



**CHEF PASTELERO Y PANADERO
INTERNACIONAL**

Técnico Superior Universitario

FICHA TÉCNICA

RECETA ESTANDARIZADA / 1.4 PANADERÍA BÁSICA

Nombre de la receta	Galleta de panaderia	Clasificación de la receta	Dia 2	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Costo
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	kg	0.080		
Manteca vegetal p/untar	kg	0.050		
Método de preparación			Fotografía	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Precalentar el horno a 180°C. 2. En el tazón de la batidora con la paleta, acreamar la manteca vegetal y azúcar a media velocidad. 3. Agregar el huevo y la esencia de vainilla, seguir acreamando. 4. Agregar la leche. 5. Tamizar la harina junto con el royal e incorporar a baja velocidad. 6. Sacar la masa y refrigerar por 20 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 minutos aproximadamente. 9. Sacarlas y espolvorearlas con el glassé. 				



**CHEF PASTELERO Y PANADERO
INTERNACIONAL**
Técnico Superior Universitario

FICHA TÉCNICA
RECETA ESTANDARIZADA / 1.4 PANADERÍA BÁSICA

Nombre de la receta	Galleta de chocochips	Clasificación de la receta	Dia 2	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Costo
Margarina	kg	0.100		
Azúcar refinada	kg	0.200		
Chocochips	kg	0.160		
Sal	kg	0.005		
Bicarbonato	kg	0.005		
Huevo	kg	0.120		
Polvo para hornear	kg	0.005		
Vainilla	lt	0.005		
Harina	kg	0.200		
Harina extra	kg	0.200		

Método de preparación	Fotografía
<p>1.-En el tazón de la batidora con la paleta cremamos la materia grasa junto con el azúcar hasta formar una pasta suave. Cernir los secos y agregar, batir hasta formar una pasta suave.</p> <p>2.-Por último agregamos las chispas de chocolate y seguimos batiendo durante 30 seg. Formamos las galletas, colocamos en la charola y refrigeramos durante 30 min aprox.</p> <p>3.-Cocemos la galletas 180°C durante 15 min aprox.</p>	



**CHEF PASTELERO Y PANADERO
INTERNACIONAL**
Técnico Superior Universitario

FICHA TÉCNICA
RECETA ESTANDARIZADA / 1.4 PANADERÍA BÁSICA

Nombre de la receta	Galleta de avena	Clasificación de la receta	Dia 2	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Costo
Margarina	kg	0.200		
Azúcar refinada	kg	0.300		
Huevos	kg	0.120		
Harina	kg	0.100		
Polvo para hornear	kg	0.005		
Canela	kg	0.005		
Avena	kg	0.200		
Pasas	kg	0.100		
Sal	kg	0.005		
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.-En la batidora acremar la grasa con el azúcar, agregar los huevos uno por uno. Cernir los secos y agregar a la masa hasta formar una pasta suave.</p> <p>2.-Posteriormente agregar las pasas y la avena, batir durante 30 seg. aprox.</p> <p>3.-Dejar refrigerar la masa durante 30min aprox. Formar las galletas y cocer a la misma temperatura que las otras galletas.</p>				



**CHEF PASTELERO Y PANADERO
INTERNACIONAL**
Técnico Superior Universitario

FICHA TÉCNICA
RECETA ESTANDARIZADA / 1.4 PANADERÍA BÁSICA

Nombre de la receta	Galleta de coco	Clasificación de la receta	Dia 2	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Costo
Margarina	kg	0.080		
Azúcar refinada	kg	0.100		
Huevo	kg	0.060		
Leche	kg	0.050		
Harina	kg	0.200		
Polvo para hornear	kg	0.005		
Colorante amarillo	kg	0.005		
Esencia de vainilla	lt	0.005		
Coco rallado	kg	0.100		
Huevo para untar	kg	0.120		
Harina extra	kg	0.200		
Papel encerado	pzas.	0.002		
Sal	kg	0.005		

Método de preparación	Fotografía
<p>1.-Acremar en la batidora con la paleta la grasa con el azúcar, agregar los huevos uno por uno sin dejar de batir, posteriormente cernir los polvos y agregarlos.</p> <p>2.-Agregar el liquido y el coco seguir batiendo a velocidad media durante 30seg. Retirar de la batidora y refrigerar.</p> <p>3.-Forma las galletas y hornear.</p>	



**CHEF PASTELERO Y PANADERO
INTERNACIONAL**
Técnico Superior Universitario

FICHA TÉCNICA
RECETA ESTANDARIZADA / 1.4 PANADERÍA BÁSICA

Nombre de la receta	Galleta de nuez	Clasificación de la receta	Dia 2	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Costo
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		
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.-En el tazón de la batidora con la paleta acremar la margarina junto con el azúcar glass y la sal hasta formar una pasta suave.</p> <p>2.-Agregar los huevos uno por uno sin dejar de batir a velocidad media.</p> <p>3.-Cernir los secos juntos, agregar a la pasta suave anterior e incorporar muy bien a velocidad media.</p> <p>4.Por ultimo agregar las nueces picadas.</p> <p>5.Dejar reposar la pasta para galleta durante de 10 min aprox. Formar las galletas y hornear a 170°C durante 12 min aprox.</p>				