



RECETARIO PANADERIA

Asignación:

1.7 PANADERÍA BÁSICA

DÍA 1

Tema: Masas Batidas / Masas Quebradas

Muffins de plátano

Muffins de zanahoria

Muffins de fruta de temporada

Chino

Panqué marmoleado

DÍA 2

Tema: Masa quebrada / Galletería

Galleta de Panadería

Galletas de chocochips

Galletas de avena

Galletas de nuez

Galletas de coco

DÍA 3

Tema: Masa hojaldradas / Masa quebrada leudadas

Orejas

Banderillas

Rosca de hojaldre

Empanadas de Manzana

Rieles de piña

DÍA 4

Tema: Masa apastelada o paloteada

Ojos de buey

Roscas

Almohadas

Palomas

Muffin Inglés

DÍA 5

Tema: Masa fermentada (biscochos)

Conchas

Limas

Chilindrinas

Novias

Zeppelin

Espigas

DÍA 6

Tema: Masa fermentada (francesa) o masas blancas

Bolillos

Teleras

Cuernitos danés

Chocolatines

Roles de canela

Bigotes con chocolate

DÍA 7

Tema: Masa fermentada Enriquecidas

Pan de caja

Pan de caja integral

Pan de centeno

Baguete

Pan de tomate y perejil

Pan Enriquecido

DÍA 8

Tema: Masa fermentada y Masas Fritas

Hogazas

Sour bread

Focaccia

Pan de Feria

Donas Decoradas

Berlinesas

DÍA 9

Tema: Masa fermentada

Bisquet mexicano

Bisquet americano

Panettone

Friut cake

Pan de Pulque

DÍA 10

Tema: Masas con historia

Pan de muerto azucarado

Pan de muerto tradicional

Rosca de reyes

Polvoron de cacahate

Polvoron sevillano tricolor

Polvoron Mexicano

DÍA 11

Tema: Masas extras

Pan de hamburguesa

Pan de Hot Dog

Scone Dulce

Scone Salado

Cemita Poblana



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Muffins de plátano	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.500	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Sal	kg	0.010	
Mantequilla	kg	0.100	
Azúcar	kg	0.200	
Miel	kg	0.020	
Huevo	kg	0.200	
Leche	lt	0.200	
Esencia de vainilla	lt	0.020	
Aceite	lt	0.100	
Platano	kg	0.350	

METODO DE PREPARACION:

1. En el tazón de la batidora con el batidor globo, batir el huevo con el azúcar hasta esponjar.
2. Agregar la esencia de vainilla.
3. Tamizar la harina junto con el polvo para hornear e incorporar a la mezcla.
4. Agregar la mitad de los secos a la batidora y continuar batiendo a velocidad media. Incorporar el aceite en hilo. Y luego la leche. Por ultimo agregar la harina de trigo restante.
5. Incorporar el platano en forma de pure, junto con la miel.
6. Servir la mezcla en los moldes con el capacillo y hornear a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Muffins de zanahoria	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Capacillos	pz	9	
Pasitas	kg	0.030	
Harina	kg	0.500	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Sal	kg	0.010	
Mantequilla	kg	0.100	
Azúcar	kg	0.200	
Miel	kg	0.020	
Huevo	kg	0.200	
Leche	lt	0.200	
Esencia de vainilla	lt	0.020	
Aceite	lt	0.100	
Zanahoria	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. En el tazón de la batidora acream la mantequilla con el azúcar.
2. Agregar lo huevos uno a uno y la esencia de vainilla.
3. Tamizar la harina junto con el polvo para hornear e incorporar a la mezcla.
4. Agregar la leche lentamente.
5. Retire el tazon de la batidora y agregue con un miserable, la mezcla de la zanahoria rallada y las pasas.
6. Por ultilo agregar el aceite en forma de hilo.
7. Servir la mezcla en los moldes con el capacillo a tres cuartas partes.
8. Hornear a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Muffins de fruta temporada	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.500	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Sal	kg	0.010	
Mantequilla	kg	0.100	
Azúcar	kg	0.380	
Miel	kg	0.020	
Huevo	kg	0.200	
Leche	lt	0.200	
Esencia de vainilla	lt	0.020	
Aceite	lt	0.100	
Moras Azules	kg	0.350	

METODO DE PREPARACION:

1. En el tazón de la batidora acream la mantequilla con el azúcar.
2. Agregar lo huevos uno a uno y la esencia de vainilla.
3. Tamizar la harina junto con el polvo para hornear e incorporar a la mezcla.
4. Agregar la leche lentamente.
5. Retire el tazon de la batidora y agrege con un miserable las moras.
6. Por ultilo agregar el aceite en forma de hilo.
7. Servir la mezcla en los moldes con el cacillo a tres cuartas partes.
8. Hornear a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Chino	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Huevo	kg	0.240	
Azúcar	kg	0.300	
Esencia de vainilla	lt	0.005	
Harina	kg	0.280	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Aceite	lt	0.240	
Leche	lt	0.125	
Coco deshidratado rallado	kg	0.050	
Capacillo para chino	pz	0.006	
Agua	lt	0.040	
Sal	kg	0.003	

METODO DE PREPARACION:

1. En el tazón de la batidora con el batidor globo, batir el huevo con el azúcar hasta esponjar.
2. Agregar la esencia de vainilla.
3. Tamizar la harina junto con el polvo para hornear.
4. Agregar los secos a la mezcla de huevo y azúcar y continuar batiendo a media velocidad durante 5 minutos.
5. Incorporar el aceite en forma de hilo, la leche, el agua y continuar con el batido por otros 5 minutos.
6. Servir en los moldes con el papel de chino, hornear a 180°C durante 25 minutos.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Panqué marmoleado	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		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
Margarina	kg	0.125	
Azúcar	kg	0.125	
Huevo	kg	0.120	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Harina	kg	0.135	
Polvo para hornear	kg	0.005	
Leche	lt	0.032	
Cocoa	kg	0.030	
Manteca vegetal p/engrasar	kg	0.100	
Harina extra	kg	0.300	
Papel encerado	pz	1	

METODO DE PREPARACION:

1. En el tazón de la batidora con la paleta acremar la mantequilla con el azúcar a velocidad media hasta formar una pasta suave.
2. Agregar el huevo uno a uno y la esencia de vainilla, continuar batiendo.
3. Tamizar la harina junto con el polvo para hornear y agregar a la batidora, trabajar 5 minutos más antes de agregar la leche.
4. Separar una cuarta parte de la mezcla e incorpora la cocoa.
5. Servir primero la masa de vainilla en los moldes engrasados, después servir la parte de chocolate para que quede en medio.
6. Terminar por arriba con vainilla.
7. Hornear a 180°C durante 30 minutos aproximadamente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Galleta de panaderia	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Manteca vegetal	kg	0.100	
Azúcar	kg	0.210	
Huevo	kg	0.060	
Leche	lt	0.050	
Harina	kg	0.400	
Polvo para hornear	kg	0.005	
Esencia de vainilla	lt	0.005	
Glasé rojo	kg	0.100	
Azúcar extra	kg	0.080	
Manteca vegetal p/untar	kg	0.050	
Esencia de mantequilla	lt	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. En el tazón de la batidora con la paleta, acremar la manteca vegetal y azúcar a media velocidad.
3. Agregar el huevo y la esencia de vainilla, seguir acremando.
4. Agregar la leche y las esencias.
5. Tamizar la harina junto con el polvo de hornear e incorporar a baja velocidad.
6. Sacar la masa y refrigerar por 30 minutos.
7. Extender la masa con el rodillo en la mesa de trabajo y cortar las galletas con la figura deseada.
8. Hornear a 180 grados durante 15 a 18 minutos aproximadamente.
9. Retire del horno y espolvorearlas con el glassé.

Nota: tratar que todas las galletas queden del mismo grosor.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Galleta de chocochips	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Mantequilla sin sal	kg	0.115	
Azúcar refinada	kg	0.175	
Huevo	kg	0.060	
Esencia de vainilla	kg	0.010	
Harina	kg	0.225	
Fécula de maíz	kg	0.010	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Sal	kg	0.005	
Chocolate en chispas horneables	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. En el tazón de la batidora con la paleta cremamos la mantequilla junto con el azúcar hasta formar una pasta suave.
2. Incorporar el huevo y la esencia.
3. Cernir los secos y agregar en forma de lluvia. Retirar de la maquina la masa.
4. Agregamos las chispas de chocolates, mezclamos a mano o con un miserable. Lleve a refrigeracion 30 minutos.
5. Formamos las galletas, colocamos en la charola y refrigeramos durante 30 min mas.
6. Hornear a 180 por 15 minutos.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Galleta de avena	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		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
Avena	kg	0.120	
Harina trigo	kg	0.040	
Azúcar refinada	kg	0.040	
Huevo	kg	0.060	
Margarina	kg	0.060	
Polvo para hornear	kg	0.005	
Canela molida	kg	0.005	
Pasas	kg	0.050	
Sal	kg	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1. En la batidora acremar la margarina con el azúcar, incorporar el huevo. Cernir los secos y agregar a la masa hasta formar una pasta suave.
2. Posteriormente agregar la avena, batir durante 30 seg. aprox. Retirar de la maquina para incorporar las pasas.
3. Dejar refrigerar la masa durante 30min aprox. Formar las galletas con dos cucharas y colocar sobre la charola.
4. Hornear las galletas 180°C durante 15 min aprox.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Galleta de coco	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Mantequilla sin sal	kg	0.140	
Azúcar refinada	kg	0.100	
Huevo	kg	0.060	
Coco rallado	kg	0.150	
Harina	kg	0.250	
Sal	kg	0.005	
Esencia de vainilla	kg	0.010	
Polvo para hornear	kg	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1. Acremar en la batidora con la paleta la mantequilla con el azucar, agregar los huevos uno por uno sin dejar de batir, posteriormente cernir los polvos y agregarlos.
2. Agregar el liquido y 3/4 partes del coco seguir batiendo a velocidad media. Retirar de la batidora y refrigerar 30 minutos.
3. Forma las galletas. Barnizar con el huevo batido y terminar con el coco restante. Refrigerar 30 minutos antes de hornear.
4. Hornear por 15 minutos a 180 grados.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Galleta de nuez	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Margarina	kg	0.300	
Azúcar glass	kg	0.180	
Sal	kg	0.002	
Huevos	lt	0.120	
Harina	lt	0.445	
Nuez	lt	0.200	
Vainilla	lt	0.003	
Polvo para hornear	kg	0.005	
Harina extra	kg	0.100	
Azúcar glass extra	kg	0.200	

METODO DE PREPARACION:

1. En el tazón de la batidora con la paleta acremar la margarina junto con el azúcar y la sal hasta formar una pasta suave.
2. Agregar los huevos uno por uno sin dejar de batir a velocidad media.
3. Cernir los secos juntos, agregar a la pasta hasta que este suave sar la maquina a velocidad media.
4. Por ultimo agregar 3/4 partes de las nueces picadas. Dejar 1/4 para decorar.
5. Dejar reposar la pasta para galleta durante de 20 min aproximadamente antes de darle forma.
6. Hornear a 170°C durante 12 min aprox.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL
RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Orejas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
MASA HOJALDRA			
Harina	kg	1.000	
Sal	kg	0.015	
Agua	lt	0.550	
Margarina	kg	0.100	
Margarina flex empaste	kg	0.650	
OREJA			
Azúcar refinada	kg	0.200	
Papel encerado	pz	5	
Harina extra	kg	0.200	

METODO DE PREPARACION:

1. Realizar un empaste cuadrado con la **margarina flex** y refrigerar.
2. Mezclar en resto de los ingredientes en un bolw, hacer una masa y refrigerar.
3. Estirar la masa sobre la mesa con harina y colocar el empaste en el centro, cerrar con la masa.
4. Estirar con el rodillo y doblar colocando harina en cada dobléz. Colocar en el refri por 30 minutos, el 1er dobles.
5. Repetir la operación estirar con abundante harina, doblar, refrigerar.
6. Porcionar la masa para las diferentes recetas del dia.

Orejas

1. Colocar azucar sobre la mesa. Poner la masa base y azucar sobre la masa. Estirar la masa en forma de rectangulo.
2. Doblar en forma de espiral el lado derecho e izquierdo hacia el centro.
3. Porcionar la orejas y cubrirlas con azucar.
4. Hornear 20 a 25 minutos a 180 grados.

Nota: Si desea caramelizar por ambos lados voltear y dejar 5 minutos extras en el horno.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Banderillas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa hojaldra	kg	0.400	
Harina extra	kg	0.300	
Aceite	lt	0.030	
Azucar refinada	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

- 1.-Extender la pasta hojaldrada con un grosor de 2 cm aproximadamente. En forma de rectángulo.
- 2.-Posteriormente barnizar la pasta con un poco de aceite con la ayuda de una brocha y espolvorear azúcar.
- 3.-Hornear a 200°C durante 15 min aprox.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Rosca de Hojaldre	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa hojaldra	kg	0.400	
Harina extra	kg	0.300	
Huevo	kg	0.060	
Jamon	kg	0.150	
Queso manchego	kg	0.150	
Tocino	kg	0.150	

METODO DE PREPARACION:

1. Extender la pasta hojandre con un grosor de 1 cm aproximadamente. En forma de rectangulo.
2. Colocar el tocino en un sartén y dejar que suelte la grasa. Retire y coloque en papel absorbente.
3. Colocar el jamon, tocino y el queso rallado al principio de la masa y enrollar.
4. Cerrar la masa con huevo, enrollar en forma de rosca o dejar a lo largo. Llevar a una charola para hornear.
5. Hacer unos ligeros cortes superiores, barnizar con huevo.
6. Hornear a 180°C durante 20 a 25 minutos aproximadamente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Empanadas de manzana	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Manzana verde	kg	0.300	
Azucar	kg	0.200	
Canela	kg	0.005	
Agua	lt	0.050	
Fecula de maiz	kg	0.030	
Masa hojaldre	kg	0.400	
Huevo	kg	0.060	
Azucar extra	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. Para el relleno cortar en cubo de 1/2 cm la manzana, cocinar en el agua con el azucar y la canela a fuego lento 15 minuto. Hacer un slurry y agregar.
2. Estirar la masa y cortar en cuadro de 15 cm aproximadamente, rellenar el centro con la mezcla de manzana y cerrar pegando el dobladillo con huevo batido, Barnizar por fuera con huevo y espolvorear con azucar extra.
3. Hornear a 180°C durante 20 min aprox.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Rieles de Piña	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa hojaldra	kg	0.400	
Piña en almibar	kg	0.200	
Harina extra	kg	0.200	
Huevo	kg	0.060	
Azucar	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Estirar la masa y hacer un rectangulo, hacer 2 pieza de 2.5 cm de ancho por 25 cm de largo.
2. Colocar en el centro rebanadas de piña cortada, barnizar con huevo espolvorear con azucar.
3. Hornear a 180°C durante 25 a 30 minutos aproxmandamente.

Nota se puede realizar con mermelada de piña al centro tambien.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Masa apastelada	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	1	
Sal	kg	0.010	
Margarina cubos	kg	0.200	
Levadura seca	kg	0.010	
Agua	lt	0.500	
Manteca vegetal cubos	kg	0.300	

METODO DE PREPARACION:

1. Colocar en un bolw harina, sal, levadura y agua. Mezcle hasta conseguir una masa homegenea.
2. Agregre poco a poco la margarina y la manteca. Buscando una masa suave y elastica.
3. Deje reposar 10 minutos antes de continuar.
4. Sobre la mesa coloque harina y la masa porcionar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Ojo de buey	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa apalestalada	kg	0.450	
MANTECADA			
Huevo	kg	0.250	
Azúcar	kg	0.250	
Leche	lt	0.120	
Aceite	lt	0.240	
Harina de trigo	kg	0.250	
Sal	kg	0.005	
polvo para hornear	kg	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1. Porcionar en 50 gr cada pieza.
2. Colocamos la masa apastelada, con suficiente harina y la ayuda de un rodillo le damos 2 vueltas sencillas y hacemos una figura rectangular.
3. Doblar en cuatro para formar una tira, juntar ambos extremos y pegar con huevo haciendo un anillo. Colocar en una charola engrasada, barnizar y espolvorear azucar.
4. Elaborar la masa para mantecada para rellenar los anillo.
9. Hornear 25 minutos a 180 grados o hasta que la masa interior este dorada.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Roscas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa apastelada	kg	0.450	
Papel encerado	pz	0.003	
Harina extra	kg	0.100	
Azucar	kg	0.100	
Huevo	kg	0.060	

METODO DE PREPARACION:

1. Porcionar en 50 gr cada pieza.
2. Colocamos la masa apastelada, con suficiente harina y la ayuda de un rodillo le damos 2 vueltas sencillas y hacemos una figura rectangular.
3. Doblar en cuatro para formar una tira, pasar por azucar.
4. Juntar ambos extremos y pegar con huevo haciendo un anillo. Colocar en una charola engrasada.
5. Hornear a 180 hasta que dore.

Nota: Los dobleces deben quedar hacia arriba para el horneado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Almohada	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa apastelada	kg	0.450	
Papel encerado	pz	0.003	
Harina extra	kg	0.100	
Aceite	lt	0.050	
Azucar	kg	0.080	

METODO DE PREPARACION:

1. Porcionar en 50 gr cada pieza.
2. Colocamos la masa apastelada, con suficiente harina y la ayuda de un rodillo le damos 2 vueltas sencillas y hacemos una figura rectangular.
3. Doblar en cuatro para formar una tira, barnizar con aceite y cubrir con azucar.
4. Colocar en una charola engrasada.
5. Hornear a 180 hasta que dore.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Palomas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa apalestalada	kg	0.450	
Papel encerado	pz	0.003	
Harina extra	kg	0.100	
Aceite	lt	0.030	
Azucar	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. Porcionar en 50 gr cada pieza.
2. Colocamos la masa apastelatada, con suficiente harina y la ayuda de un rodillo le damos 2 vueltas sencillas y hacemos una figura rectangular.
3. Estirar en forma de cuadrado y luego doblar en triangulo, barnizar con aceite y cubrir con azucar.
4. Colocar en una charola engrasada.
5. Hornear a 180 hasta que dore.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Muffin inglés	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.260	
Sal	kg	0.005	
Leche	lt	0.180	
Levadura	kg	0.011	
Azúcar	kg	0.015	
Margarina	kg	0.030	
Semola de maíz	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Mezclar en un recipiente el azucar y la leche. Disolver la levadura en la leche y la reservamos.
2. En bolw colocar los secos para agregar poco a poco el preparado de la leche.
3. Luego que este la masa agregar la grasa poco a poco, no amazar mucho.
4. Dejar reposar la masa 30 minutos antes de continuar.
5. Estirar la masa sobre la mesa con semola, cortar redondo y dejar crecer nuevamente antes de cocinar.
6. Calentar un sartén colocar la masa a temperatura media a baja. Dorar por cada lado alrededor de 5 minutos.
7. Retire del fuego sirva caliente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Masa de Bizcocho	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	1.000	
Sal	kg	0.020	
Levadura en polvo	kg	0.020	
Leche	lt	0.300	
Huevo	kg	0.400	
Azucar	kg	0.240	
Margarina	kg	0.220	
Esencia de vainilla	lt	0.003	

METODO DE PREPARACION:

1. Forme con la harina de trigo un volcán sobre la mesa; haga un orificio en el centro, coloque dentro la sal y la levadura, incorpore poco a poco de leche amasando.
Amase hasta obtener una masa homogénea y elástica que se despegue de la superficie de trabajo.
3. Agregue poco a poco el azúcar amasando hasta que se integre por completo; incorpore la margarina de la misma forma. Trabaje la masa hasta que esté suave, firme y elástica.
4. Durante este proceso ésta adquirirá una consistencia más suave; sin embargo, deberá amasarla con-tinuamente hasta que adquiera nuevamente elasticidad SIN agregar más harina.
5. Engrase ligeramente un bolw, coloque dentro la masa y cúbralo con plástico adherente. Deje fermentar la masa hasta que duplique su volumen.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Conchas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa de bizcocho	kg	0.250	
Cobertura para conchas			
Harina de trigo	kg	0.200	
Azucar glass	kg	0.200	
Manteca de cerdo	kg	0.200	
Cocoa	kg	0.030	
Esencia de vainilla	lt	0.015	
Manteca cerdo extra	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. En un blow mezcle harina, azucar glass y manteca cortada en cubos. Hasta que la masa este homogenea.
2. Separe la masa en dos. En el primer bolw agregue la cocoa y al segundo agregar la vainilla. Repose.
3. Espolvoree un poco de harina en la mesa, coloque la masa de cobertura para cochas y amásela. Forme con ella esferas de 3 centímetros de diámetro y aplánelas con las manos, ligeramente enharinadas, para obtener discos delgados.
4. Porcione la masa de bizcocho en el tamaño de la concha.
5. Untar las manos con la manteca extra, pasar por encima de la masa de bizcocho dejando una capa pequeña.
6. Cubrir la masa de bizcocho con los discos de cobertura. Luego presione cada uno con el marcador de conchas para crear un diseño parecido al de una concha de mar.
7. Déjelas reposar hasta que dupliquen su volumen. Precaliente el horno a 170 °C.
8. Horne por 15 a 18 minutos. Tomo en cuenta la base se dore.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Limas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa de Bizcocho	kg	0.250	
Cobertura			
Harina de trigo	kg	0.200	
Azucar glass	kg	0.200	
Manteca de cerdo	kg	0.200	
Extracto de vainilla	lt	0.005	
Colorante amarillo	lt	0.005	
Limon	kg	0.030	
Azúcar refinada	kg	0.100	
Manteca de cerdo extra	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. En un blow mezcle harina, azucar glass, colorante, ralladura de limon y manteca cortada en cubos. Hasta que la masa este homogenea.
2. Hacer la masa para Bizcocho. NOTA: Véase receta principal.
3. Porcionamos la masa de bizcocho, después la boleamos y las ponemos en una charola engrasada, coloque la manteca extra en la parte superior para que pegue la cobertura.
4. Tomamos la cobertura, la suavizamos con un poco de manteca y untamos cada pieza. Para decorar usar la parte posterior de la duya y cortar en el centro de la cubierta, retirar.
5. Hacer una bolita con la masa y colocar en el centro de los panes.
6. Dejar crecer el pan hasta doblar el volumen antes de hornear.
7. Horneamos a 180°C por 18 minutos o hastas dorar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Chilindrinas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa de Bizcocho		0.250	
Cobertura			
Harina de trigo	kg	0.200	
Azucar glass	kg	0.200	
Margarina en cubos	kg	0.180	
Manteca de cerdo	kg	0.020	
Cobertura de azucar			
Azucar refinada	kg	0.200	
Agua	lt	C/N	
Manteca de Cerdo extra	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. En un blow mezcle harina, azucar glass, margarina en cubos y manteca cortada en cubos. Hasta que la masa este homogenea.
2. Hacer la masa para Bizcocho. NOTA: Véase receta principal. Porcionar y colocar en una charola.
3. Espolvoree un poco de harina en la mesa, coloque la masa de cobertura para cochas y amásela. Forme con ella esferas de 3 centímetros de diá-metro y aplánelas con las manos, ligeramente enharinadas, para obtener discos delgados.
4. Tomamos la cobertura, la suavizamos con un poco de manteca extra y untamos cada pieza.
5. Para la cubierta de azucar. Combinar el azucar con unas gotas de agua en un bolw. Colocar en una charola y hornear a 100 grados hasta que la azucar se haga terron. Que se pueda romper.
6. Para el montaje, sobre la masa de bizcocho colocar una capa fina de manteca.
7. Cubrir el bizcocho con la masa de conchas y presionar.
8. Toloar los ultimo los terrones y presionar.
9. Déjelas reposar hasta que dupliquen su volumen. Precaliente el horno a 170 °C.
10. Hornee a 180 grados durante 18 minutos o hasta que la base esté dorada. Retírelas del horno y déjelas enfriar sobre la rejilla.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Novias	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa de bizcocho	kg	0.500	
Cobertura			
Harina extra	kg	0.100	
Manteca cerdo	kg	0.100	
Azucar refinada	kg	0.150	
Margarina	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

- Hacer la masa para Bizcocho. NOTA: Véase receta principal.
- Sacamos la masa, porcionamos en dos partes una las boleamos a 50 gr y la colocamos en una charola engrasada, untando la parte superior con manteca de cerdo.
- Con la masa restante le agregamos harina extra para que quede mas seca.
- Extendemos la masa en forma rectangular, después le untamos margarina a toda la masa extendida y espolvoreamos un poco de harina, enrollamos como si fuera para roll.
- Cortamos rebanadas del rollo a menos de 1cm de espesor, las ponemos en la parte superior de los bizcochos de la primera masa. Y lo dejamos reposar.
- Cada bollo quedara tapado con la masa enrollado. Dejar crecer hasta doblar el volumen.
- Horneamos a 180°C por 15 minutos. Retire del horno y espolvoreamos con azúcar refinada.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Zeppelin	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo	kg	0.500	
Sal	kg	0.010	
Levadura en polvo	kg	0.015	
Agua	lt	0.300	
Masa madre		C/N	
Masa Madre			
Levadura en polvo	kg	0.005	
Harina de trigo	kg	0.080	
Sal	kg	0.003	
Cerveza	lt	0.060	

METODO DE PREPARACION:

1. Prepare la masa madre y reserve hasta que cambie su volumen.
2. Forme con la harina un volcán sobre una mesa de trabajo y espolvoree alrededor la sal. En el orificio del centro, coloque la levadura y mézclela con un poco de agua y poco a poco la harina.
3. Agregue el resto del agua y continúe incorporando el resto de la harina poco a poco hasta obtener una masa homogénea. Incorpore la masa madre en el amasado hasta obtener una masa homogénea y elástica que se despegue de la mesa de trabajo.
4. Enharine ligeramente un bolw y deje reposar allí la masa durante 30 minutos.
5. Ponche la masa y divídala en porciones de 80 gr. Boléelas, déjelas reposar hasta que dupliquen su volumen.
6. Aplaste los bollos de masa con un rodillo por el medio y forme el pan. Coloque los panes en las charolas, cúbralos y déjelos reposar hasta que dupliquen su volumen. Precaliente el horno mientras tanto.
7. Retire la cubierta de la masa y espolvoree los panes con harina Introduzca las charolas en el horno y rocíelas con un poco de agua con ayuda del aspersor.
8. Hornee durante 25 minutos a 180 o hasta se doren y estén firmes. Sáquelos del horno y déjelos enfriar sobre la rejilla.

Nota la masa se divide en dos para hacer la espiga.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL
RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Espiga	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo	kg	0.500	
Sal	kg	0.010	
Levadura en polvo	kg	0.010	
Agua	Lt	0.300	
Masa madre	C/N		
Masa Madre			
Levadura en polvo	kg	0.005	
Harina de trigo	kg	0.080	
Sal	kg	0.003	
Agua	kg	0.060	

METODO DE PREPARACION:

1. Preparar la masa siguiendo las instrucciones de la receta de los Zepelín en los puntos 1 - 5.
2. Reposar la masa hasta doblar volmumen.
3. Sacar la masa y porcionar.
4. Hacer tiras formadas como un baguette y ponerlas en la charola engrasada o con papel encerado.
5. Con unas tijeras de panadería cortar en la parte superior en diagonal y a una profundidad mas o menos mitad de la pieza.
6. Moviendo la parte cortada a un extremo y la siguiente al otro en forma de zigzaguo, después la dejamos reposar nuevamente.
7. Ya reposada, hornear a 200°C durante 15-20 minutos. Coloque agua dentro del horno.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bolillo	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo	kg	0.500	
Sal	kg	0.010	
Levadura en polvo	kg	0.015	
Agua	Lt	0.300	
Masa madre	C/N		
Masa Madre	Un dia antes		
Levadura en polvo	kg	0.011	
Harina de trigo	kg	0.100	
Sal	kg	0.003	
Agua	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Preparar la masa siguiendo las instrucciones de la receta de los Zepelín en los puntos 1 - 4.
2. Ponche la masa, porcione y bolee. Cubra con un plastico y deje reposar hasta doblar.
3. Retire el plástico aplaste los bollos de masa con las yemas de los dedos. Tome uno de los bollos, levante una orilla y dóblela hacia el centro; aplaste todo el dobléz con las yemas de los dedos y continúe enrollando, presionando hasta formar un rollo apretado.
4. Adelgace los extremos del pan logrando que el centro quede más alto. Repita este procedimiento con el resto de los bollos.
5. Coloque los panes en las charolas con la unión hacia abajo, cúbralos y déjelos reposar hasta que dupliquen su volumen.
6. Retire la bolsa de plástico o manta de cielo, espolvoree los panes con un poco de harina y haga una incisión superficial con la navaja a lo largo de cada uno.
7. Introduzca las charolas en el horno y rocíelas con un poco de agua con ayuda del aspersor.
8. Hornee los bolillos durante 25 minutos a 180 grados o hasta se doren y estén firmes.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Telera	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo	kg	0.500	
Sal	kg	0.010	
Levadura en polvo	kg	0.011	
Agua	Lt	0.300	
Manteca vegetal	kg	0.020	
Azucar	kg	0.020	
Masa Madre	Un dia antes		
Levadura en polvo	kg	0.011	
Harina de trigo	kg	0.100	
Sal	kg	0.003	
Agua	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Seguir las mismas instrucciones y método de preparación que el utilizado en la elaboración de los bolillos, con
2. Se porcionara la masa de 50 gr, se marcan dos lineas en los bollos para formar la telera, se deja reposar tapada
3. Descubra el pan y rocíe con agua. Hornear a 180 grados por 15 minutos hasta que doren.

NOTA: Sólo siga las instrucciones del Chef para el uso de la herramienta y el estilo de marcado muy particular de



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Masa Danesa	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	1	
Sal	kg	0.012	
Levadura	kg	0.015	
Azúcar	kg	0.250	
Huevo	kg	0.350	
Leche	lt	0.250	
Mantequilla	kg	0.100	
Empaste			
Margarina flex para danes	kg	0.500	
Harina extra	kg	0.150	

METODO DE PREPARACION:

1. Hacer una masa base parecida a la masa de hojaldre (del dia 3). Tomar en cuenta incorporar la levadura en el volcan de los secos. Agregar la leche poco a poco a la masa, intercalado con los huevos uno a uno. Reposar hasta doblar el tamaño.
2. Colocar el empaste en el centro de la masa, cerrar y estirar con el rodillo, realizar el primer dobles.
3. Reposar 30 minutos la masa en el refri. Volver a estirar y doblar la masa, repetir hasta lograr un minimo de 3 dobles.
4. Porcionar la masa usar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Cuernito danés	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa de Danes	kg	0.250	
Papel encerado	pz	0.002	
Harina extra	kg	1	
Huevo para barnizar	kg	0.060	

METODO DE PREPARACION:

1. Estire la masa danesa en forma de rectangulo.
2. Corte para formar triangulos con una base de 10cm.
3. Aplane ligeramente utilizando harina de trigo, enrolle hacia la punta mas delgada.
4. Cierre que la punta final quede hacia la charola.
5. Deje reposar hasta que duplique el tamaño, barnizar y deje reposar 15 minutos mas.
6. Barnizar de nuevo con huevo y a hornear 15 minutos al horno a 180 grados.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Chocolatines	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		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
Masa de Danes	kg	0.250	
Huevo	kg	0.120	
Barritas de chocolate	kg	0.100	
Harina extra	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Estire la masa danesa en forma de rectangulo de 1 centimetro de grosor.
2. Colocar los chocolates de un lado de la masa enrollamos. Los ponemos en la charola engrasada y los dejamos fermentar por 2 horas.
3. Pintamos los chocolatines con huevo batido utilizando una brocha de panadería con cerda suave.
4. Hornear a 180°C durante 15-20 minutos.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Roles de Canela	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa de Danes	kg	0.250	
RELLENO:			
Margarina	kg	0.250	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Azucar mascabado	kg	0.150	
Pasas	kg	0.100	
Canela molida	kg	0.015	
GLASEADO:			
Azucar Glass	kg	0.100	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Leche	lt	0.045	
Margarina	kg	0.030	
Harina de trigo extra	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Para el relleno Acremar la mantequilla con el azúcar mascabado, canela y vainilla. Reservar.
2. Enharinar la mesa y estirar la masa en forma de retangulo a 2 cm de espesor.
3. Colocamo el relleno extendido en 3/4 partes de la masa, esparcir la pasas. Enrollamos la masa hacia el extremo libre. Hasta cerrar.
4. Porcionar la masa y colocar en la charola. Reposar.
5. Sacamos la masa del refri. Barnizamos y llevamos al horno.
6. Hornear 15 a 20 minutos a 180 grados.
7. En lo que se hornea la masa, preparamos el glaseado: Acremamos la mantequilla a punto de pomada, añadimos vainilla y luego azúcar glass, dependiendo del espesor será la cantidad de leche añadida. Refrigeramos.
8. Retire del horno coloque en la rejilla para enfriar y cubra con el glaseado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bigotes de chocolate	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		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
Masa Danes	kg	0.250	
Huevo para banizar	kg	0.120	
Barrita de chocolate	kg	0.080	
Harina extra	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

- Hacer la masa danés (VÉASE RECETA).
- Sacamos la masa del refrigerador y la extendemos con el rodillo en forma rectangular buscando de 1 cm de espesor.
- Cortamos las bandas en forma horizontal de 10 cm de ancho, después cortamos los triángulos de 50 gr por unidad, rellenamos los bigotes con el ganache o tiras de chocolate.
- Los dejamos fermentar, después lo barnizamos con huevo.
- Colocar a hornear a 180 °C durante 15-20 minutos.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL
RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pan enriquecido	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Relleno			
Papa	kg	0.300	
Queso manchego	kg	0.100	
Tocino	kg	0.100	
Masa			
Harina de trigo	kg	0.280	
Leche entera	lt	0.200	
Levadura	kg	0.015	
Azucar	kg	0.045	
Margarina	kg	0.045	
Cubierta			
Huevo	kg	0.060	
Parmesano	kg	0.030	
Harina extra	kg	0.200	
Aceite	lt	0.030	

METODO DE PREPARACION:

1. En un bowl los ingredientes secos, mezclamos con la mano. Agregamos la leche poco a poco, luego incorporamos la margarina.
2. La masa queda suave y pegajosa. Colocar un toque de aceite sobre la masa y dejar reposar hasta doblar el volumen. Mientras tanto.
3. Colocar las papas a hervir en agua con sal. Retire del fuego y combierta en pure.
4. En un sarten coloque el tocino a dorar. Retire del fuego y coloque en papel absorbente. Corte finamente.
5. Rallar el queso y combinar en un bowl con la papa y el tocino. Y reservar.
6. Después de reposar llevar la masa a la mesa con harina y sacarle el aire. La extendemos con el rodillo en forma rectangular a 2 cm de espesor.
7. Cortar la masa en cuadros. Colocar en el centro el relleno.
8. Cerrar la masa utilizando los dedos, dejando el relleno al centro. Colocar sobre la charola.
9. Barnizar los panes con el huevo y rociar con el queso parmesano.
10. Deje reposar hasta que doblen el volumen.
11. Hornear a 180 grados por 20 minutos.
12. Retire del horno y permita enfriar en una rejilla.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pan de caja	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.500	
Levadura en polvo	kg	0.010	
Sal	kg	0.010	
Azúcar	kg	0.030	
Margarina	kg	0.050	
Agua	lt	0.200	
Leche	lt	0.125	
Manteca vegetal p/engrasar	kg	0.100	
Leche en polvo	kg	0.020	
Harina extra	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. En el bolw de la batidora con el gancho ponemos los ingredientes secos, revolvemos a baja velocidad y agregamos la leche y el agua, amasamos hasta que la masa tome una textura ligosa.
 2. Agregamos la margarina suave hasta que incorpore, sacamos la masa y la dejamos reposar.
 3. Porcionar la masa. Tomamos cada porción, la forjamos y la colocamos en el molde engrasado, las dejamos fermentar por 2 horas, tapando el molde para que no reseque.
 4. Hornear a 180°C por 20 minutos tapado.
 5. Hornear destapado a 180°C por 10 minutos extras.
 6. Colocar agua dentro del horno y utilizar el spray.
- Nota la masa lleva un doble fermentado, el segundo en un molde rectangular.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pan de caja integral	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa Madre			
Harina de trigo integral	kg	0.100	
Levadura en polvo	kg	0.003	
Agua	lt	0.150	
Masa			
Avena	kg	0.100	
Harina integral	kg	0.120	
Harina	kg	0.250	
Sal	kg	0.012	
Leche en polvo	kg	0.010	
Leche	lt	0.150	
Agua	lt	0.080	
Miel de abeja	lt	0.030	
Azucar	kg	0.030	
Margarina en cubos	kg	0.080	
Terminado			
Harina	kg	0.100	
Miel de abeja	kg	0.060	
Avena	kg	0.040	
Agua	lt	0.030	
Semillas de girasol	kg	0.040	

METODO DE PREPARACION:

1. Sobre la mesa de trabajo ponemos los ingredientes secos, mezclamos con la mano. Agregamos la leche y el agua, amasamos hasta que la masa tome una textura ligosa. Incorporamos la masa madre.
 2. Agregamos la miel y la margarina suave hasta que incorpore, la dejamos reposar. Hasta doblar el volumen.
 3. Porcionar la masa. Tomamos cada porción, la formamos y la colocamos en el molde engrasado, las dejamos fermentar 10 minutos, antes de colocar el terminado.
 4. Para el terminado diluir la miel en el agua y colocar con ayuda de una brocha por encima del pan. Luego cubrir con la Avena y semillas. Colocar la tapa y dejar reposar hasta que doble el volumen.
 5. Hornear a 180°C por 25 minutos.
- Nota para dar textura se puede tostar ligeramente la avena.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pan de centeno	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina Integral	kg	0.050	
Harina trigo	kg	0.350	
Harina de Centeno	kg	0.100	
Levadura	kg	0.003	
Sal	kg	0.012	
Arandanos	kg	0.100	
Pasas rubias	kg	0.100	
Nueces	kg	0.100	
Miel de abeja	lt	0.018	
Manteca vegetal p/engrasar	kg	0.100	
Papel encerado o estrella	pz	1	
Agua	lt	0.290	
Prefermento			
Harina de trigo	kg	0.140	
Agua	lt	0.110	
Levadura	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. En el tazón de la batidora con el gancho ponemos los ingredientes secos, revolvemos a baja velocidad y agregamos el agua, miel, amasamos e incorporamos el pre fermento a media velocidad hasta que la masa quede manejable.
2. Retiramos de la maquina y agregamos arandanos y pasas.
3. Porcionamos, boleamos.
4. Le damos forma a la masa y las colocamos en las charolas engrasadas, las dejamos fermentar hasta doblar el volumen.
5. Cuando el pan doble el volume, rociar con agua y hacer los cortes superficiales.
6. Coloque una charola con agua en el piso del horno.
7. Hornee los panes a 200 grados por 15 minutos.
8. Retire la charola con agua del horno.
9. Termine la coccion a 200 por 20 minutos más. Hasta que el pan dore por debajo.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Baguette	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Polhis	kg	1	
Harina	kg	0.500	
Sal	kg	0.018	
Levadura	kg	0.003	
Agua	lt	0.125	
Papel encerado o estrella	pz	2	
Harina extra	kg	0.100	
Polhis			
Harina de trigo	kg	0.500	
Agua	lt	0.500	
Levadura en polvo	kg	0.003	

METODO DE PREPARACION:

1. En el tazón de la batidora con el gancho, ponemos el Polhis, harina, sal, levadura y amasamos a baja velocidad incorporándole el agua, seguimos amasando a media velocidad hasta conseguir una masa de textura ligosa.
2. Retire la masa y llevar a la mesa con harina. Porcionar y bolear y dejar reposar 10 minutos.
3. Saque el aire al pan. Estire con sus manos sobre la harina hasta que la masa se encuentre rectangular.
4. Cierre la masa utilizando su pulgar. Permita que el cierre quede hacia abajo.
5. Ponemos en la charola engrasada los panes formados y dejamos fermentar.
6. Cuando el pan doble el volume, rociar con harina de trigo y hacemos cortes superficiales.
8. Coloque una charola con agua en el piso del horno.
9. Hornee los panes a 220 grados por 15 minutos. Termine la coccion a 200 entre 20 y 25 minutos mas. Rote la



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pan de tomate y perejil	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.500	
Sal	kg	0.012	
Azúcar	kg	0.080	
Levadura	kg	0.010	
Leche en polvo	kg	0.045	
Huevo	kg	0.120	
Agua	lt	0.340	
Manteca vegetal	kg	0.080	
Relleno			
Pasta de tomate	kg	0.100	
Queso Mozzarella	kg	0.200	
Ajo	kg	0.020	
Cebolla	kg	0.050	
Perejil picado	kg	0.015	
Manteca vegetal p/engrasar	kg	0.050	
Papel encerado o estrella	pz	2	
Harina extra	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Sobre la mesa de trabajo ponemos los ingredientes secos, mezclamos con la mano. Agregamos el huevo y el agua, amasamos hasta que la masa tome una textura ligosa.
2. Agregamos la manteca suave hasta que incorpore, la dejamos reposar. Hasta doblar el volumen.
3. Después de reposar la extendemos con el rodillo en forma rectangular a 2cm de espesor, le untamos la pasta de tomate, le espolvoreamos el queso y el perejil picado, cebolla y ajo. Dejando un borde limpio para cerrar.
4. Ahora enrollamos hacia el borde limpio, cortamos y Las colocamos en la charola engrasada.
5. Las dejamos fermentar nuevamente hasta doblar el volumen.
6. Hornear a 180 °C durante 15-20 minutos.
7. Cuando este dorado por debajo retirar del horno y colocar en una rejilla a enfriar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Hogaza	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.500	
Sal	kg	0.010	
Levadura	kg	0.005	
Agua	lt	0.340	
Papel encerado o estrella	pz	2	
Harina extra	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. En el tazón de la batidora con el gancho, ponemos la harina, la levadura, el agua y la sal . Mezclar hasta obtener una masa suave. Deje fermentar 10 minutos. Antes de continuar.
2. Colocar la masa sobre la mesa con harina. Sacar el aire agregamos la sal y amasamos de forma envolvente.
3. Porcionamos la masa y la trabajamos sobre la mesa sacando el aire y aplanar la boleamos, fermentamos 10 minutos la masa.
4. Colocamos harina y volvemos a amasar de forma envolvente, boleamos la masa y el lado de cierre lo dejamos hacia arriba, rociar con harina. Colocamos la masa en un recipiente profundo con tapa y tapamos. Hasta doblar el volumen.
5. Destapar rociar con agua y harina de trigo. Tape nuevamente para llevar al horno.
6. Coloque una charola con agua en el piso del horno.
7. Hornee los panes a 220 grados por 20 minutos. Destapar y termine la coccion a 200 por 25 minutos mas. Depende del grosor del pan, deben quedar dorados.
8. Cuando este dorado retira y coloca en una rejilla a enfriar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Sour bread	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
LEVAIN			
Masa Madre	kg	0.040	
Harina	kg	0.080	
Agua	lt	0.080	
MASA			
Agua	kg	0.320	
Harina de trigo	kg	0.480	
Sal	kg	0.012	
Harina extra	kg	0.100	
Mejorante	kg	0.002	
Papel	pz	2	

METODO DE PREPARACION:

1. Realice con anterioridad el Levain mezclando la masa madre la harina y el agua. Dejar fermentar en un lugar humedo.
2. Amasar los ingredientes de la masa, colocar en un bolw y dejar reposar 1 hora. Retire el aire e incorpore el Levain continúe amazando y agregue la sal. Deje reposar por 1 hora antes de continuar.
3. Colocar la masa sobre la mesa con harina. Sacar el aire. Humedezca las manos realice dobleces con la masa estirandola y cerrandola. Repita un par de veces. Deje reposar la masa una hora y repita el dobles.
4. Separe la masa en dos y con las manos humedas extienda la masa y jale hacia el centro para cerrar. Deje reposar 20 minutos.
5. Trabaje la masa con la forma deseada coloque en un bolsa o cubra con plastico y refrigere por 15 horas.
6. Coloque la masa sobre la mesa de trabajo y trabaje preferentemente sobre el tapete de silicon para mantener el aire.
7. Caliente una cacerola con tapa para hornear a 220
8. Coloque el pan en la cacerola y lleve al horno por 25 minutos tapada. Retire la tapa y hornee por 30 minutos mas.
9. Retire del horno cuando este dorado y coloque en la rejilla para enfriar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Foccacia	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa Madre	kg	0.100	
Harina	kg	0.250	
Sal	kg	0.003	
Levadura	kg	0.010	
Mejorante	kg	0.002	
Agua	lt	0.100	
Aceite de olivo	lt	0.060	
Albahaca fresca picada	kg	0.020	
Cebolla picada	kg	0.080	
Papel encerado	pz	0.002	
Aceite de olivo extra	lt	0.100	
Polenta	kg	0.030	
Ajo	kg	0.010	
Sal marina	kg	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1. Cortar la cebolla y el ajo finamente. Calentar un sarten con el aceite de oliva, cebolla y ajo. Infusionar sin hervir.
2. En el tazón de la batidora con el gancho, ponemos la masa madre, harina, sal, mejorante, levadura y amasamos a baja velocidad incorporándole el agua, seguimos amasando a media velocidad agregamos lentamente la mitad del aceite infusionado.
3. Deje fermentar la masa hasta doblar el volumen.
4. En una charola engrasada y espolvoreada con polenta.
5. Extendemos la masa sobre la mesa, luego con las manos la colocamos en toda la charola.
6. Hacemos agujeros superficiales en la masa usando las yemas de los dedos.
7. Colocamos por arriba la mitad del aceite, la cebolla, ajo, sal gruesa y albahaca. Dejamos reposar y crecer.
8. Colocamos la charola a hornear a 180°C por 20-25 minutos.

METODO DE PREPARACION:

1. Forme con la harina de trigo un volcán sobre una mesa de trabajo; coloque afuera la sal y dentro la levadura en polvo, incorpore la leche y de la harina de alrededor. Agregue un poco más de leche y continúe incorporando el resto de la harina.
2. Añada los huevos uno a uno, sin dejar de trabajar la masa e incorpore el resto de la leche gradualmente. Amase hasta obtener una masa homogénea y elástica que se despegue de la superficie de trabajo.
3. Agregue poco a poco el azúcar amasando hasta que se integre por completo; incorpore la margarina de la misma forma. Trabaje la masa hasta que esté suave, firme y elástica (a punto de media o ventana). Deberá amasarla continuamente hasta que adquiera nuevamente elasticidad sin agregar más harina.
4. Engrase ligeramente un tazón, coloque dentro la masa y cúbralo con plástico adherente. Deje fermentar la masa a temperatura ambiente hasta que duplique su volumen.
5. Elabore la Crema pastelera. En un bolw combine yema, azúcar y fécula de maíz.
6. Coloque la leche a hervir con la vainilla. Cuando llegue a punto de ebullición retire del fuego y tempere con los ingredientes del bolw. Agregue de regreso todos los ingredientes en la olla y cocine moviendo continuamente.
7. Enfrie la crema pastelera y coloque en una manga.
8. Separe la masa en porciones de 50 gramos, estire con los dedos como si fueran salchichas.
9. Sobre una charola coloque la masa de la siguiente manera, doble la masa en forma de "U" alternando derecha e izquierda, coloque las pasas en las rallas intermedias.
10. Cubra las rallas con la crema pastelera.
11. Barnice el pan con huevo batido y termine con ajonjolí. Deje reposar 30 minutos o hasta que duplique.
12. Hornear 30 minutos a 180 grados.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Masa de Donas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	1	
Sal	kg	0.015	
Levadura en polvo	kg	0.025	
Leche	lt	0.550	
Huevo	kg	0.150	
Azucar	kg	0.160	
Margarina en cubos	kg	0.160	
Aceite vegetal	lt	2	
Harina extra	kg	0.150	

METODO DE PREPARACION:

1. Forme con la harina de trigo un volcán sobre una mesa de trabajo; coloque afuera la sal y dentro la levadura en polvo, incorpore la leche y de la harina del derredor alternadose. Agregue un poco más de leche y continúe incorporando el resto de la harina.
2. Añada los huevos uno a uno, sin dejar de trabajar la masa e incorpore el resto de la leche gradualmente. Amase hasta obtener una masa homogénea y elástica que se despegue de la superficie de trabajo.
3. Agregue poco a poco el azúcar amasando hasta que se integre por completo; incorpore la margarina de la misma forma. Trabaje la masa hasta que esté suave, firme y elástica (a punto de media o ventana). Deberá amasarla continuamente hasta que adquiera nuevamente elasticidad sin agregar más harina.
4. Engrase ligeramente un tazón, coloque dentro la masa y cúbralo con plástico adherente. Deje fermentar la masa a temperatura ambiente hasta que duplique su volumen.




TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Donas Azucaradas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar	kg	0.300	
Canela en polvo	kg	0.015	
Azúcar Glass	kg	0.100	
Masa de donas	kg	0.500	
Chispas de chocolate	kg	0.050	
Decoraciones de color	kg	0.020	

METODO DE PREPARACION:

1. Una vez fermentada la masa de donas, ponche y extiende con un rodillo en la mesa la masa con un grosor de 2 cm.
2. Corte con el cortador de donas y deje leudar hasta duplicar su tamaño, colocandolas en una charola con suficiente harina para evitar que se peguen.
3. Freir en aceite, a una temperatura de 160 grados, voltenado las donas hasta que esten totalmente listas.
4. Enfriar en papel absorbente y espolvorear con azucar refinada.
5. Decorar según desee.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Berlinesas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Gel de Fresa	pz	1	
Crema Patelera			
Fecula de maiz	kg	0.025	
Leche	lt	0.300	
Huevo	kg	0.120	
Azucar	kg	0.060	
Vainilla	kg	0.005	
Limón	kg	0.010	
Terminacion			
Azucar Glass	kg	0.100	
Masa de Dona	kg	0.500	

METODO DE PREPARACION:

1. Una vez fermentada la masa de donas, ponche y extiende con un rodillo en la mesa la masa con un grosor de 2 cm.
2. Corte con el cortador redondo y deje leudar hasta duplicar su tamaño, colocandolas en una charola con suficiente harina para evitar que se peguen.
3. Freir en aceite, a una temperatura de 160 grados, voltenado las berlinesas hasta que esten listas.
4. Enfriar en papel absorbente rellenar con crema pastelera o gel de fresa y espolvorear con azucar glass .



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Panettone	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Frutas Maceradas			
Pasas	kg	0.045	
Arandanos secos	kg	0.070	
Cáscara de naranja confitada	kg	0.080	
Cáscara de limón confitada	kg	0.080	
Brandy	lt	0.080	
Masa madre			
Levadura	kg	0.005	
Leche	lt	0.125	
Sal	kg	0.005	
Harina	kg	0.125	
Masa			
Harina	kg	0.375	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Azúcar	kg	0.100	
Sal	kg	0.005	
Levadura	kg	0.010	
Huevos Yemas	kg	0.180	
Leche	lt	0.100	
Mantequilla	kg	0.160	
Terminado			
Brillo neutro	kg	0.050	
Capacillos para Panettone	Pza.	4	

METODO DE PREPARACION:

1. Elaborar masa de brioche adicionandole una mayor cantidad de yemas, mantequilla y azucar.
2. Combinar los saborizantes la ralladura de naranja y el brandy.
3. Macerar en brandy todos los frutos. Una vez lista la masa, mezclar con las pasas y las cerezas.
4. Dividir la masa en 6 porciones, colocar la masa en una lata o ramequin encamisado con papel encerado, barnizar con miel y dejar reposar.
5. Cuando la masa doble su volumen volver a barnizar esta vez con el brillo.
6. Hornear a 160 grados por 25 a 40 min, hasta que dore y dejar enfriar.
7. Retire del horno. Espolvorear con azucar Glass, decorar con cerezas y naranja cristalizadas.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Fruit Cake	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.500	
Sal	kg	0.005	
Polvo para hornear	kg	0.013	
Leche	lt	0.100	
Nuez moscada	kg	0.001	
Huevo	kg	0.150	
Azúcar	kg	0.120	
Canela en polvo	kg	0.005	
Cardamomo molido	kg	0.005	
Clavo molido	kg	0.005	
Ralladura naranja	kg	0.020	
Margarina	kg	0.150	
Vainilla	lt	0.010	
Melaza	lt	0.050	
Frutos secos	kg	0.150	
Brandy	lt	0.150	
Cerezas rojas	kg	0.050	
Montaje			
Frutos secos decoracion	kg	0.050	
Naranja Cristalizada	kg	0.025	
Azucar glass	kg	0.025	
Cerezas decoracion	kg	0.025	

METODO DE PREPARACION:

1. Acremar margarina de forma manual o con ayuda de batidora, incorporar azucar y batir hasta disolver, agregar huevo, ralladura de naranja, canela, clavo, cardamomo, vainilla mezclar hasta obtener una masa suave.
2. En otro Bolw mezclar sal, harina, polvo para hornear. Incorporarlos a la mezcla original, alternando con la leche y la melaza.
3. Macerar en un bolw los frutos secos con el brandy.
4. Combinar las especias. Agregar a la mezcla con los frutos secos (reservar el brandy saborizado) incorporando con un miserable.
5. En un molde de pan de caja encamisado, colocar la preparacion a 3/4 partes de su capacidad.
6. Hornear 40 a 45 minutos a 160 grados.
7. Coloque una rejilla dejar enfria. Embeber con el brandy de la maceracion el pastel, decorar con frutos secos, naranja cristalizada, cerezas y espolvoreandolo con azucar glass.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pan de Pulque	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.500	
Canela	kg	0.005	
levadura en polvo	kg	0.013	
Pulque	lt	0.150	
Leche	lt	0.050	
Huevo	kg	0.060	
Piloncillo	kg	0.100	
Vainilla	kg	0.025	
Manteca de cerdo	kg	0.025	

METODO DE PREPARACION:

1. En un bowl mezclar pulque y levadura, dejar fermentar, elaborar un volcan de harina e incorporar la mezcla del bowl amasar. Agregar huevo, vainilla y leche mezclar y amasar sobre la mesa.
2. Incorporar a la masa el piloncillo rallado finamente y la canela molida. Amasar por 5 minutos o hasta disolver el piloncillo.
3. Cuubrir tus mannos con manteca porcionar la masa y bolear hasta obtener la forma correcta. Colocar en una charola, aplanar un poco. Dejar reposar.
4. Hornear a 170 grados por 30 min. Retire y dejar enfriar.
5. Colocar en una canasta o embolsar para evitar su endurecimiento.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bisquet mexicano	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.500	
Azúcar	kg	0.075	
Sal	kg	0.010	
Levadura en polvo	kg	0.005	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Margarina fria en cubos	kg	0.175	
Huevo (2)	kg	0.120	
Leche	lt	0.200	
Colorante amarillo	lt	0.002	

METODO DE PREPARACION:

1. Cernir en un bolw la harina de trigo agregar el azúcar, la sal, la levadura y el polvo para hornear. Incorporar los cubos de margarina y mézclar usando las yemas de los dedos, hasta obtener una consistencia arenosa.
2. Batir en un tazón los huevos con la leche y la gota de colorante, incorporar gradualmente a la preparación anterior con movimientos envolventes hasta obtener una masa firme con una textura suave.
3. Bolear la masa, espolvoréar la con un poco de harina y envuélvala en plástico. Refrigere la masa durante 30 minutos.
4. Enharine la mesa de trabajo, coloque encima la masa y extiéndala con un rodillo hasta obtener un grosor de 1 centímetro. Tener la precaucion de no romper la masa.
5. Corte en círculos de 7 centímetros, colóquelos sobre las charolas separados entre ellos por algunos centímetros, realice una marca en el centro de cada uno con el cortador de 2 centímetros.
6. Barnice los discos de masa con huevo y déjelos reposar durante 20 minutos. Precaliente el horno a 170 °C.
7. Hornee los bisquets durante 12 minutos o hasta que las orillas se doren ligeramente.
8. Sáquelos del horno y déjelos enfriar sobre la rejilla.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bisquet americano	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:			
Costo por porcion:		Dia	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.350	
Polvo para hornear	kg	0.015	
Azúcar	kg	0.200	
Mantequilla	kg	0.115	
Sal	kg	0.010	
Leche agría o buttermilk	lt	0.180	
Huevo	kg	0.060	
PARA LA LECHE AGRIA O BUTTERMILK			
Leche entera	lt	0.180	
Vinagre blanco	lt	0.010	
Terminar			
Mantequilla	kg	0.050	
Miel	lt	0.050	
Harina extra	kg	0.150	

METODO DE PREPARACION:

1. Añadimos la harina, la levadura, la sal y el azúcar en un bolw y mezclar con la paleta.
2. Cortar la mantequilla en cubos muy pequeños antes de agregar.
3. Incorporar la leche poco a poco.
4. Ponemos la masa en la superficie con harina la amasamos suavemente estirar y hacer de 10-15 dobleces con harina entre ellos.
5. Extendemos la masa y la doblamos por la mitad. Ahora cortamos los panecillos. Refrigerar 20 minutos antesde hornear.
6. Horneamos a 200 °C unos 15-18 minutos.
7. Retirar el pan del horno y colocar en una rejilla.
8. Hacer una mezcla de mantequilla y miel, con una brocha colocamos en la parte de arriba.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pan de muerto Azucarado	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	10

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Espanja			
Harina de trigo	kg	0.300	
Levadura en polvo	kg	0.020	
Leche	lt	0.350	
Masa			
Huevo	kg	0.200	
Huevos (Yemas 3)	kg	0.180	
Harina de trigo	kg	0.700	
Sal	kg	0.012	
Azúcar	kg	0.190	
Margarina en cubos	kg	0.200	
Esencia de azahar	lt	0.005	
Naranja	kg	0.200	
Azucar refinada extras	kg	0.200	
Margarina	kg	0.100	
Colores vegetales en gel rojo	lt	0.001	
Colores vegetales en gel azul	lt	0.001	
Colores vegetales en gel amarillo	lt	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Elaborar masa de bizcocho vista en la clase 5, adicionandole una mayor cantidad de huevo, mantequilla y azucar, saborizandola con la esencia de azahar.
2. Una vez lista la masa, formar bolas de 80 gr y una bolita de 40 gr a esta segunda agregaremos 10 gramos de harina para endurecer, esta masa hara los huesos y cabeza del pan.
3. Formar el pan y dejar reposar.
4. Hornear a 180 grados por 20 a 25 min, hasta que dore y dejar enfriar.
5. Terminar barnizando de mantequilla fundida o acreamada y espolvorear con azucar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pan de muerto Tradicional	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	10

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.500	<p>PAN DE MUERTO SALADO</p>
Sal	kg	0.010	
Levadura en polvo	kg	0.010	
Leche	lt	0.150	
Huevo (yemas)	kg	0.600	
Azucar	kg	0.120	
Margarina	kg	0.110	
Esencia de vainilla	lt	0.003	
Canela en polvo	kg	0.003	
Jerez	lt	0.020	
Terminacion			
Ajonjoli	kg	0.050	
Leche	lt	0.050	
Huevo	kg	0.060	

METODO DE PREPARACION:

1. Forme con la harina de trigo un volcán sobre la mesa; haga un orificio en el centro, coloque dentro la sal y la levadura, incorpore poco a poco de leche amasando.

Amase hasta obtener una masa homogénea y elástica que se despegue de la superficie de trabajo.

3. Agregue poco a poco el azúcar amasando hasta que se integre por completo; incorpore la margarina de la misma forma. Trabaje la masa hasta que esté suave, firme y elástica.

4. Durante este proceso ésta adquirirá una consistencia más suave; sin embargo, deberá amasarla continuamente hasta que adquiera nuevamente elasticidad SIN agregar más harina.

5. Engrase ligeramente un bolw, coloque dentro la masa y cúbralo con plástico adherente. Deje fermentar la masa hasta que duplique su volumen.

6. Una vez lista la masa, formar bolas de 80 gr y una bolita de 40 gr a esta segunda agregaremos 10 gramos de harina para endurecer, esta masa hara los huesos y cabeza del pan.

7. Formar el pan y dejar reposar.

8. Combinar el huevo con la leche en un bolw, colocar en el pan con una brocha y finalizar con ajonjoli.

9. Hornear a 180 grados por 20 a 25 min, hasta que dore.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Rosca de Reyes.	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	10

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	1	
Sal	kg	0.010	
Levadura en polvo	kg	0.025	
Leche	lt	0.200	
Huevo	kg	0.300	
Azúcar	kg	0.240	
Margarina	kg	0.300	
Vainilla	lt	0.010	
Jugo de naranja	lt	0.100	
Ralladura de naranja	kg	0.010	
Vainilla	lt	0.030	
Terminación			
Tapa de Concha			
Harina de trigo	kg	0.200	
Azucar glass	kg	0.200	
Manteca vegetal	kg	0.200	
Cocoa	kg	0.030	
Extracto de vainilla	lt	0.015	
Extras			
Figuras de rosca	pza.	8.000	
Ate de 3 colores	kg	0.150	
Higo	kg	0.050	
Cerezas	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. Elaborar masa de bizcocho vista en la clase 5, adicionandole una mayor cantidad de huevo, mantequilla y azucar, saborizandola con naranja (jugo y ralladura)
2. Una vez lista la masa, relizar un cilindro de 1 metro de largo introducir figuras de rosca y cerrar la rosca, barnizar y dejar reposar.
3. Volver a barnizar y espolvorear azucar, colocar los adornos y tapa de concha (seguir indicaciones del chef)
4. Hornear a 180 grados por 20 a 25 min, hasta que dore y dejar enfriar.
5. Colocar en una charola o base de carton.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Polvorón de cacahuete	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	10

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Manteca vegetal	kg	0.075	
Manteca de puerco	kg	0.075	
Margarina	kg	0.075	
Mantequilla de cacahuete	kg	0.075	
Azúcar glass	kg	0.160	
Cacahuete	kg	0.200	
Harina	kg	0.375	
Papel china	pz	0.003	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Sal	kg	0.005	
Azúcar glass extra	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Tostar ligeramente la harina en un sartén. Tostar también el cacahuete y cortar finamente.
2. En el tazón de la batidora con la paleta y a velocidad media, acremar la manteca vegetal, la manteca de puerco, la margarina, mantequilla de cacahuete y azúcar glass.
3. Tamizar la harina, agregar al acremado junto con el cacahuete tostado, seguir trabajando hasta formar una masa quebrada.
4. Sacar de la batidora sobre la mesa de trabajo y con el rodillo extender en forma rectangular a un centímetro de espesor.
5. Cortar con el cortador de galletas redondo liso, ponerlas en una charola engrasada y con el papel encerado. En el horno precalentado, cocer a 180°C durante 20-25 minutos.
6. Enfriar, espolvorear con azúcar glass.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Polvorón sevillano tricolor	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	10

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Manteca vegetal	kg	0.100	
Azúcar glass	kg	0.100	
Harina	kg	0.150	
Esencia de vainilla	lt	0.005	
Colorante amarillo	lt	0.010	
Colorante rojo	lt	0.010	
Cocoa en polvo	kg	0.030	
Manteca vegetal p/untar	kg	0.100	
Papel encerado	pz	0.002	

METODO DE PREPARACION:

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. En el tazón de la batidora acremar la manteca vegetal y el azúcar refinada. Agregar la vainilla.
3. Tamizar el harina y agregar, trabajar a baja velocidad hasta formar una pasta quebrada.
4. Dividir la masa en 3 partes iguales, a una parte colocar colorante amarillo, a otra rojo y a la última cocoa.
5. Formar una salchicha con cada masa. Luego juntar las 3 masas haciendo un triangulo y pegándolas con huevo o agua.
6. Cortar en piezas de 50 gs a lo ancho y ponerlas en las charolas.
7. Meterlas al horno durante 15 minutos aproximadamente. A 180 grados



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Polvorón mexicano	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	10

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Manteca vegetal	kg	0.140	
Azúcar refinada	kg	0.140	
Huevo	kg	0.060	
Esencia de vainilla	lt	0.005	
Harina	kg	0.280	
Polvo para hornear	kg	0.004	
Bicarbonato de sodio	kg	0.002	
Colorante amarillo	lt	0.005	
Azúcar refinada extra	kg	0.100	
Manteca vegetal p/untar	kg	0.100	
Papel encerado	pz	2	

METODO DE PREPARACION:

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. En el tazón de la batidora acream la manteca y el azúcar.
3. Agregar el huevo y la esencia de vainilla, seguir acreamando.
4. Tamizar el harina junto con el polvo para hornear y bicarbonato agregar.
5. Poner unas gotas de color amarillo.
6. Dejar reposar la masa 15 minutos antes de continuar, darle forma de polvoron.
7. Pasar por el azucar extra y llevar a la charola para hornear.
8. Colocar a hornear durante 15 minutos aproximadamente a 180.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pan de Hamburguesa	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	11

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa			
Harina	kg	0.500	
Sal	kg	0.011	
Levadura	kg	0.010	
Agua	lt	0.275	
Azúcar	kg	0.055	
Leche en polvo	kg	0.020	
Margarina en cubos	kg	0.075	
Terminación			
Harina extra	kg	0.100	
Huevo	kg	0.060	
Ajonjoli	kg	0.050	
Relleno			
Carne molida	kg	0.500	
Queso americano	kg	0.100	
Mayonesa	kg	0.050	
Salsa de tomate catsup	kg	0.050	
Jitomate	kg	0.150	
Lechuga	kg	0.100	
Pan molido	kg	0.100	
Salsa inglesa	kg	0.100	
Huevo	kg	0.100	
Cebolla	kg	0.100	
Perejil liso	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Sobre la mesa de trabajo coloque la Harina de trigo, la sal y la levadura. Incorpore poco a poco el agua.
2. Agregar el azúcar la leche en polvo y el resto del agua. Amásela hasta que despegue de la mesa
3. Incorpore poco a poco los cubos de margarina.
4. Bolear la masa y coloque en un bolw a reposar hasta doblar su volumen.
5. Enharine la superficie, ponche la masa divide en porciones. Bolee barnizar con el huevo, coloque el ajonjoli y
6. Hornee 15 minutos a 175 grados.
7. Coloque sobre una rejilla a enfriar.

Relleno

1. En un Bolw colocar la carne y saborizar.
2. Corte y porcione los acompañantes.
3. Coloque la carne a cocinar.

Arme la Hamburguesa como le indique el chef.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pan de Hot Dog	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	11

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa			
Harina	kg	0.500	
Sal	kg	0.011	
Levadura	kg	0.010	
Agua	lt	0.275	
Azúcar	kg	0.055	
Leche en polvo	kg	0.020	
Margarina en cubos	kg	0.075	
Terminación			
Harina extra	kg	0.100	
Huevo	kg	0.060	
Relleno			
Salchichas	pz	4	
Mayonesa	kg	0.050	
Salsa de tomate catsup	kg	0.050	
Jitomate	kg	0.150	

METODO DE PREPARACION:

1. Sobre la mesa de trabajo coloque la Harina de trigo, la sal y la levadura. Incorpore poco a poco el agua.
2. Agregar el azúcar la leche en polvo y el resto del agua. Amásela hasta que despegue de la mesa
3. Incorpore poco a poco los cubos de margarina.
4. Bolear la masa y coloque en un bolw a reposar hasta doblar su volumen.
5. Enharine la superficie, ponche la masa divide en porciones. Bolee y dele forma al pan barnizar con el huevo, deje reposar hasta doblar.
6. Hornee 15 minutos a 175 grados.
7. Coloque sobre una rejilla a enfriar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Scone dulce	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	11

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.330	
Azúcar	kg	0.225	
Polvos de hornear	kg	0.011	
Sal	kg	0.002	
Mantequilla sin sal	kg	0.090	
Rayadura de Naranja	kg	0.005	
Uva pasa	kg	0.050	
Leche	lt	0.095	
Jugo de naranja	lt	0.008	
Huevo para barnizar	pz	0.060	
Azucar glas decoracion	kg	0.030	

METODO DE PREPARACION:

1. Colocar la harina, azúcar, polvos de hornear, sal y mantequilla en un bowl. Pellizca la mantequilla con tus dedos mezclándola con la harina y demás ingredientes hasta conseguir una textura arena húmeda y no queden pedazos grandes de mantequilla.
 2. Agregar la ralladura de naranja así como el jugo y la leche y mezclar con una espátula.
 3. Agregar las uvas pasas e incorporar todo usando tus manos.
 4. Utilice las manos para unir la masa sin amazar, estire sobre la mesa enharinada.
 5. Corte o porcione en triangulos y lleve a una charola.
 6. Deje reposar 30 minutos.
 7. Barnizar con huevo y lleve al horno a 180 grados por 15 minutos
- Al enfriar decorar con azucar glas
- Nota: evite el sobre amazado porque endurece la masa.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Scone Salado	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	11

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.250	
Azúcar	kg	0.030	
Polvos de hornear	kg	0.011	
Sal	kg	0.002	
Mantequilla sin sal	kg	0.090	
Pimiento rojo	kg	0.050	
Maiz	kg	0.025	
Leche	lt	0.095	
Jugo de limon	lt	0.008	
Huevo	pz	0.060	
Queso manchego	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. Colocar la harina, azúcar, polvos de hornear, sal y mantequilla en un bowl. Pellizca la mantequilla con tus dedos mezclando los ingredientes hasta conseguir una textura arena húmeda y no queden pedazos grandes de mantequilla.
2. Agregar el pimiento, maiz y queso. En un bolw mezclar el jugo de limon con la leche mezclar con una espátula y agregar a la masa.
3. Incorporar todo usando paleta.
4. Deje reposar la masa 30 minutos
5. Porcione la masa con una cuchara y lleve a una charola.
6. Deje reposar 30 minutos.
7. Barnizar con huevo y lleve al horno a 180 grados por 15 minutos aproximadamente.

Nota: evite el amizado porque endurece la masa.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Cemita Poblana	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	11

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.500	
Sal	kg	0.007	
Levadura	kg	0.015	
Azúcar	kg	0.015	
Ajonjoli	kg	0.040	
Agua	Lt	0.060	
Mejorante	kg	0.003	
Terminación			
Harina	kg	0.075	
Azucar	kg	0.005	
Agua	Lt	0.150	
Huevo	kg	0.060	

METODO DE PREPARACION:

1. Mezcle la harina de trigo con la levadura en polvo y el mejorante para pan. Forme un volcán con esta mezcla sobre una mesa de trabajo, agregue un poco de agua, la sal y el azúcar y comience a incorporar todos los ingredientes con las yemas de los dedos.
2. Trabaje la masa incorporando gradualmente la cantidad de agua necesaria para obtener una masa homogénea, firme y elástica; déjela reposar durante 10 minutos. Divida la masa en porciones, boléelas y déjelas reposar durante 15 minutos.
3. Divida imaginariamente uno de los bollos de masa en tres partes iguales, presione con la mano la unión imaginaria de una tercera parte de la masa como si fuera a separarla de la masa, pero consérvela unida al resto. Deberá obtener una figura compuesta por una esfera pequeña unida a una esfera grande.
4. Repita este paso con el resto de los bollos de masa y déjalos reposar durante 30 minutos.
5. Para la terminación una todos los ingrediestes, luego de una vuelta completa sobre sí misma a la esfera pequeña; jálela ligeramente, sin separarla de la grande, y colóquela encima de la esfera grande, en la parte central.
6. Voltee la figura de masa para que la esfera chica quede por debajo, presiónela contra la mesa y voltéela nuevamente. Repita este procedimiento con el resto de las figuras de masa.
7. Coloque las figuras de masa sobre las charolas, barnícelas con la terminación y espolvoréelas con ajonjolí.
8. Déjelas reposar durante 30 minutos o hasta que dupliquen su volumen.
9. Hornee a 180 por 20 minutos hasta que este ligeramente dorado.