



# CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Asignación:

## 5.4 MAZAPÁN, FONDANT Y PASTILLAJE

### DÍA 1

Tema: Flores de pastillaje

1. Flores de pastillaje/pasta goma
2. Fondant extendido
3. Cupcake esponjoso

### DÍA 2

Tema: Pastillaje para figuras

1. Pastillaje para figuras
2. Fondant extendido
3. Crema de mantequilla comercial
4. Bizcocho de vainilla

### DÍA 3

Tema: Pastel de fondant geoda

1. Cristal de caramelo
2. Fondant extendido
3. Bizcocho de vainilla
4. Crema de mantequilla comercial

### DÍA 4

Tema: Pastel de fondant craquelado

1. Fondant extendido
2. Bizcocho de vainilla
3. Crema de mantequilla comercial
4. Flores de pastillaje/Pasta de goma

## **DÍA 5**

Tema: Fondant paisajismo/Fondant pintado a mano

1. Fondant extendido
2. Bizcocho de vainilla
3. Crema de mantequilla comercial
4. Flores de pastillaje/Pasta de goma

## **DÍA 6**

Tema: Fondant marmoleado

1. Fondant extendido
2. Bizcocho de vainilla
3. Crema de mantequilla comercial
4. Flores fritas de papel arroz

## **DÍA 7**

Tema: Fondant líquido

1. Cake pop y fresas cubiertas
2. Bizcocho de vainilla
3. Cactus de macarrón

## **DÍA 8**

Tema: Filigranas de azúcar

1. Fondat extendido
2. Bizcocho de vainilla
3. Crema de mantequilla comercial
4. Filigranas de azúcar glass

## **DÍA 9**

Tema: Mazapán

1. Mazapán básico de almendra
2. Figuras de mazapán
3. Tarta santiago
4. Polvorón sevillano

# **DÍA 10**

Tema:

**EXAMEN**



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Flores de pastillaje /pasta de goma	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar glass	kg	0.800	
CMC	kg	0.005	
Agua caliente (3 cdas.)	kg	0.030	
Glucosa (1 cda.)	kg	0.010	
Manteca vegetal	kg	0.050	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Rodillo palote nivelador para fondant	pza.	4.000	
Pegamento para fondant	lt	0.130	
Perlas blancas de azúcar	kg	0.100	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cernir el azúcar glass junto con el CMC, reservar.
2. Disolver la glucosa con el agua caliente, agregar está mezcla a .400 kg de azúcar glass, mezcle perfectamente con un miserable, hasta obtener una mezcla húmeda y pegajosa.
3. Agregue poco a poco los .400 kg de azúcar restantes, mezcle con la ayuda de una raspa plástica, pase la mezcla a la mesa y amase untando un poco de manteca en sus manos, amase hasta obtener una masa firme y no pegajosa.
4. Separar en cinco partes iguales el pastillaje y teñir con los colores vegetales primarios.
5. Realizar figuras como el chef indique.

\*Nota: Dejar dos bases hechas para muñecos de pastel para la clase siguiente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Fondant extendido	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar glass	kg	1.000	
Agua	lt	0.090	
Bombón blanco	kg	0.350	
Manteca vegetal	kg	0.040	
CMC	kg	0.005	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Fécula de maíz	kg	1.000	

### METODO DE PREPARACION:

1. Coloque el agua sobre los bombones y derrita en el microondas, por lapsos cortos de 30 seg., mover constantemente hasta derretir completamente.
2. Agregue el azúcar glass y el CMC previamente cernidos y mezcle con las manos previamente engrasadas, hasta que la mezcla no se pegue en las manos.
3. La manteca es para colocar en las manos y en las superficies para amasar. Siga mezclando hasta que el fondant quede suave y elástico.
4. Separe y tiña de el color deseado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Cupcake esponjoso	Clasificación de la receta:	
		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
Harina	kg	0.360	
Azúcar	kg	0.380	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Sal	kg	0.002	
Mantequilla	kg	0.150	
Leche	lt	0.500	
Huevo	kg	0.120	
Esencia de vainilla	kg	0.015	
Capacillos blancos	pza.	20.000	

### METODO DE PREPARACION:

1. Acremar la mantequilla con el azúcar.
2. Una vez acremado agregue los huevos uno por uno.
3. Agregue todos los secos previamente cernidos y bata hasta mezclar perfectamente.
4. Añada la leche y la esencia de vainilla, siga batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Colocar en moldes con capacillos llenar. Hornear a 180°C por 20 min, Aprox. DECORAR CON LOS PASTILLAJES ANTERIORES.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastillaje mexicano para figuras	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Mantequilla	kg	0.230	
Azúcar glass	kg	1.500	
Leche condensada	lt	0.330	
Sal	kg	0.002	
Esencia de naranja	lt	0.010	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Pegamento para fondant	lt	0.130	
Juego de pinceles	paq.	2.000	
Paq. matizador comestible colores varios	paq.	2.000	

### METODO DE PREPARACION:

1. Mezclar la leche condensada, con la mantequilla temperada, la sal y la esencia. Mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Agregue esta mezcla al azúcar glass y mezclar con una pala. Posteriormente amase en la mesa de trabajo espolvoreada con un poco de azúcar glass, hasta obtener una masa firme y no pegajosa.
3. Divida en partes iguales y tiña al gusto.
4. Repose en el refrigerador para obtener una mejor consistencia.



CakeCraftSchool.net



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Fondant extendido	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar glass	kg	2.000	
Agua	lt	0.090	
Bombón blanco	kg	0.700	
Manteca vegetal	kg	0.040	
CMC	kg	0.005	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Fécula de maíz	kg	1.000	

### METODO DE PREPARACION:

1. Coloque el agua sobre los bombones y derrita en el microondas, por lapsos cortos de 30 seg., mover constantemente hasta derretir completamente.
2. Agregue el azúcar glass y el CMC previamente cernidos y mezcle con las manos previamente engrasadas, hasta que la mezcla no se pegue en las manos.
3. La manteca es para colocar en las manos y en las superficies para amasar. Siga mezclando hasta que el fondant quede suave y elástico.
4. Separe y tiña de el color deseado.





TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bizcocho de vainilla	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.645	
Azúcar	kg	0.300	
Huevo	kg	0.360	
Margarina	kg	0.450	
Polvo para hornear	kg	0.020	
Leche	lt	0.150	
Esencia de vainilla	kg	0.015	

### METODO DE PREPARACION:

1. Acremar la mantequilla con el azúcar.
2. Una vez acremado agregue los huevos uno por uno.
3. Agregue todos los secos previamente cernidos y bata hasta mezclar perfectamente.
4. Añada la leche y la esencia de vainilla, siga batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Colocar en moldes con papel encerado. Hornear a 180°C por 25 min, Aprox.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel geoda Cristal de caramelo	Clasificación de la receta:	
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
Azúcar refinada	kg	2.000	
Agua	lt	0.300	
Esencias mora azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Pegamento para fondant	lt	0.130	
Juego de pinceles	paq.	2.000	
Matizador comestible dorado	kg	0.001	
Matizador comestible Plata	Kg	0.001	

### METODO DE PREPARACION:

1. Colocar en un cazo el azúcar con el agua y remover bien hasta disolver. Llevar el cazo a fuego medio. Con una brocha y agua, limpiar las salpicaduras de caramelo para evitar la cristalización o que el caramelo se queme. Realizar un caramelo rubio ligero.
2. Retire el caramelo del fuego y tiña del color deseado.
3. Extienda el cálamelo en un tapete de silicón. Un tanto del caramelo para realizar círculos como se muestra en la fotografía. Extienda el resto del caramelo sobre un tapete de silicón, una vez cristalizado rómpalo para formar cristales mas pequeños.





TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Fondant extendido	Clasificación de la receta:	
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
Azúcar glass	kg	2.000	
Agua	lt	0.090	
Bombón blanco	kg	0.700	
Manteca vegetal	kg	0.080	
CMC	kg	0.005	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Fécula de maíz	kg	1.000	

### METODO DE PREPARACION:

1. Coloque el agua sobre los bombones y derrita en el microondas, por lapsos cortos de 30 seg., mover constantemente hasta derretir completamente.
2. Agregue el azúcar glass y el CMC previamente cernidos y mezcle con las manos previamente engrasadas, hasta que la mezcla no se pegue en las manos.
3. La manteca es para colocar en las manos y en las superficies para amasar. Siga mezclando hasta que el fondant quede suave y elástico.
4. Separe y tiña de el color deseado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bizcocho de vainilla	Clasificación de la receta:	
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
Harina	kg	1.290	
Azúcar	kg	0.600	
Huevo	kg	0.360	
Margarina	kg	0.720	
Polvo para hornear	kg	0.025	
Leche	lt	0.300	
Esencia de vainilla	kg	0.020	

### METODO DE PREPARACION:

1. Acremar la mantequilla con el azúcar.
2. Una vez acremado agregue los huevos uno por uno.
3. Agregue todos los secos previamente cernidos y bata hasta mezclar perfectamente.
4. Añada la leche y la esencia de vainilla, siga batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Colocar en moldes con papel encerado. Hornear a 180°C por 25 min, Aprox.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema de mantequilla comercial	Clasificación de la receta:	
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
Azúcar glass	kg	2.000	
Leche de soya	kg	0.500	
Manteca vegetal	kg	0.900	
Esencia de vainilla	kg	0.010	

### METODO DE PREPARACION:

1. Acreme la manteca vegetal a temperatura ambiente.
2. A velocidad media agregue la mitad del azúcar glass previamente tamizada, poco a poco.
3. Agregue la esencia de vainilla y continúe agregando el azúcar glass restante poco a poco. Bata hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea. La leche es para darle consistencia mas ligera, si es necesaria.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel de fondant craquelado	Clasificación de la receta:	
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
Fondant extendido	kg	0.000	
Soplete gas	pza.	2.000	
Aerógrafo manual de repostería	pza.	1.000	
Capacillo blanco	pza.	10.000	
Pegamento para fondant	lt	0.130	
Juego de pinceles	paq.	2.000	
Matizador comestible dorado	kg	0.001	
Matizador comestible Plata	Kg	0.001	
Vodka	lt	0.500	

### METODO DE PREPARACION:

1. Extienda el fondant a unos 5 mm de espesor. Si el fondo se desea de color como se muestra en la imagen, matice con el aerógrafo, utilizando el vodka para diluir el Matizador del color deseado (negro en la imagen muestra). Refrigere para que seque el Matizador.
2. Una vez seco el Matizador base, dore ligeramente con el soplete, cuidando de no quemar el fondant.
3. Sobre esa base dorada coloque el Matizador final elegido (dorado foto muestra). Extienda el fondant de tal forma que se pueda cubrir por completo el bizcocho.





TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Biscocho de vainilla	Clasificación de la receta:	
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
Harina	kg	1.290	
Azúcar	kg	0.600	
Huevo	kg	0.360	
Margarina	kg	0.720	
Polvo para hornear	kg	0.025	
Leche	lt	0.300	
Esencia de vainilla	kg	0.020	

### METODO DE PREPARACION:

1. Acremar la mantequilla con el azúcar.
2. Una vez acremado agregue los huevos uno por uno.
3. Agregue todos los secos previamente cernidos y bata hasta mezclar perfectamente.
4. Añada la leche y la esencia de vainilla, siga batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Colocar en moldes con papel encerado. Hornear a 180°C por 25 min, Aprox.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema de mantequilla comercial	Clasificación de la receta:	
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
Azúcar glass	kg	2.000	
Leche de soya	kg	0.500	
Manteca vegetal	kg	0.900	
Esencia de vainilla	kg	0.010	

### METODO DE PREPARACION:

1. Acreme la manteca vegetal a temperatura ambiente.
2. A velocidad media agregue la mitad del azúcar glass previamente tamizada, poco a poco.
3. Agregue la esencia de vainilla y continúe agregando el azúcar glass restante poco a poco. Bata hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea. La leche es para darle consistencia mas ligera, si es necesaria.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Fondant extendido	Clasificación de la receta:	
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
Azúcar glass	kg	2.000	
Agua	lt	0.090	
Bombón blanco	kg	0.700	
Manteca vegetal	kg	0.080	
CMC	kg	0.005	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	

### METODO DE PREPARACION:

1. Coloque el agua sobre los bombones y derrita en el microondas, por lapsos cortos de 30 seg., mover constantemente hasta derretir completamente.
2. Agregue el azúcar glass y el CMC previamente cernidos y mezcle con las manos previamente engrasadas, hasta que la mezcla no se pegue en las manos.
3. La manteca es para colocar en las manos y en las superficies para amasar. Siga mezclando hasta que el fondant quede suave y elástico.
4. Separe y tiña de el color deseado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Flores de pastillaje /pasta de goma	Clasificación de la receta:	
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
Azúcar glass	kg	0.800	
CMC	kg	0.005	
Agua caliente (3 cdas.)	kg	0.030	
Glucosa (1 cda.)	kg	0.010	
Manteca vegetal	kg	0.050	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Pegamento para fondant	lt	0.130	
Perlas blancas de azúcar	kg	0.100	
Rodillo palote nivelador para fondant	pza.	4.000	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cernir el azúcar glass junto con el CMC, reservar.
2. Disolver la glucosa con el agua caliente, agregar está mezcla a .400 kg de azúcar glass, mezcle perfectamente con un miserable, hasta obtener una mezcla húmeda y pegajosa.
3. Agregue poco a poco los .400 kg de azúcar restantes, mezcle con la ayuda de una raspa plástica, pase la mezcla a la mesa y amase untando un poco de manteca en sus manos, amase hasta obtener una masa firme y no pegajosa.
4. Separar en cinco partes iguales el pastillaje y teñir con los colores vegetales primarios.
5. Realizar figuras como el chef indique.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel de fondant pintado a mano	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Fondant extendido	kg	0.000	
Aerógrafo manual de repostería	pza.	4.000	
Pegamento para fondant	lt	0.130	
Juego de pinceles	paq.	2.000	
Matizador comestible dorado	kg	0.010	
Matizador comestible Plata	Kg	0.010	
Vodka	lt	0.500	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cubra el bizcocho con la crema de manteca. Y sobre de ella una capa de fondant extendido.





TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bizcocho de vainilla	Clasificación de la receta:	
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	1.290	
Azúcar	kg	0.600	
Huevo	kg	0.360	
Margarina	kg	0.720	
Polvo para hornear	kg	0.025	
Leche	lt	0.300	
Esencia de vainilla	kg	0.020	

### METODO DE PREPARACION:

1. Acremar la mantequilla con el azúcar.
2. Una vez cremado agregue los huevos uno por uno.
3. Agregue todos los secos previamente cernidos y bata hasta mezclar perfectamente.
4. Añada la leche y la esencia de vainilla, siga batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Colocar en moldes con papel encerado. Hornear a 180°C por 25 min, Aprox.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema de mantequilla comercial	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar glass	kg	2.000	
Leche de soya	kg	0.500	
Manteca vegetal	kg	0.900	
Esencia de vainilla	kg	0.010	

### METODO DE PREPARACION:

1. Acreme la manteca vegetal a temperatura ambiente.
2. A velocidad media agregue la mitad del azúcar glass previamente tamizada, poco a poco.
3. Agregue la esencia de vainilla y continúe agregando el azúcar glass restante poco a poco. Bata hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea. La leche es para darle consistencia mas ligera, si es necesaria.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Fondant extendido	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar glass	kg	2.000	
Agua	lt	0.090	
Bombón blanco	kg	0.700	
Manteca vegetal	kg	0.080	
CMC	kg	0.005	

### METODO DE PREPARACION:

1. Coloque el agua sobre los bombones y derrita en el microondas, por lapsos cortos de 30 seg., mover constantemente hasta derretir completamente.
2. Agregue el azúcar glass y el CMC previamente cernidos y mezcle con las manos previamente engrasadas, hasta que la mezcla no se pegue en las manos.
3. La manteca es para colocar en las manos y en las superficies para amasar. Siga mezclando hasta que el fondant quede suave y elástico.
4. Separe y tiña de el color deseado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Flores de pastillaje /pasta de goma	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar glass	kg	0.800	
CMC	kg	0.005	
Agua caliente (3 cdas.)	kg	0.030	
Glucosa (1 cda.)	kg	0.010	
Manteca vegetal	kg	0.050	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Pegamento para fondant	lt	0.130	
Perlas blancas de azúcar	kg	0.100	
Rodillo palote nivelador para fondant	pza.	4.000	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cernir el azúcar glass junto con el CMC, reservar.
2. Disolver la glucosa con el agua caliente, agregar está mezcla a .400 kg de azúcar glass, mezcle perfectamente con un miserable, hasta obtener una mezcla húmeda y pegajosa.
3. Agregue poco a poco los .400 kg de azúcar restantes, mezcle con la ayuda de una raspa plástica, pase la mezcla a la mesa y amase untando un poco de manteca en sus manos, amase hasta obtener una masa firme y no pegajosa.
4. Separar en cinco partes iguales el pastillaje y teñir con los colores vegetales primarios.
5. Realizar figuras como el chef indique.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel de fondant marmoleado	Clasificación de la receta:	
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
Fondant extendido	kg	0.000	
Aerógrafo manual de repostería	pza.	4.000	
Pegamento para fondant	lt	0.130	
Juego de pinceles	paq.	2.000	
Matizador comestible dorado	kg	0.010	
Matizador comestible Plata	Kg	0.010	
Vodka	lt	0.500	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Oro comestible	kg	0.001	

### METODO DE PREPARACION:

1. Elija tres colores a combinar como en los ejemplos de las fotografías, ejemplo: 1/2 de Negro, 1/4 de gris por 1/4 de blanco o 1/2 de blanco, 1/4 de gris por 1/4 de negro.
2. Realice tiras con el fondant del mismo largo y espesor de cada color, coloque en forma paralela y estire para mezclar solo un poco para que las vetas se distingan.
3. Estire el fondant para cubrir por completo el bizcocho ya vestido con la crema de manteca.





TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bizcocho de vainilla	Clasificación de la receta:	
		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
Harina	kg	1.290	
Azúcar	kg	0.600	
Huevo	kg	0.360	
Margarina	kg	0.720	
Polvo para hornear	kg	0.025	
Leche	lt	0.300	
Esencia de vainilla	kg	0.020	

### METODO DE PREPARACION:

1. Acremar la mantequilla con el azúcar.
2. Una vez cremado agregue los huevos uno por uno.
3. Agregue todos los secos previamente cernidos y bata hasta mezclar perfectamente.
4. Añada la leche y la esencia de vainilla, siga batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Colocar en moldes con papel encerado. Hornear a 180°C por 25 min, Aprox.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema de mantequilla comercial	Clasificación de la receta:	
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
Azúcar glass	kg	2.000	
Leche de soya	kg	0.500	
Manteca vegetal	kg	0.900	
Esencia de vainilla	kg	0.010	

### METODO DE PREPARACION:

1. Acreme la manteca vegetal a temperatura ambiente.
2. A velocidad media agregue la mitad del azúcar glass previamente tamizada, poco a poco.
3. Agregue la esencia de vainilla y continúe agregando el azúcar glass restante poco a poco. Bata hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea. La leche es para darle consistencia mas ligera, si es necesaria.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Fondant extendido	Clasificación de la receta:	
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
Azúcar glass	kg	2.000	
Agua	lt	0.090	
Bombón blanco	kg	0.700	
Manteca vegetal	kg	0.080	
CMC	kg	0.005	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Fécula de maíz	kg	1.000	

### METODO DE PREPARACION:

1. Coloque el agua sobre los bombones y derrita en el microondas, por lapsos cortos de 30 seg., mover constantemente hasta derretir completamente.
2. Agregue el azúcar glass y el CMC previamente cernidos y mezcle con las manos previamente engrasadas, hasta que la mezcla no se pegue en las manos.
3. La manteca es para colocar en las manos y en las superficies para amasar. Siga mezclando hasta que el fondant quede suave y elástico.
4. Separe y tiña de el color deseado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

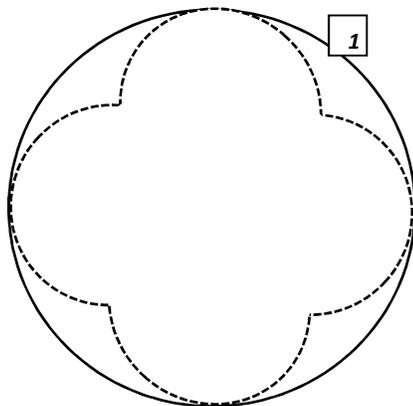
Nombre de la receta:	Flores fritas de papel de arroz	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	6

INGREDIENTES	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Papel arroz	kg	0.100
Arroz	kg	0.100
Aceite	kg	1.000
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001
Color vegetal en gel azul	lt	0.001
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001
Color vegetal en gel negro	lt	0.001
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001
Pegamento para fondant	lt	0.130
Perlas doradas de azúcar	kg	0.100



### METODO DE PREPARACION:

1. Corte círculos unos de 15 cm. Y otros de 12 cm. Posteriormente realice cortes (imagen 1) para simular pétalos, entre mas pétalos, la flor tendrá mejor apariencia.
1. Corte círculos unos de 15 cm. Y otros de 12 cm. Posteriormente realice cortes (imagen 1) para simular pétalos, entre mas pétalos, la flor tendrá mejor apariencia.





TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Fondant líquido	Clasificación de la receta:	
	Cake pop y fresas cubiertas	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
<b>Para el fondant líquido</b>			
Agua	lt	0.200	
Jarabe de maíz	lt	0.240	
Glicerina	lt	0.060	
Esencia de almendra	lt	0.015	
Azúcar Glass	kg	2.000	
<b>Para las trufas de panque</b>			
Bizcocho	receta	1.000	
Chocolate oscuro	kg	1.000	
Nuez	kg	0.300	
<b>Para las fresas cubiertas</b>			
<b>Para el montaje</b>			
Papel china blanco	pza.	8.000	
Papel china azul cielo	pza.	8.000	
Papel china rosa claro	pza.	8.000	
Listón para moño bco. 1.5 cm.	mts.	10.000	
Aerógrafo manual de repostería	pza.	4.000	
Matizador comestible dorado	kg	0.010	
Matizador comestible Plata	Kg	0.010	
Vodka	lt	0.500	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Capacillo dorado para trufa	pza.	30.000	
Palitos para paleta de papel	pza.	30.000	

## METODO DE PREPARACION:

1. Calentar el agua incorporar el sirope, la glicerina, la esencia y por último el azúcar glass mezcle bien, separe y tiña del color deseado.



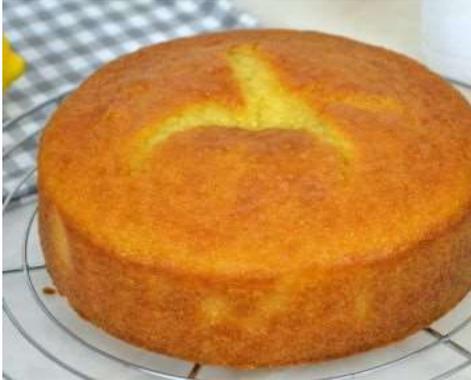


TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bizcocho de vainilla	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.650	
Azúcar	kg	0.300	
Huevo	kg	0.180	
Margarina	kg	0.360	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Leche	lt	0.150	
Esencia de vainilla	kg	0.010	

### METODO DE PREPARACION:

1. Acremar la mantequilla con el azúcar.
2. Una vez acremado agregue los huevos uno por uno.
3. Agregue todos los secos previamente cernidos y bata hasta mezclar perfectamente.
4. Añada la leche y la esencia de vainilla, siga batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Colocar en moldes con papel encerado. Hornear a 180°C por 25 min, Aprox.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Cactus de macarrón y fondant líquido	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
<b>Para el fondant líquido</b>		
Agua	lt	0.200
Jarabe de maíz	lt	0.240
Glicerina	lt	0.060
Esencia de almendra	lt	0.015
Azúcar Glass	kg	2.000
Color vegetal en gel azul	lt	0.001
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001
Color vegetal en gel negro	lt	0.001
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001
Mangas desechables chicas	pza.	6.000



### METODO DE PREPARACION:

1. Calentar el agua incorporar el jarabe de maíz, la glicerina, la esencia y por último el azúcar glass mezcle bien, separe y tiña del color deseado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Maseta de chocolate con helado de vainilla tierra de chocolate	Clasificación de la receta:	
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chocolate amargo	kg	0.500	
Aceite en spray	Pza.	1.000	
Acetato para repostería	mts.	2.000	
Maseta mini de plástico	Pza.	10.000	
<b>Para la tierra de chocolate</b>			
Harina de trigo	kg	0.150	
Harina de almendra	kg	0.100	
Cocoa	kg	0.050	
Sal	kg	0.003	
Azúcar	kg	0.040	
Margarina	kg	0.150	
Esencia de vainilla	Lt	0.010	
<b>Para el montaje</b>			
Flores comestibles	pza.	30.000	
Menta fresca	kg	0.100	
Zarzamora	kg	0.300	
Mora	kg	0.300	
Fresa	kg	0.300	

### METODO DE PREPARACION:

1. Tempere el chocolate a baño maría o en el microondas, forme masetas de chocolate usando como molde mini

#### Para la tierra

1. Cierna la harina de trigo, la harina de almendra y la cocoa.
2. Una vez cernido, mezcle con un tenedor o pala de madera las harinas, azúcar, sal y la margarina temperada,
3. Agregar la vainilla y mezclar bien. Empaste y refrigere por media hora.
4. Hornee por 12 minutos a 180°C.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	<b>Macarrón</b>	Clasificación de la receta:	
		Tamaño de la porción:	
		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
<b>Macarrón</b>			
Azúcar glass	kg	0.200	
Harina de almendra	kg	0.200	
Huevo (claras)	kg	0.240	
Azúcar refinada	kg	0.080	
Colorante en gel verde limón	lt	0.001	
<b>Para el relleno</b>			
Crema para batir	kg	0.100	
Crema de avellana (nutella)	kg	0.050	

### METODO DE PREPARACION:

#### Macarrón

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 pequeños 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.
4. Para el relleno monte la crema para batir. Agregue una cuarta parte de la crema montada al dulce de leche e incorpore perfectamente en forma envolvente para aligerar. Una vez aligerada agregue el resto de la crema montada y siga mezclado en forma envolvente para lograr una mezcla con mucho volumen.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel con filigranas de azúcar	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Fondant extendido	kg	0.000	
Aerógrafo manual de repostería	pza.	4.000	
Pegamento para fondant	lt	0.130	
Juego de pinceles	paq.	2.000	
Matizador comestible dorado	kg	0.010	
Matizador comestible Plata	Kg	0.010	
Vodka	lt	0.500	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cubra el bizcocho con la crema de manteca. Y sobre de ella una capa de fondant extendido.





TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bizcocho de vainilla	Clasificación de la receta:	
		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
Harina	kg	1.290	
Azúcar	kg	0.600	
Huevo	kg	0.360	
Margarina	kg	0.720	
Polvo para hornear	kg	0.025	
Leche	lt	0.300	
Esencia de vainilla	kg	0.020	

### METODO DE PREPARACION:

1. Acremar la mantequilla con el azúcar.
2. Una vez cremado agregue los huevos uno por uno.
3. Agregue todos los secos previamente cernidos y bata hasta mezclar perfectamente.
4. Añada la leche y la esencia de vainilla, siga batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Colocar en moldes con papel encerado. Hornear a 180°C por 25 min, Aprox.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema de mantequilla comercial	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar glass	kg	2.000	
Leche de soya	kg	0.500	
Manteca vegetal	kg	0.900	
Esencia de vainilla	kg	0.010	

### METODO DE PREPARACION:

1. Acreme la manteca vegetal a temperatura ambiente.
2. A velocidad media agregue la mitad del azúcar glass previamente tamizada, poco a poco.
3. Agregue la esencia de vainilla y continúe agregando el azúcar glass restante poco a poco. Bata hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea. La leche es para darle consistencia mas ligera, si es necesaria.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Fondant extendido	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar glass	kg	2.000	
Agua	lt	0.090	
Bombón blanco	kg	0.700	
Manteca vegetal	kg	0.080	
CMC	kg	0.005	

### METODO DE PREPARACION:

1. Coloque el agua sobre los bombones y derrita en el microondas, por lapsos cortos de 30 seg., mover constantemente hasta derretir completamente.
2. Agregue el azúcar glass y el CMC previamente cernidos y mezcle con las manos previamente engrasadas, hasta que la mezcla no se pegue en las manos.
3. La manteca es para colocar en las manos y en las superficies para amasar. Siga mezclando hasta que el fondant quede suave y elástico.
4. Separe y tiña de el color deseado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Filigranas de azúcar	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	8

INGREDIENTES	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar glass	kg	2.500
CMC	kg	0.020
Huevo (claras)	kg	0.500
Limón	kg	0.500
Papel albanene pliego	pza.	6.000
Papel encerado	pza.	6.000
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001
Color vegetal en gel azul	lt	0.001
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001
Color vegetal en gel negro	lt	0.001
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001
Pegamento para fondant	lt	0.130
Perlas blancas de azúcar	kg	0.100
Rodillo palote nivelador para fondant	pza.	4.000



### METODO DE PREPARACION:

1. Cernir el azúcar glass junto con el CMC, por cada 1.000 kg de harina .005 kg de CMC.
2. Añada la clara de huevo poco a poco y unas gotas de limón para blanquear el azúcar. Mezcle bien hasta conseguir una consistencia nape.
3. Coloque en una manga con una duya lisa redonda pequeña. Realice filigranas sobre dibujos predeterminados.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Mazapán Básico	Clasificación de la receta:	
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
Harina de almendra	kg	0.250	
Azúcar glass	kg	0.200	
Limón (jugo de un limón)	kg.	0.100	
Licor de almendra	lt	0.010	
Clara de huevo	kg	0.060	
Papel celofán	pza.	4.000	
Etiquetas blancas adhesivas 12 x 4 cm.	planilla	1.000	

### METODO DE PREPARACION:

**1.** Combinar el azúcar glass con el harina de almendras , batir las claras ligeramente con el jugo de limón y con el licor para incorporar perfectamente, agregar poco a poco la mezcla de almendra amasar hasta formar una masa solida y reservar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Figuras de mazapán	Clasificación de la receta:	
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
Harina de almendra	kg	0.300	
Azúcar glass	kg	0.200	
Huevo (clara)	kg	0.060	
Limón (jugo de un limón)	kg	0.100	
Clavos de olor	kg	0.020	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Color vegetal en gel blanco	lt	0.001	
Capacillos blancos para trufa	pza.	15.000	

### 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.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Tarta Santiago	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de almendra	kg	0.250	
Huevo	kg	0.350	
Azúcar	kg	0.250	
canela en polvo	kg	0.005	
Naranja (ralladura)	kg	0.100	
Brandy	lt	0.020	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Sal	kg	0.001	
Azúcar glass para espolvorear	kg	0.100	

### METODO DE PREPARACION:

1. En un bowl cascamos los huevos, añadimos el azúcar y batimos hasta que blanqueen. Añadimos la ralladura de media naranja. Añadimos brandy, mezclamos todo bien.
2. Añadimos poco a poco la almendra molida. Cuando tengamos la almendra integrada en la masa, incorporamos la canela en polvo, el polvo para hornear y la sal, mezclamos.
3. Colocar en un molde y hornear a 180° C por 30 min. Aprox.
4. Decoramos con azúcar glass.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Polvorón sevillano	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.500	
Manteca de cerdo	kg	0.270	
Nuez	kg	0.200	
Canela en polvo	kg	0.010	
Azúcar glass	kg	0.150	
Papel china Blanco	pza.	3.000	
Azúcar glass para espolvorear	kg	0.100	

### METODO DE PREPARACION:

1. Comenzamos tostando la harina y para ello sólo tenemos que incorporarla a una sartén grande y ponerla al fuego, removiendo sin parar hasta que haya adquirido una tonalidad de café claro.
2. En un bowl mezclamos la harina tostada y tamizada con la nuez picada finamente, la canela 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.
3. En un aro de 6 cm. Presionamos un poco de la mezcla y formamos polvorones de 2 cm. De grosor. Refrigeramos por 15 min.
4. Con el horno previamente caliente a 180°C, sin ventilador, horneamos los polvorones durante 15 minutos.
5. Cuando los polvorones se hayan enfriado los espolvoreamos de azúcar glass. Y envolver con papel china bco.