RECETARIO REPOSTERÍA

Asignación:

PASTEL DE BODAS Y EVENTOS ESPECIALES

DÍA 1

Tema: Pastel de pisos de boda blanco aperlado

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

DÍA 2

Tema: Pastel de pisos de boda desnudo con flores naturales

1. Crema de mantequilla comercial
2. Bizcocho de vainilla

DÍA 3

Tema: Pastel de pisos de boda con filigranas de plantilla

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

DÍA 4

Tema: Practica de duyado con crema de mantequilla

1. Rosas
2. Margaritas
3. Flores varias con duyas de flor completa
4. Crema de mantequilla comercial
5. Muffin esponjoso

DÍA 5

Tema: Pastel de pisos de VX años con crema batida

1. Bizcocho de vainilla
2. Flores con crema batida

DÍA 6

Tema: Pastel de VX años técnica mixta

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

DÍA 7

Tema: Pastel de plancha clásico de tres leches

1. Lamina de genovesa de vainilla
2. Tres leches

DÍA 8

Tema: Pastel de pisos con cupcake

1. Bizcocho de vainilla
2. Crema de mantequilla comercial
3. Muffin esponjoso

DÍA 9

Tema: Pastel de pisos con macarrones

1. Bizcocho de vainilla
2. Crema de mantequilla comercial
3. Macarrones

DÍA 10

Tema:

EXAMEN

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel de pisos de boda blanco aperlado	Clasificación de la receta:	Receta 1
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Bizcocho	Sub receta	1
Fondant extendido	Sub receta	1
Pastillaje pasta goma	Sub receta	1
Crema de mantequilla comercial	Sub receta	1
Perlas de azúcar blancas nacaradas	kg	0.150
Perlas de azúcar plata	kg	0.150
Matizador comestible blanco aperlado	Tarro 4 grs.	1
Matizador comestible oro metalico	Tarro 4 grs.	1
Liston de 3cm. Blanco aperlado	mts.	5
Palos de madera Redondos Natural 45cm X 4m	Pza.	10
Base de madera 40 cm.	Pza.	1

EJEMPLO DE MONTAJE

METODO DE PREPARACION:

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

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

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Azúcar glass	kg	3.000
Agua	lt	0.120
Bombón blanco	kg	1.050
Manteca vegetal	kg	0.100
CMC	kg	0.015
Fécula de maíz		1.000

EJEMPLO DE MONTAJE

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.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema de mantequilla comercial	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Azúcar glass	kg	2.000
Leche de soya	kg	1.000
Manteca vegetal	kg	0.900
Esencia de vainilla transparente	kg	0.010

EJEMPLO DE MONTAJE

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:	Bizcocho de vainilla	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Harina	kg	2.580
Azúcar	kg	1.200
Huevo	kg	1.440
Margarina	kg	1.800
Polvo para hornear	kg	0.080
Leche	lt	1.500
Esencia de vainilla	kg	0.060

EJEMPLO DE MONTAJE

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:	Flores de pastillaje /pasta de goma	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 4
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
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

EJEMPLO DE MONTAJE

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 pisos de boda desnudo con flores naturales	Clasificación de la receta:	Receta 1
		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
Bizcocho	Sub receta	1	
Crema de mantequilla comercial	Sub receta	1	
Perlas de azúcar blancas nacaradas	kg	0.150	
Perlas de azúcar plata	kg	0.150	
Rosas rosas naturales	Docena	2	
Flores gerbera blancas naturales	Docena	1	
Flores nubes blancas naturales	Ramo	1	
Follaje verde natural	Ramo	1	
Letrero para pastel Nuestra Boda	Pza.	1	
Pintura metalica en spray dorada	Pza.	1	
Palos de madera Redondos Natural 45cm X 4m	Pza.	10	
Base de madera 40 cm.	Pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema de mantequilla comercial	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
		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
Azúcar glass	kg	4.000	
Leche de soya	kg	1.000	
Manteca vegetal	kg	1.800	
Esencia de vainilla transparente	kg	0.030	

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:	Bizcocho de vainilla	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
		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
Harina	kg	2.580	
Azúcar	kg	1.200	
Huevo	kg	1.440	
Margarina	kg	1.800	
Polvo para hornear	kg	0.080	
Leche	lt	1.500	
Esencia de vainilla	kg	0.060	

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 de pisos de boda con filigranas de plantilla	Clasificación de la receta:	Receta 1
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Bizcocho	Sub receta	1
Fondant extendido	Sub receta	1
Pastillaje pasta goma	Sub receta	1
Crema de mantequilla comercial	Sub receta	1
Perlas de azúcar nacaradas	kg	0.150
Perlas de azúcar plata	kg	0.150
Matizador comestible blanco aperlado	Tarro 4 grs.	1
Plantillas para decorar	Juego 6 pzas.	1
Liston de 3cm. Blanco aperlado	mts.	5
Palos de madera Redondos Natural 45cm X 4m	Pza.	10
Base de madera 40 cm.	Pza.	1

EJEMPLO DE MONTAJE

METODO DE PREPARACION:

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Fondant extendido	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Azúcar glass	kg	3.000
Agua	lt	0.120
Bombón blanco	kg	1.050
Manteca vegetal	kg	0.100
CMC	kg	0.015
Fécula de maíz		1.000

EJEMPLO DE MONTAJE

METODO DE PREPARACION:

1. Coloque el agua sobre los bombones y derrita en el microondas, por lapsos cortos de 30 seg., mover
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.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema de mantequilla comercial	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar glass	kg	2.000	
Leche de soya	kg	1.000	
Manteca vegetal	kg	0.900	
Esencia de vainilla transparente	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:	Bizcocho de vainilla	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	2.580	
Azúcar	kg	1.200	
Huevo	kg	1.440	
Margarina	kg	1.800	
Polvo para hornear	kg	0.080	
Leche	lt	1.500	
Esencia de vainilla	kg	0.060	

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:	Flores de pastillaje /pasta de goma	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 4
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
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

EJEMPLO DE MONTAJE

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:	Practica de duyado con crema de mantequilla	Clasificación de la receta:	Receta 1
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Crema de mantequilla comercial	Sub receta	1
Perlas de azúcar nacaradas	kg	0.150
Perlas de azúcar plata	kg	0.150
Color vegetal en gel Enco Blanco	Botella 40 grs.	1
Color vegetal en gel Enco Negro	Botella 40 grs.	1
Color vegetal en gel Enco Rojo	Botella 40 grs.	1
Color vegetal en gel Enco Azul	Botella 40 grs.	1
Color vegetal en gel Enco Amarillo	Botella 40 grs.	1
Color vegetal en gel Enco Café	Botella 40 grs.	1
Color vegetal en gel Enco Morado	Botella 40 grs.	1
Palillos de dientes	Cajita	1
Juego de duyas	Paqute	1
Mangas medianas desechables	Pzas.	20

EJEMPLO DE MONTAJE

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Rosas	Clasificación de la receta:	Practica 1
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema de mantequilla	Sub receta	1	
Papel encerado	Pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

1. Colore la crema de mantequilla con el color deseado.

2. Coloque un poco de crema en el clavo para sostener un cuadro de papel encerado.

3. Con la duya # 7 forme una gota que será el botón principal de la rosa. Como se muestra el la imagen 1.

4. Con la duya # 2 forme picos sobre el botón que simularan los pistilos. Como se muestra el la imagen 2.

5. Con la duya # 104 forme una tira horizontal pegada al botón de la flor. Abarcado la mitad del mismo y así consecutivamente hasta formar la flor.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Margaritas	Clasificación de la receta:	Practica 2
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema de mantequilla	Sub receta	1	
Papel encerado	Pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

1. Colore la crema de mantequilla con el color deseado.
2. Coloque un poco de crema en el clavo para sostener un cuadro de papel encerado.
3. Con la duya # 3 forme una gota que será el botón principal de la flor. Como se muestra el la imagen.
4. Con la duya # 67/68 forme una hoja. Como se muestra el la imagen.
5. Con la duya # 80 forme una tiras para formar los peltalos. Como se muetra el la imagen.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Flores varias con duyas de flor completa	Clasificación de la receta:	Practica 3
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema de mantequilla	Sub receta	1	
Papel encerado	Pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

1. Colore la crema de mantequilla con el color deseado.

2. Coloque un poco de crema en el clavo para sostener un cuadro de papel encerado.

3. Forme las flores en una sola pieza elijiendo la duya adecuada que se muestran el la imagen.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema de mantequilla comercial	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	4

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

EJEMPLO DE MONTAJE

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:	Muffin esponjoso	Clasificación de la receta:	RECETA 2
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Huevo	kg	0.240	
Azúcar	kg	0.300	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Harina	kg	0.280	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Aceite vegetal	lt	0.240	
Leche	lt	0.125	
Agua	lt	0.040	
Sal	kg	0.003	
Capacillos blancos	pza.	10	

METODO DE PREPARACION:

1. Monte los huevos con el azúcar a punto de letra.

2. Agregar los secos previamente tamizados y mezclar en forma envolvente.

3. Agregar los liquidos mezcle en forma envolvente.

4. Agregar el aceite en forma de hilo y siga mezclando en forma envolvente.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel de pisos de VX años con crema batida	Clasificación de la receta:	Receta 1
		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
Bizcocho	Sub receta	1	
Crema para batir	lt	4	
Perlas de azúcar nacaradas	kg	0.150	
Perlas de azúcar plata	kg	0.150	
Color vegetal en gel Enco Blanco	Botella 40 grs.	1	
Color vegetal en gel Enco Negro	Botella 40 grs.	1	
Color vegetal en gel Enco Rojo	Botella 40 grs.	1	
Color vegetal en gel Enco Azul	Botella 40 grs.	1	
Color vegetal en gel Enco Amarillo	Botella 40 grs.	1	
Color vegetal en gel Enco Café	Botella 40 grs.	1	
Color vegetal en gel Enco Morado	Botella 40 grs.	1	
Palos de madera Redondos Natural 45cm X 4m	Pza.	10	
Base de madera 40 cm.	Pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bizcocho de vainilla	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
		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	2.580	
Azúcar	kg	1.200	
Huevo	kg	1.440	
Margarina	kg	1.800	
Polvo para hornear	kg	0.080	
Leche	lt	1.500	
Esencia de vainilla	kg	0.060	

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:	Flores con crema batida	Clasificación de la receta:	Receta 2
		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
Crema para batir			
Perlas de azúcar nacaradas			
Perlas de azúcar plata			
Color vegetal en gel Enco Blanco			
Color vegetal en gel Enco Negro			
Color vegetal en gel Enco Rojo			
Color vegetal en gel Enco Azul			
Color vegetal en gel Enco Amarillo			
Color vegetal en gel Enco Café			
Color vegetal en gel Enco Morado			
Palillos de dientes			
Juego de duyas			
Mangas medianas desechables			

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel de pisos de XV años técnica mixta	Clasificación de la receta:	Receta 1
		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
Bizcocho	Sub receta	1	
Fondant extendido	Sub receta	1	
Crema de mantequilla comercial	Sub receta	1	
Crema para batir	lt	2	
Perlas de azúcar nacaradas	kg	0.150	
Perlas de azúcar plata	kg	0.150	
Diamantina oro comestible	Tarro 4 grs.	1	
Matizador comestible oro metalico	Tarro 4 grs.	1	
Liston de 4 cm. Metalico dorado de tela	mts.	5	
Palos de madera Redondos Natural 45cm X 4m	Pza.	10	
Base de madera 40 cm.	Pza.	1	
Color vegetal en gel Enco Blanco	Botella 40 grs.	1	
Color vegetal en gel Enco Rojo	Botella 40 grs.	1	
Letrero de madera XV años	pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

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

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Azúcar glass	kg	3.000
Agua	lt	0.120
Bombón blanco	kg	1.050
Manteca vegetal	kg	0.100
CMC	kg	0.015
Fécula de maíz		1.000

EJEMPLO DE MONTAJE

METODO DE PREPARACION:

1. Coloque el agua sobre los bombones y derrita en el microondas, por lapsos cortos de 30 seg., mover
2. Agregue el azúcar glass y el CMC previamente cernidos y mezcle con las manos previamente engrasadas,
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.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema de mantequilla comercial	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
		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
Azúcar glass	kg	2.000	
Leche de soya	kg	1.000	
Manteca vegetal	kg	0.900	
Esencia de vainilla transparente	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:	Bizcocho de vainilla	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
		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	2.580	
Azúcar	kg	1.200	
Huevo	kg	1.440	
Margarina	kg	1.800	
Polvo para hornear	kg	0.080	
Leche	lt	1.500	
Esencia de vainilla	kg	0.060	

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:	Flores de pastillaje /pasta de goma	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 4
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
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
3. Agregue poco a poco los .400 kg de azúcar restantes, mezcle con la ayuda de una raspa plástica, pase la
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 plancha clásico de tres leches	Clasificación de la receta:	Receta 1
		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
Bizcocho	Sub receta	1	
Crema para batir	lt	4.000	
Nuez picada	kg	0.500	
Duraznos en almíbar (peso drenado)	kg	1.200	
Fresas	kg	1.000	
Kiwi	kg	1.000	
Cerezas en almíbar	kg	0.200	
Menta fresca	kg	0.001	
Brillo natural	lt	0.100	
Base cuadrada cartón 50 x 75 cm.	pza.	1	
Para Las 3 leches			
Leche evaporada	lt	1.000	
Leche condensada	lt	1.000	
Leche entera de vaca	lt	0.500	

METODO DE PREPARACION:

1. Prepare el bizcocho. Enfrié, desmolde y corte las orillas.

2. Mezcle las leches perfectamente para preparar las tres leches.

3. Coloque una lamina de genovesa sobre la tabla o cartón a montar, bañe el bizcocho con las tres leches, cubra con la crema batida montada y fruta. Coloque así consecutivamente las demás lamina de genovesa.

4. Para terminar cubra las capas de bizcocho con crema montada, duye al gusto y decore con la fruta con el brillo natural.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Lamina genovesa de vainilla	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
		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
Harina	kg	2.160	
Azúcar	kg	1.800	
Polvo para hornear	kg	0.030	
Huevo	kg	2.160	
Esencia de vainilla	lt	0.030	
Aceite vegetal	lt	0.360	

METODO DE PREPARACION:

1. Batir los huevos, la esencia de vainilla junto con el azúcar a punto de letra, agregar los secos previamente tamizados y por ultimo el aceite, mezclando con un miserable en forma envolvente. Engrasar y forrar con papel encerado una charola 35 x 50 cm. Hornear a 185° C por 15 min. Aproximadamente. Receta para 4 charolas chicas de 35 x 50 cm.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel de pisos con cupcake	Clasificación de la receta:	Receta 1
		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
Bizcocho	Sub receta	1	
Crema de mantequilla comercial	Sub receta	1	
Muffin esponjoso	Sub receta	1	
Perlas de azúcar nacaradas	kg	0.150	
Perlas de azúcar plata	kg	0.150	
Rosas rosas naturales	docena	2	
Flores nube blanca	ramo	1	
Liston de 2 cm. Metalico dorado de tela	mts.	5	
Capacillos cupcake blancos	Pza.	30	
Base para cupcakes	Pza.	1	
Color vegetal en gel Enco Blanco	Botella 40 grs.	1	
Color vegetal en gel Enco Rojo	Botella 40 grs.	1	
Letrero de madera para pastel	pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bizcocho de vainilla	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
		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	0.520	
Azúcar	kg	0.240	
Huevo	kg	0.260	
Margarina	kg	0.360	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Leche	lt	0.300	
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:	Crema de mantequilla comercial	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Azúcar glass	kg	1.000
Leche de soya	kg	0.200
Manteca vegetal	kg	0.450
Esencia de vainilla transparente	kg	0.010

EJEMPLO DE MONTAJE

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:	Muffin esponjoso	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Huevo	kg	0.960
Azúcar	kg	1.200
Esencia de vainilla	lt	0.030
Harina	kg	1.120
Polvo para hornear	kg	0.030
Aceite vegetal	lt	0.960
Leche	lt	0.500
Agua	lt	0.160
Sal	kg	0.009
Capacillos blancos	pza.	30

EJEMPLO DE MONTAJE

METODO DE PREPARACION:

1. Monte los huevos con el azúcar a punto de letra.

2. Agregar los secos previamente tamizados y mezclar en forma envolvente.

3. Agregar los liquidos mezcle en forma envolvente.

4. Agregar el aceite en forma de hilo y siga mezclando en forma envolvente.

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel de pisos con macarrons	Clasificación de la receta:	Receta 1
		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
Bizcocho	Sub receta	1	
Crema de mantequilla comercial	Sub receta	1	
Macarrons	Sub receta	1	
Perlas de azúcar nacaradas	kg	0.150	
Perlas de azúcar plata	kg	0.150	
Rosas rosas naturales	docena	2	
Flores nube blanca	ramo	1	
Liston de 2 cm. Metalico rosa de tela	mts.	5	
Base para cupcakes	Pza.	1	
Color vegetal en gel Enco Blanco	Botella 40 grs.	1	
Color vegetal en gel Enco Rojo	Botella 40 grs.	1	
Letrero de madera para pastel	pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Bizcocho de vainilla	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
		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	kg	0.520	
Azúcar	kg	0.240	
Huevo	kg	0.260	
Margarina	kg	0.360	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Leche	lt	0.300	
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:	Crema de mantequilla comercial	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
		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
Azúcar glass	kg	1.000	
Leche de soya	kg	0.200	
Manteca vegetal	kg	0.450	
Esencia de vainilla transparente	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:	**Macarrón**	Clasificación de la receta:	SUB RECETA
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Azúcar glass	kg	0.400
Harina de almendra	kg	0.400
Huevo (claras)	kg	0.480
Azúcar refinada	kg	0.160
Colorante en gel rojo	lt	0.001
Para el relleno		
Crema de mantequilla	Sub receta	1

EJEMPLO DE MONTAJE

METODO DE PREPARACION:

Macarrón

1. Precaliente el horno a 160^{o}

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. Rellene con crema de mantequilla.