	kg	0.005	
Huevo	kg	0.180	
Esencia de vainilla	lt	0.005	
Aceite vegetal	lt	0.030	

METODO DE PREPARACION:

1. Batir los huevos, la esencia de vainilla junto con el azúcar a punto de letra, agregar los secos previamente tamizados y por ultimo el aceite, mezclando con un miserable en forma envolvente. Engrasar y forrar con papel encerado una charola 35 x 50 cm. Hornear a 185° C por 15 min. Aproximadamente. Repetir el mismo proceso para le genovesa de vainilla.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema Pastelera	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 4
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Leche	lt	1.500	
Huevo (yemas)	kg	0.360	
Fécula de maíz	kg	0.030	
Azúcar	kg	0.400	
Margarina	kg	0.020	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Limón	kg	0.020	
Canela en rama	kg	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1. Batir las yemas de huevo con la fécula de maíz hasta blanquear.
2. En un cazo colocar la leche, el azúcar, esencia de vainilla, canela en rama y ralladura de un limón. Mezclar bien y llevar al fuego a temperatura media hasta alcanzar el punto de ebullición.
3. Con un colador verter un poco de la leche sobre la mezcla de las yemas para temperar, incorporar poco a poco el resto de la leche y mezclar con un batidor globo.
4. Regresar esta mezcla al cazo a fuego medio y dejar que espese, mover constantemente con una pala de madera.
5. Coloca la crema pastelera caliente en un bol cubierto con plástico adherente al ras de la crema y deje enfriar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Mini chesse cake con fresa	Clasificación de la receta:	RECETA 1
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Para el relleno			
Queso crema	kg	0.135	
Leche evaporada	kg	0.180	
Leche condensada	kg	0.200	
Esencia de vainilla transparente	lt	0.005	
Grenetina	kg	0.013	
Agua fría	lt	0.030	
Para la pasta			
Galleta María	kg	0.080	
Margarina	kg	0.040	
Coulis de fresa			
Fresas	kg	0.200	
Azúcar refinada	pz	0.100	
Limón (jugo)	kg	0.010	
Colorante en gel rojo	lt	0.001	
Grenetina de lamina	pza.	2.000	
Terminación			
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	kg	0.001	
Fresas	kg	0.100	
Lamina de oro	kg	0.001	
Brillo neutro	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

Para la pasta

1. Triturar con el procesador galleta María hasta obtener un polvo, agregar la margarina en pomada y con un tenedor formar un polvorón, colocar un aro en una charola con papel encerado, agregar la pasta anterior, presionar para formar una capa de galleta bien compacta y reservar.

Para el relleno

1. Licuar la leche condensada, la leche evaporada, el queso y la esencia de vainilla.

2. Colocar esta mezcla en un cazo y llevar a fuego medio hasta alcanzar los 80°C. retirar y agregar las laminas de grenetina exprimidas y previamente hidratadas en agua fría. Mezcle bien hasta disolver por completo la grenetina.

3. Verter esta mezcla sobre el aro con la galleta, llenando al ras. Refrigere hasta cuajar.

Para el coulis de fresa

1. Ponga en un cazo las fresas cortadas junto con el azúcar y el jugo de medio limón. Cocine primero a fuego alto y luego progresivamente más bajo durante 20 minutos. Remueva de vez en cuando. Tiene que quedar una consistencia melosa, retire del fuego y agregue las laminas de grenetina exprimidas y previamente hidratadas en agua fría. Por ultimo agregue el colorante. Deje enfriar.

Terminación

1. Una vez que cuaje desmolde, bañe con el coulis, coloque las fresas y termine con las flores, la menta y hoja de oro.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Mini tartaletas de fruta	Clasificación de la receta:	RECETA 2
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Mini tartaleta cocida	Sub receta	1	
Crema pastelera	kg	0.000	
Terminación			
Fresa	kg	0.200	
Durazno en almíbar	kg	0.200	
Moras	kg	0.100	
Cerezas en almíbar	kg	0.100	
Menta fresca	kg	0.001	
Abrillantador	kg	0.100	
Flores comestibles	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Lavar y desinfectar las frutas, cortar en laminas y reservar.
2. Rellenar con crema pastelera las bases de tarta horneadas.
3. decorara con la fruta y barnizar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Mini pastel desnudo de fresas con crema	Clasificación de la receta:	RECETA 3
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	6
		Día	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Lamina de genovesa vainilla	Sub receta	1	
Crema para batir	lt	0.500	
Jarabe			
Azúcar refinada	kg	0.100	
Agua	lt	0.200	
Licor brandy	lt	0.050	
Terminación			
Menta fresca	kg	0.001	
Fresas	kg	0.300	
Flores comestibles	kg	0.001	
Oro en lamina	kg	0.001	
Brillo neutro	lt	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Corte 2 cuadrados de genovesa de vainilla 15 de cm.
 2. Use como base uno de los cuadrados de la genovesa y con una mamila de jarabe humedezca por completo el bizcocho. Con una duya de crema montada, realice un Rosete, coloque las fresa en mitades.
 3. A continuación coloque el otro rectangulo de genovesa humedecida con jarabe, termine con un Rosete de crema montada, coloque las fresas en mitades barnizadas con el brillo neutro.
 4. Corte cubos de 3 cm. Para presentar.
- Para el jarabe**
1. Poner todos los ingredientes en una cazuela u olla mediana, y remover ligeramente. Calentar a fuego medio alto hasta llevar a ebullición, bajar a media potencia para mantener el hervor, y dejar cocer hirviendo cinco minutos, en este momento agregue la esencia o licor para aromatizar el jarabe. Deje hervir hasta que el azúcar esté completamente disuelto.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Brownie bites de chispas de chocolate	Clasificación de la receta:	RECETA 5
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	6
		Día	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Margarina	kg	0.115	 <p>Chocolate Chip BROWNIE TARTS InquiringChef.com</p> 
Azúcar	kg	0.175	
Huevo	kg	0.060	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Bicarbonato	kg	0.005	
Sal	kg	0.003	
Harina	kg	0.225	
Chispas de chocolate horneable	kg	0.025	
Relleno			
Chocolate oscuro	kg	0.300	
Crema Lyncott	lt	0.050	
Mantequilla	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. Realice el método cremage; Acremando la mantequilla previamente temperada con la pala en la batidora , agregue el azúcar poco a poco, cuando la mezcla tenga consistencia cremosa, añada el huevo y continúe acremando.
2. Agregue poco a poco la harina, la sal y el bicarbonato previamente tamizados. Y siga batiendo hasta incorporar todos los ingredientes. Por ultimo agregue las chispas y mezcle.
3. Enrolle la masa con papel encerado y refrigere por media hora. Una vez pasado el tiempo forre el molde de mini tarta repose por media hora mas en el refrigerador. Llene con ganache de chocolate. Hornee por 15 minutos a 180° C.

Para el ganache

1. Derrita el chocolate con la crema a baño maría, una vez derretido agregar la mantequilla y mezclar perfectamente, agregar el licor de cereza, dejar enfriar hasta que solidifique.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Mini éclair y mini	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 6
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pasta choux	Sub receta	1	
Crema pastelera	Sub receta	1	
Crema para batir	kg	0.200	
Azúcar glass	kg	0.100	
Almendra fileteada	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Coloque la pasta choux en una maga pastelera con una duya mediana lisa o rizada.
2. Forme profiteroles y éclair minis, hornee a 180°C por 15 minutos aproximadamente.
3. Enfríe y rellene con crema diplomática, hecha con la crema para batir montada y mezclada en forma envolvente con la crema pastelera.
4. Coloque sobre el relleno la almendra fileteada tostada y termine con azúcar glass espolvoreada.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE REPOSTERÍA

Nombre de la receta:	Tarta de limón deconstruida	Clasificación de la receta:	RECETA 1
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crocante de pistacho	Sub receta	1	<p>Tarte au citron CON LEMON CURD E MERINGHE</p>
Bizcocho espuma de vainilla	Sub receta	1	
Gel de menta	Sub receta	1	
Esferificación invertida de crema inglesa	Sub receta	1	
Esferificación invertida de limón	Sub receta	1	
Merengue Italiano	Sub receta	1	
Tierra de pistache	Sub receta	1	
Flores comestibles	Domo	1	
Menta fresca	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:





TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crocante de pistacho	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo	kg	0.150	
Pistaches	kg	0.100	
Sal	kg	0.003	
Azúcar refinada	kg	0.040	
Margarina	kg	0.150	
Esencia de pistache	Lt	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1. Cierna la harina de trigo y agregue el pistache finamente picado.
2. Mezcle con un tenedor o pala de madera las harinas, azúcar, sal y la margarina temperada, hasta formar un polvorón.
3. Agregar la esencia de almendra y mezclar bien. Empaste y refrigere por media hora.
4. Corte círculos del tamaño de la circunferencia de la Panacotta. Hornee por 12 minutos a 180°C.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bizcocho espuma de vainilla	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo	kg	0.050	
Miel de abeja	kg	0.050	
Azúcar refinada	kg	0.015	
Huevo	kg	0.060	
Polvo para hornear	kg	0.005	
Esencia de vainilla	lt	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1. Mezclar la miel de abeja, la esencia, el azúcar y el huevo. Mezclar ligeramente hasta incorporar.
2. Añadir la harina y polvo para hornear previamente tamizados y mezclar perfectamente.
3. Hornee en el microondas por 3 minutos.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Gel de menta	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Menta fresca	kg	0.050	
Agua	lt	0.500	
Agar-Agar	kg	0.003	
Colorante en gel verde limón	lt	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Licue con batidor de inmersión la hojas de menta con el agua y cuele.
2. Disuelva el agar-agar en el liquido colado.
3. Coloque en el fuego, lleve a punto de ebullición. Hervir por 10 minutos.
4. Coloque en una charola y refrigere hasta que solidifique.
5. Corte en trozos y licue con batidor de inmersión perfectamente. Coloque en un dispensador de salsas (mamila).



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Esferificación invertida	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 4
	de crema inglesa	Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema inglesa	kg	0.500	
Azúcar refinada	kg	0.150	
Gluconolactato	kg	0.005	
Goma de xantana	kg	0.005	
Alginato sódico	kg	0.005	
Agua	lt	1.000	
Para la crema inglesa			
Leche	lt	0.500	
Huevo (yemas)	kg	0.240	
Fécula de maíz	kg	0.040	
Esencia de vainilla	lt	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1. Licue con batidor de inmersión le crema inglesa con el cloruro de calcio y la goma de xantana. Repose en el refrigerador.
2. Con el batidor de inmersión mezcle el alginato sódico y el agua. Repose en el refrigerador.
3. Coloque en una cuchara medidora la mezcla de mango y sumerja con cuidado en el liquido del alginato, para **Para la crema inglesa**
1. Batir las yemas de huevo con la fécula de maíz hasta blanquear.
2. En un cazo colocar la leche, el azúcar y la esencia de vainilla. Mezclar bien y llevar al fuego a temperatura media hasta alcanzar el punto de ebullición.
3. Con un colador verter un poco de la leche sobre la mezcla de las yemas para temperar, incorporar poco a poco el resto de la leche y mezclar con un batidor globo.
4. Regresar esta mezcla al cazo a fuego medio y dejar que espese, mover constantemente con una pala de madera.
5. Coloca la crema caliente en un bol cubierto con plástico adherente al ras de la crema y deje enfriar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Merengue italiano	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 6
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar refinada	kg	0.480	
Huevo (claras)	kg	0.240	
Agua	kg	0.160	
Crémor tártaro	kg	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1. En un cazo vertemos el azúcar con el agua y mezclamos perfectamente, suficiente agua para que cubra el azúcar.
2. Calentamos la cazuela, sin mover, hasta que comienza a burbujear. En este momento, y mientras se sigue haciendo el almíbar, comenzamos a montar las claras junto con el crémor tártaro.
3. En este punto el almíbar estará prácticamente preparado. Tenemos que llegar a conseguir la textura de punto bola media. Lo que equivale a que alcance una temperatura de entre 116º C a 125ª C. Aunque depende un poco de la cantidad que estemos preparando. Nos llevarán unos 5 minutos conseguir el punto ideal del almíbar.
4. Con el almíbar ya en su punto volvemos a comenzar a batir las claras y empezamos a añadirlo en forma de hilo, poco a poco, hasta que lo hayamos añadido todo. Seguimos batiendo hasta que el merengue se haya enfriado totalmente, que esté a temperatura ambiente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Tierra de pistacho	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 7
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Maltodextrina	kg	0.200	
Pistachos	kg	0.100	
Aceite de olivo	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Limpie y pique finamente los pistachos.
2. En un bol, mezcle los pistachos picados con el aceite caliente a unos 80°C.
3. Agregue la maltodextrina y mezclar con un batidor globo hasta formar una tierra.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE REPOSTERÍA

Nombre de la receta:	Red velvet con frutos rojos deconstruido	Clasificación de la receta:	RECETA 1
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	8
		Día	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Panacotta	Sub receta	1	
Bizcocho espuma red velvet	Sub receta	1	
Gel de frutos rojos	Sub receta	1	
Esferificación invertida de frutos rojos	Sub receta	1	
Espuma de arándanos	Sub receta	1	
Tierra de almendra	Sub receta	1	
Flores comestibles	Domo	1	
Brotos	Domo	1	
Zarzamoras	kg	0.200	
Moras	kg	0.200	
Crema para batir	lt	0.300	
Cerezas	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:





TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Panacotta	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema para batir Lyncott	kg	1.000	
Grenetina	kg	0.020	
Esencia de vainilla Transparente	lt	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1. Hidratar la grenetina.
2. Colocar en un cazo la crema con el azúcar y la esencia de vainilla. Cocina a fuego medio alto sin parar de mover. Poco antes que empiece a hervir aparta del fuego y añade la grenetina hidratada. Remueve bien hasta que la grenetina quede disuelta.
3. Vierte la Panacotta en un molde individual y deje reposar en frigorífico mínimo dos horas.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL
RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bizcocho espuma	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
	red velvet		Tamaño de la porción:
		Tiempo de preparación:	
		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo	kg	0.070	
Cocoa en polvo	kg	0.030	
Miel de abeja	kg	0.100	
Azúcar refinada	kg	0.030	
Huevo	kg	0.120	
Polvo para hornear	kg	0.005	
Colorante en gel rojo	lt	0.001	
Esencia de fresa	lt	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1. Mezclar la miel de abeja, la esencia, el azúcar y el huevo. Mezclar ligeramente hasta incorporar.
2. Añadir la harina, la cocoa y polvo para hornear previamente tamizados y mezclar perfectamente.
3. Hornee en el microondas por 3 minutos.

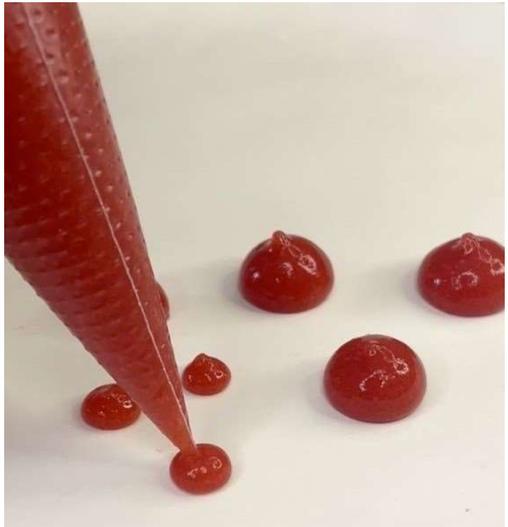


TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Gel de frutos rojos	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Mezcla de frutos rojos	kg	0.200	
Agua	lt	0.500	
Agar-Agar	kg	0.005	
Colorante en gel rojo	lt	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Licue con batidor de inmersión los frutos con el agua y cuele.
2. Disuelva el agar-agar en el liquido colado.
3. Coloque en el fuego, lleve a punto de ebullición. Hervir por 10 minutos.
4. Coloque en una charola y refrigere hasta que solidifique.
5. Corte en trozos y licue con batidor de inmersión perfectamente. Coloque en un dispensador de salsas (mamila).



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Esferificación invertida	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 4
	frutos rojos	Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Mezcla de frutos rojos	kg	0.250	
Agua(1)	lt	0.250	
Azúcar refinada	kg	0.150	
Gluconolactato	kg	0.005	
Goma de xantana	kg	0.005	
Alginato sódico	kg	0.005	
Agua(2)	lt	1.000	
Colorante en gel rojo	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Licue con batidor de inmersión los frutos, el azúcar mezclado con el cloruro de calcio, la goma de xantana y el agua(1). Repose en el refrigerador.
2. Con el batidor de inmersión mezcle el alginato sódico y el agua(2). Repose en el refrigerador.
3. Coloque en una cuchara medidora la mezcla de los frutos y sumerja con cuidado en el líquido del alginato, para formar las esferas. Con la cuchara coladera pase las esferas en agua fría y limpia, repose allí por unos minutos.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL
RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Espuma de arándano	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 5
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Jugo de arándanos	lt	0.500	
Lecitina de soya	kg	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1. Disuelva la lecitina de soya en el jugo de arándanos.
2. Licue con la batidora de inmersión, sumerja la batidora superficialmente para generar mas espuma.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL
RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Tierra de almendra	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 6
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Maltodextrina	kg	0.200	
Harina de almendra	kg	0.100	
Aceite de olivo	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. En un bol, mezcle la harina de almendra ligeramente tostada con el aceite caliente a unos 80°C.
2. Agregar la maltodextrina y mezclar con un batidor globo hasta formar una tierra.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE REPOSTERÍA

Nombre de la receta:	Mundo fungí	Clasificación de la receta:	RECETA 1
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Compota de manzana	Sub receta	1	
Mousse de amaretto	Sub receta	1	
Glaseado espejo rojo	Sub receta	1	
Tierra de chocolate	Sub receta	1	
Musgo Comestible			
Aire de frutos rojos	Sub receta	1	
Chocolate alpezzi	kg	0.500	
Chocolate alpezzi rojo	kg	0.250	
Chocolate alpezzi blanco	kg	0.250	
Cerezas	kg	0.250	
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	Domo	1	

METODO DE PREPARACION:





TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Compota de manzana	Clasificación de la receta:	SUBRECETA 1
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Manzana amarilla	kg	0.400	
Agua	kg	0.100	
Azúcar	kg	0.200	
Canela en rama	kg	0.020	
Grenetina	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. En un cazo ponemos el agua y el azúcar, llevamos a ebullición a fuego medio. Dejamos hasta que se forme un almíbar muy ligero.
2. Pelar y descorazonar las manzanas. Cortamos en cubos pequeños y añadimos a la cazuela justo cuando el almíbar está hecho y sigue burbujeando ligeramente.
3. Poner la rama de canela, tapamos la cazuela justo cuando el almíbar está hecho y sigue burbujeando ligeramente, bajamos el fuego, añadimos la grenetina, previamente hidratada y cocemos durante unos 30 minutos.
4. Llene el molde de silicón de esfera mini y congele.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Mousse de amaretto	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema para batir	Lt	0.200	
Chocolate blanco	kg	0.100	
Licor de almendras	lt	0.010	
Grenetina	kg	0.020	

METODO DE PREPARACION:

1. Tempere el chocolate junto con el licor y .100 lt de la crema a baño maría, lleve a los 80°C. Añada la grenetina previamente hidratada. Baje la temperatura a 40°C antes de mezclar con los demás ingredientes.
2. Monte el resto de la crema para batir hasta que forme picos firmes.
3. Mezcle 1/3 de la crema para batir ya montada en forma envolvente con el ganache de chocolate (debe estar frío). Así hasta incorporar toda la crema para batir.
4. Coloque el mousse en moldes para baba, para formar la base de los hongos. Llene también los moldes de media esfera y el centro la compota de manzana congelada para formar la cúpula del hongo.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL
RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Glaseado espejo	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Agua	kg	0.150	
Azúcar refinada	kg	0.300	
Glucosa	kg	0.300	
Grenetina	kg	0.025	
Leche condensada	kg	0.195	
Chocolate blanco	kg	0.300	
Brillo neutro	kg	0.135	
Colorante en gel rojo	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Con el agua, el azúcar y la glucosa realizar un almíbar a 103°C.
2. Al llegar a la temperatura deseada retiramos del fuego y agregamos la grenetina hidratada, mezclar bien.
3. Agregar esta mezcla caliente al chocolate troceado e incorporar perfectamente.
4. Agregar la leche condensada, el brillo neutro y el colorante al gusto. Mezclar con el batidor de inmersión.
5. Enfriar a 35°C.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Tierra de chocolate	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 4
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Maltodextrina	kg	0.200	
Chocolate oscuro	kg	0.200	

METODO DE PREPARACION:

1. Derrita el chocolate a baño maría, una vez fundido agregue la maltodextrina y mezcle enérgicamente hasta formar la tierra.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Musgo comestible	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 5
		Tamaño de la porción:	Para 2 porciones
		Tiempo de preparación:	
		Día	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo	kg	0.050	
Miel de abeja	kg	0.050	
Azúcar refinada	kg	0.015	
Huevo	kg	0.060	
Polvo para hornear	kg	0.005	
Colorante en gel verde	lt	0.001	
Esencia de pistache	lt	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1. Mezclar la miel de abeja, la esencia, el azúcar y el huevo. Mezclar ligeramente hasta incorporar.
2. Añadir la harina y polvo para hornear previamente tamizados y mezclar perfectamente.
3. Hornee en el microondas por 3 minutos.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Espuma de arándano	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 6
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Jugo de arándanos	lt	0.500	
Lecitina de soya	kg	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1. Disuelva la lecitina de soya en el jugo de arándanos.
2. Licue con la batidora de inmersión, sumerja la batidora superficialmente para generar mas espuma.