



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

DÍA 1

Tema: Pastelería de Inglaterra.

Jam Roly Poly.
Sticky toffee
Spotted dick pudin

DÍA 2

Tema: Inglaterra/ Francia

Ginger bread
Fairy cake
Kouign Amann
Religieuse

DÍA 3

Tema: Francia

Mont-Blanc tarta
Tarta tropézienn
Tarte Tatin
Phitiviers

DÍA 4

Tema: Italia

Tiramisú
Zuccotto
Pastiera napolitana
Cassatta
Genova de vainilla

DÍA 5

Tema: Italia

Babá napolitano al ron
Fedora alla ricotta
Torta mimosa
Torta della nonna

DÍA 6

Tema: Alemania

Zitronenkuchen
Frankfurter Kranz
Schokokuchen Gugelhupf

DÍA 7

Tema: Alemania

Zwetschkuchen mit Streusel {pastel de ciruelas}
Streuselkuchen
Kalter Hund
Kuchen ciruela y mazapan.

DÍA 8

Tema: Grecia y medio oriente

Galaktoboureko
Sari burma turbante retorcido
Şöbiyet

DÍA 9

Tema: Medio Oriente

Baklava
Nido de ruiseñor pistache
Al-Fálüday y Al- Jabís
Al- Qata'if
Basbousa



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

Pasteles del mundo 2.4

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Jam Roly Poly	Clasificación de la receta	DÍA 1
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	Fotografía
Harina de trigo	Kg	0.200	
Polvo de hornear	Kg	0.015	
Manteca de cerdo	Kg	0.115	
Agua	Lt	0.065	
Leche	Lt	0.065	
Sal	Kg	0.003	
Azúcar	Kg	0.060	
Limón	Pieza	1.000	
Mermelada de frutos rojos	Kg	0.300	
Método de preparación			
<p>1.- Mezclar polvo de hornear y harina. Se incorpora la manteca de cerdo y sal, e incorporar en sablaje.</p> <p>2.- Una vez obteniendo la masa homogénea y quebradiza se agrega el azúcar y la ralladura de limón. Se incorpora leche y agua, hasta tener una masa elástica y ligera; se deja reposar 30 minutos.</p> <p>3.- Pasado el tiempo, extendemos la masa formando un rectángulo de 20x25 cm aproximadamente. Se unta la mermelada por la superficie de la masa, dejando un borde de 5 cm para que la mermelada se vaya extendiendo. Y se enrolla y al final se pincela con leche los bordes para sellarlos.</p> <p>4.- Ponemos el rollo sobre papel de horno, y lo enrollamos. Después lo enrollamos de nuevo sobre papel de aluminio, cerrando bien por todos los lados. Ponemos el rollo sobre la rejilla del horno.</p> <p>5.- Se colocara una bandeja con agua para generar vapor, se horneará a 180°C durante 90- a 120 minutos, sin dejar que nuestra bandeja quede sin agua.</p> <p>6.- se deja enfriar y se espolvorea azúcar glass.</p>			



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

Pasteles del mundo 2.4

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Sticky toffee	Clasificación de la receta	DÍA 1	
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	Fotografía	
Bizcocho				
Dátiles	Kg	0.200		
Agua	Lt	0.200		
Bicarbonato	Kg	0.030		
Mantequilla sin sal	Kg	0.080		
Melaza	Kg	0.060		
Azúcar moreno	Kg	0.060		
Huevo	Kg	0.120		
Harina de trigo	Kg	0.150		
Polvo de hornear	Kg	0.030		
Salsa				
Mantequilla sin sal	Kg	0.150		
Azúcar mascabado	Kg	0.250		
Melaza	Kg	0.060		
Crema	Lt	0.200		
Método de preparación				
<p>Bizcocho</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Precaliente el horno a 180°C. Engrase ligeramente la fuente para hornear. 2. Agregue los dátiles, el agua hirviendo y el bicarbonato en un tazón. Revuelva y deje reposar durante 10 minutos. 3. Bata la mantequilla y la melaza negra en una batidora, hasta que estén bien incorporados. 4. Añada el azúcar y mezcle de nuevo. Agregue un huevo y siga batiendo, hasta que se mezclen, luego agregue el otro huevo y continúe batiendo para mezclar. 5. Reduzca la velocidad, luego agregue la harina y el polvo de hornear, hasta obtener una masa espesa y suave. Vierta los dátiles picados y su líquido en la masa, y a continuación, bata suavemente para incorporar. Vierta la masa en la fuente para hornear. Cocine en el horno precalentado durante 35 minutos. <p>Salsa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Derrita la mantequilla, el azúcar moreno y la melaza en una cacerola a fuego muy bajo. Revuelva suavemente, hasta que todo se derrita. 2. A continuación, agregue la nata espesa y aumente la intensidad del calor. Cuando empiece a burbujear, retire la cacerola del fuego. 3. Cuando el bizcocho esté fuera del horno, pinche el pudín con un tenedor por toda su superficie. Vierta alrededor de un tercio de la salsa, asegurándose de que el bizcocho quede completamente cubierto. 4. Ponga una tapa sobre la salsa restante en la sartén para mantenerla caliente. Deje reposar el pudín durante 30 minutos. 5. Sirva con helado o natillas de vainilla, y el resto de la salsa de tofi. 				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Spotted dick pudin		Clasificación de la receta	DÍA 1
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)	Importe del ingrediente
Harina de trigo	Kg	0.250		\$ -
Sal	Kg	0.005		\$ -
Mantequilla sin sal	Kg	0.125		\$ -
Arandanos	Kg	0.180		\$ -
Azúcar	Kg	0.080		\$ -
Limón	Kg	0.005		\$ -
Naranja	Kg	0.005		
Leche	Lt	0.150		
Método de preparación			Fotografía	
1. Poner la harina y la sal en un bowl. Agregar la mantequilla en trozos, los arandanos, el azúcar, la ralladura de naranja y limón.				
2. Verter 150 ml de leche y mezclar hasta obtener una masa firme pero húmeda, agregando la leche extra solo si es necesario.				
3. Colocar en un molde pequeño de rosca. Colocarlo en una vaporera y cocinar al vapor durante 1½ horas.				
4. Retirar de la vaporera y dejar que se enfríe un poco antes de desmoldar. Servir en rebanadas con crema inglesa.				



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

Pasteles del mundo 2.4

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Ginger bread	Clasificación de la receta	DÍA 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)
Mantequilla sin sal	Kg	0.250	
Azúcar mascabado	Kg	0.250	
Huevo	Kg	0.120	
Limón	Lt	0.030	
Jengibre	Kg	0.030	
Harina de trigo	Kg	0.313	
Canela en polvo	Kg	0.003	
Clavo molido	Kg	0.003	
Nuez moscada	Kg	0.003	
Pimienta de jamaica	Kg	0.003	
Sal	Kg	0.003	
Agua	Lt	0.125	
Bicarbonato	Kg	0.003	
Jengibre cristalizado	Kg	0.030	
Azúcar glass	Kg	0.030	
Crema para batir	Lt	0.100	
Melaza	Kg	0.188	
Método de preparación			Fotografía
<p>1. Precaentamos el horno a una temperatura de 180°C. En primer lugar, en un bol, mezclamos la mantequilla ablandada y el azúcar. Batimos bien hasta obtener una pasta suave. Entonces, agregamos la melaza y batimos un poco para mezclar. Incorporamos los huevos uno a uno sin parar de batir.</p>			
<p>2. A continuación, añadimos el jengibre fresco rallado y el jugo del limón y removemos bien. Seguido, agregamos al bol los ingredientes secos. Batimos hasta incorporar bien y que todo quede mezclado. Finalmente, agregamos el agua muy caliente y el bicarbonato.</p>			
<p>3. Engrasamos un molde de 22x33 cm y echamos la masa sobre él, distribuyéndola bien. Horneamos a 180°C durante 45 minutos. Pinchamos con un palillo el centro y si sale limpio, el bizcocho estará cocido. Dejamos enfriar el bizcocho durante al menos 30 minutos antes de cortarlo. Lo cortamos en cuadrados. Espolvoreamos con azúcar glass y lo terminamos con crema batida.</p>			



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

Pasteles del mundo 2.4

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Fairy cake	Clasificación de la receta	DÍA 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)	Importe del ingrediente
Azúcar glass	Kg	0.100		
Mantequilla sin sal	Kg	0.100		
Harina de trigo	Kg	0.100		
Huevo	Kg	0.120		
Vainilla	Lt	0.015		
Crema de mantequilla				
Mantequilla sin sal	Kg	0.200		
Azúcar glass	Kg	0.200		
colorante	Lt	0.005		
Método de preparación			Fotografía	
<p>1. Precalentar el horno a 180°C. Batir mantequilla con azúcar. Incorporar el harina tamizada. Incorporar los huevos uno por uno hasta que el previo este completamente integrado, una vez terminado esto, agregar la vainilla.</p>				
<p>2. Colocar la mezcla a 3/4 partes del molde previamente con su capacillo y hornear por 20 minutos. (Nota a nivel del mar agregar 1/2 cda de polvo de hornear). Dejar enfriar antes de decorar.</p>				
<p>3. Para la crema de mantequilla simplemente batir la mantequilla con azúcar glass, pudiendo incorporarle colorante si se desea.</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL Técnico Superior Universitario			
	Pastes del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Kouign Amann		Clasificación de la receta	DÍA 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)	Importe del ingrediente
Masa				\$ -
Harina de trigo	Kg	0.450		\$ -
Sal	Kg	0.006		\$ -
Levadura	Kg	0.025		\$ -
Agua	Lt	0.250		\$ -
Empaste				\$ -
Mantequilla	Kg	0.250		\$ -
Azúcar	Kg	0.200		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1. Mezclar la levadura fresca con el agua. Agregar harina y sal, añadir a la mezcla anterior y amasar durante 5 minutos. Dejar reposar la masa una hora antes de hojaldrarla con la mantequilla.</p>				
<p>2. Estirar la mantequilla dentro un papel en forma rectángulo de 16 cm x 12 cm. Estirar la masa del pan el doble del tamaño de la mantequilla (32 cm x 24 cm). La textura de ambas, la masa de pan y la mantequilla, debe ser similar. Ambas deben estar un poco blandas. Poner la mantequilla sobre la masa de pan y cerrarla alrededor de la mantequilla. Dar dos vueltas sencillas y refrigerar. Una vez fría volver a dar dos vueltas, pero esta vez espolvoreando azúcar en el interior de la masa (como se hizo en la mantequilla), volver a refrigerar antes de estirar.</p>				
<p>3. Engrasar y los moldes y espolvorearles azúcar hasta que queden cubiertos por completo. Estirar la masa hasta tener un cuadro de 30 por 40 cm, cortar 12 cuadros de esta; cada cuadro espolvorear con más azúcar, unir cada esquina del cuadro (casi como un costalito) y colocar dentro del molde. dejar fermentar unos 20 min y hornear a 180°C por 15 min hasta tener un color dorado.</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Religieuse	Clasificación de la receta	DÍA 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)	Importe del ingrediente
Crema pastelera chocolate				
Leche	lt	0.750		
Huevo (4 pieza)	kg	0.240		
Yema de huevo (3 piezas)	kg	0.060		
Maicena	kg	0.020		
Azúcar	kg	0.150		
Vainilla líquida	lt	0.005		
Mantequilla sin sal	kg	0.100		
Chocolate oscuro	Kg	0.150		
Cobertura de chocolate	Kg	0.500		
Crema de mantequilla				
Mantequilla sin sal	Kg			
Azúcar glass	Kg			
Método de preparación			Fotografía	
<p>1. Con nuestra pasta choux, realizar choux grandes (5 cm) y otros tantos más pequeños (3 cm); hornear hasta que estén doradas y huecas.</p>				
<p>2. Para la crema pastelera de chocolate: En una cacerola, llevar la leche a ebullición. Agregar la vainilla. En un tazón, combine el azúcar con los huevos enteros. Blanquear la preparación hasta que quede ligera y esponjosa; temperar la mezcla de huevo con la leche caliente antes de mezclar ambas y llevarla a cocción hasta obtener una consistencia densa; revolver continuamente. Una vez cocinado retirar del fuego y pasar a la batidora dándole trabajo a velocidad baja, en este momento agregamos el chocolate. Cuando el chocolate esté completamente incorporado, aumenta la velocidad y bate hasta que se enfríe por completo. Añadir la mantequilla blanda y batir durante 3 minutos más a máxima velocidad.</p> <p>Rellenar los choux, y con la punta de un cuchillo, limpia el exceso; y refrigerar.</p>				
<p>3. Ablandar la cobertura de fondant al baño maría. Para mantener el efecto brillante. Glasear los choux y dejar que se escurra el exceso de glaseado y este se enfríe. Mientras tanto elaborar una crema de mantequilla (puedes agregar saborizantes).</p>				
<p>4. Para terminar en los choux grandes, coloque un círculo de crema mantequilla de vainilla o café para crear una especie de volante. Levante suavemente la manga pastelera, luego coloque un choux pequeño encima.</p>				



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

Pasteles del mundo 2.4

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Pâte à Choux		Clasificación de la receta	DÍA 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)	Importe del ingrediente
Pâte à Choux				
Margarina	kg.	0.400		\$ -
Azúcar	kg.	0.010		\$ -
Harina	kg.	0.800		\$ -
Huevos (20)	kg.	1.200		\$ -
Agua	lt	0.800		\$ -
Sal	kg.	0.010		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.-Coloque la leche en una olla grande y lleve a fuego, añada la manteca junto con la sal y el azúcar, una vez que rompa el hervor incorpore la harina y bata enérgicamente sobre el fuego hasta formar una masa homogénea, una vez que la masa se desprege de los bordes y el fondo de la olla retire del fuego.</p> <p>2.- Coloque la masa en un recipiente y mezcle para que salga el vapor.</p> <p>3.- Agregue a la masa los huevos 4 por 4 y bate enérgicamente hasta que se integren por completo a la masa, seguir este proceso hasta que todos los huevo esta incorporado a la masa.</p> <p>4.- Una vez obtenida la consistencia correcta coloque la masa en una manga y trace las formas deseadas sobre una placa previamente enmantecada.</p> <p>5.- Cocine en horno a 190°C durante 18 minutos aproximadamente.</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Mont-Blanc tarta	Clasificación de la receta	DÍA 3	
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)	Importe del ingrediente
PASTA SUCREE				
Harina de trigo	Kg	0.600		\$ -
Margarina sin sal	Kg	0.300		\$ -
Azúcar	Kg	0.200		\$ -
Huevo	Kg	0.120		\$ -
Escencia de vainilla	Kg	0.005		\$ -
Sal	Kg	0.005		\$ -
CREMA BATIDA				
Crema Lyncott	Lt	0.240		\$ -
Azúcar glass	Kg	0.060		\$ -
CREMA DE CASTAÑAS				
Castañas	Kg	0.180		\$ -
Leche entera	Lt	0.150		\$ -
Azúcar	Kg	0.040		\$ -
Cocoa	Kg	0.500		\$ -
Escencia de vainilla	Lt	0.030		\$ -
				\$ -

Método de preparación		Fotografía
<p>1. Hacer un sable con la harina, la royal, el azúcar y la mantequilla agregar el agua poco a poco hasta obtener una masa homogénea sin amasar demasiado. Ahora, extienda cada bola en un disco de 3 mm de grosor y colóquelo en un molde de tarta, presionando la masa en la lata y hacia arriba por los lados. Recorte cualquier masa que sobresalga de los bordes del molde. Cubra la masa con un disco de papel para hornear y rellene la tarta con perlas para hornear para asegurarse de que la base permanezca plana mientras se cocina. Hornea las tartaletas a 180°C durante 20-25 minutos hasta que estén duras y doradas. Retire las perlas de hornear, saque las tartaletas de sus moldes y déjelas enfriar.</p>		
<p>2. Para la pasta de castañas, agregue las castañas peladas a una olla, vierta la leche y deje hervir. Cocínelas durante 15-20 minutos o hasta que casi toda la leche se haya evaporado y tengas un puré de castañas grueso. Transfiera las castañas a un procesador de alimentos, seguido de azúcar glas, cacao en polvo y extracto de vainilla. A continuación, cúbrelo con film transparente y déjalo enfriar.</p>		
<p>3. Vierta la crema doble en un tazón y bátala con una batidora eléctrica hasta que esté ligeramente esponjosa y forme picos suaves. A continuación, vertemos el azúcar glas y seguimos montando la nata hasta que forme picos rígidos. Ahora, usa una espátula para incorporar un tercio de la crema batida a la pasta de castañas refrigerada hasta obtener una crema suave y tersa. Para montar las tartas mont blanc, repartir la mezcla entre las bases de tarta dándole forma de cúpula con la ayuda de una espátula. A continuación, coloca una manga pastelera con una boquilla redonda pequeña y rellénala con la crema de castañas preparada. Vierta la crema de castañas sobre el relleno, comenzando en el borde exterior de la cúpula y dando vueltas hacia su centro, formando la característica forma de nido de pájaro. Opcionalmente, puede espolvorearlos con azúcar glas, adornarlos con una bola de crema batida y cubrirlos con una castaña cocida, marron glacé o fragmentos de chocolate negro.</p>		

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Tarta tropézienne	Clasificación de la receta	DÍA 3	
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)	Importe del ingrediente
Masa				
Harina de trigo	Kg	0.220	\$	-
Levadura	Kg	0.010	\$	-
Leche entera	Lt	0.100	\$	-
Huevo	Kg	0.240	\$	-
Margarina sin sal	Kg	0.080	\$	-
Azúcar	Kg	0.030	\$	-
Escencia de azahar	Kg	0.005	\$	-
Azúcar glass	Kg	0.050	\$	-
CREMA DIPLOMÁTICA				
Leche entera	Lt	0.750	\$	-
Huevo	Kg	0.240	\$	-
Huevo	Kg	0.060	\$	-
Fecula de maíz	Kg	0.020	\$	-
Azúcar	Kg	0.150	\$	-
Escencia de vainilla	Kg	0.005	\$	-
Margarina sin sal	Kg	0.020	\$	-
Crema lyncott	Kg	0.500	\$	-
			\$	-
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.-Para la crema diplomática batir el huevo con el azúcar, vainilla y maicena aparte. Hervir la leche en baño maría e incorporar todo el resto de los ingredientes batidos junto con la leche caliente, cocer a fuego lento. Incorporar al Final mantequilla para dar brillo. Montar la crema batida y revolver en forma envolvente con la crema pastelera estando ambas mezclas en frío.</p> <p>2. Para la masa, Elaborar una masa de activación temperando la leche, disolver la levadura, incorporar la harina en forma envolvente, poco a poco, tapar y dejar reposar por dos horas. Poner en un bowl harina, margarina en pomada, mezclar, activar la levadura con un poco de agua temperada, incorporar poco a poco el huevo, sal y azúcar, mezclar bien y añadir la masa de activación, mezclando, tapar y dejar reposar por dos horas (la masa quedara pegajosa a las manos). Engrasary enharinar los moldes , golpear la masa para sacar la gasificación y amasar ligeramente, llenar los moldes hasta la mitad y dejar leudar por una hora aproximadamente. Precalentar el horno a 180 C° hornear durante 20/25 minutos, retirar y dejar enfriar.</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Tarte Tatin		Clasificación de la receta	DÍA 3
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)	Importe del ingrediente
MASA QUEBRADA				
Harina	kg	0.25		\$ -
Margarina	kg	0.125		\$ -
Agua	lt	0.1		\$ -
Sal	kg	0.005		\$ -
RELLENO				
Manzana Granny Smith	pza	5		\$ -
Margarina	kg	0.12		\$ -
Azúcar	kg	0.16		\$ -
Limón	kg	0.1		\$ -
				\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.- Hacer la pasta quebrada, mezclando la harina con la margarina en pomada, hasta que este arenosa, agregar sal y poco a poco el agua , hasta obtener una masa suave y compacta, vitafilar, guardar en refrigeración.				
2.- Pelar las manzanas, cortar en cuartos, retirar el corazón y semilla, reservar bañadas con jugo de limón.				
3.- Poner en un molde o sartén el azúcar, margarina y jugo de limón a fundir cuando este apunto de tomar color retirar, mucho cuidado con el azúcar que no se queme, poner las manzanas en forma de espiral.				
4.- Estirar la masa de un grosor de 3 a 4 cm, cortar en forma del molde dejando una pestaña para envolver el relleno realizar un corte en cruz en el centro, hornear a 200 C° aprox. 30 min., retirar dejar reposar ligeramente, desmoldar, en caliente con mucho cuidado por el azúcar líquido.				
5.- Decorar y servir .				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Phitiviers		Clasificación de la receta	DÍA 3
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)	Importe del ingrediente
Masa hojaldre				\$ -
Huevo	Kg	0.025		\$ -
Crema	Kg	0.060		\$ -
Relleno Frangipane				\$ -
Mantequilla sin sal	Kg	0.055		\$ -
Azúcar	Kg	0.050		\$ -
Harina de Almendra	Kg	0.075		\$ -
Huevo	Kg	0.060		\$ -
Harina de trigo	Kg	0.120		\$ -
Pasta de limón	cdita	1.500		\$ -
Extracto de almendra	Lt	0.015		\$ -
				\$ -
				\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1. Cubra una bandeja para hornear con pergamino o un Silpat. Desdoble la hoja de masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Si la masa se agrieta al desplegarla, rocíe la grieta con agua y presione los bordes para sellar. Si es necesario, use un rodillo para estirar la hoja de masa hasta que tenga 9 pulgadas de ancho. Corte las láminas de masa en dos círculos de 9 pulgadas. (Use un molde para pastel redondo de 9 pulgadas como guía). Coloque una ronda de hojaldre en la bandeja para hornear forrada con pergamino y coloque una hoja de pergamino encima. Coloque la segunda ronda de masa encima del pergamino. Coloque la bandeja para hornear en el refrigerador mientras prepara el frangipane.</p>			 	
<p>2. Precaliente el horno a 190°C. Retire una ronda de masa del refrigerador. En una superficie ligeramente enharinada o Silpat, corte un círculo/agujero de 1 pulgada en el centro de la ronda. (Puede usar una punta de tubería para cortar el orificio). Creación de la parte superior decorada: con un cuchillo de cocina pequeño, comenzando desde el centro del orificio, marque un patrón decorativo de rayos de sol en la parte superior de la ronda. Solo debes cortar las capas superiores de la masa. No lo cortes completamente a través de la masa (creé una plantilla para hacerlo más fácil). Regrese la masa al refrigerador mientras el horno se precalienta. Retire ambas rondas de masa del refrigerador. Coloque la ronda inferior sobre papel pergamino o Silpat en el centro de la bandeja para hornear.</p>				
<p>3. En un tazón pequeño, mezcle la yema de huevo y la crema espesa para crear un batido de huevo. Cepille un borde de 1 pulgada en la ronda inferior con el huevo batido. Tenga cuidado de no dejar que el huevo se escurra por los lados, lo que podría interferir con el crecimiento de la masa de hojaldre durante la cocción. Coloque el frangipane en el centro de la ronda inferior. Cuidadosamente centre la ronda superior sobre el frangipane. Use sus dedos para sellar suavemente los bordes de la ronda superior con la ronda inferior. Con el dorso de un cuchillo, marque el borde exterior de la masa a intervalos regulares para crear un borde festoneado. Usando una brocha de repostería, cepille toda la parte superior de la masa con el huevo batido restante. Hornee hasta que esté hinchado y dorado, alrededor de 45 a 50 minutos. Transfiera Pithivier a una rejilla y deje enfriar al menos 1 hora antes de servir.</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Tiramisú		Clasificación de la receta	DÍA 4
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)	Importe del ingrediente
SOLETAS				
Huevo (4)	Kg	0.240		\$ -
Azúcar	Kg	0.100		\$ -
Vainilla	Lt	0.015		\$ -
Sal	Kg	0.005		\$ -
Harina	Kg	0.100		\$ -
Azúcar glass	Kg	0.100		\$ -
ALMIBAR				
Licor de café/Amareto	lt	0.100		\$ -
Café instantaneo soluble	kg	0.060		\$ -
Agua	lt	0.150		\$ -
Azúcar	kg	0.150		\$ -
CREMA				
Azúcar	kg	0.080		\$ -
Huevo (8)	kg	0.480		\$ -
Crema para batir	kg	0.200		\$ -
Agua	lt	0.030		\$ -
Queso mascarpone	kg	0.500		\$ -
Cocoa	kg	0.100		\$ -
				#iREF!
Método de preparación			Fotografía	
1.- Separar claras de yemas, batir las yemas con azúcar, vainilla y sal, emulsionar bien hasta doblar su volumen.				
2.- Poner las claras en un bowl o batidora y montar a punto de turrón.				
3.- Juntar los dos batidos, incorporar la harina en forma de lluvia y mezclar, bien.				
4.-Vaciar la mezcla en manga con duya rizada o lisa, colocar papel estrella y ducar en forma de soleta, espolvorear azúcar y hornear a 180 C°.				
5.- Mezclar todos los ingredientes del almibar, hervir y agregar el licor al final, dejar unos minutos, reservar.				
6.- Elaborar un sabayon a calor con las yemas, azúcar y agua hasta que llegue a 85 C°.				
7.- Montar la crema con el queso mascarpone, agregar al sabayon.				
8.- Humedecer bien las soletillas con el jarabe, poner como base en plato o molde, ducar la crema de mascarpone, espolvorear con cocoa, poner otra base de soletillas, nuevamente crema de mascarpone, espolvorear cocoa, decorar y servir.				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Zuccoto	Clasificación de la receta	DÍA 4	
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)	Importe del ingrediente
Bizcocho				
Harina de trigo	Kg	0.188	\$	-
Fecula de maíz	Kg	0.188	\$	-
Huevo	Kg	0.360	\$	-
Escencia de vainilla	Lt	0.020	\$	-
Azúcar	Kg	0.278	\$	-
Sal	Kg	0.005	\$	-
Jarabe				
Azúcar	Kg	0.125	\$	-
Agua	Lt	0.063	\$	-
Licor de frambuesa	Lt	0.063	\$	-
Relleno				
Crema Lyncot	Lt	0.500	\$	-
Azúcar glass	Kg	0.063	\$	-
Avellanas	Kg	0.113	\$	-
Caramelo con chocolate	Kg	0.113	\$	-
Frambuesa	Kg	0.300	\$	-
Ganache				
Chocolate amargo	Kg	0.227	\$	-
Crema Lyncot	Lt	0.375	\$	-
Crema inglesa				
Huevo (solo yema)	Kg	0.080	\$	-
Azúcar	Kg	0.063	\$	-
Leche	Lt	0.25	\$	-
Crema Lyncot	Lt	0.189	\$	-
Vainilla	Lt	0.010	\$	-
			\$	-

Método de preparación	Fotografía
<p>1. Cernir harina y fécula de maíz. Separar yemas y claras de huevo. En un tazón batir yemas con 188 Gr de azúcar hasta que sean espesas y palidas; aparte batir claras de huevo con sal a velocidad media por un minuto y medio y luego agregar el resto del azúcar poco a poco y continuar batiendo hasta que se vuelva dura y brillante. Incorpore la mezcla de clara de huevo a la mezcla de yema de huevo. En tres adiciones, incorpore la mezcla de harina. Llevarlo a cocción a 180°C hasta que este sea dorado ligero (20 min). Reservar.</p>	
<p>2. Para la ganache. Coloque el chocolate en un tazón mediano. Caliente la crema en una cacerola pequeña hasta que comiencen a aparecer burbujas alrededor de los bordes (escaldar); verter sobre el chocolate. Deje reposar 5 minutos, luego revuelva hasta que quede suave. Reservar a temperatura ambiente hasta que se enfríe pero se pueda verter, revolviendo ocasionalmente.</p>	
<p>3. Para la crema inglesa. Haga un baño de agua helada: llene un tazón grande con agua fría y hielo; dejar de lado. En un tazón mediano, mezcle las yemas de huevo y el azúcar hasta que se aclare el color, aproximadamente 2 minutos. Coloque la leche, la crema espesa y las raspaduras de semillas y vainas de vainilla en una cacerola mediana a fuego medio. Llevar a fuego lento; reduzca el fuego a bajo. Batir aproximadamente 1/3 taza de la mezcla de leche en la mezcla de yema de huevo para templarla. Regresa esta mezcla a la cacerola.</p>	
<p>4. Tostar las avellanas hasta que la piel comience a partirse, unos 10 minutos. Frote para quitarles la piel. Terminar de tostar 1 minuto más. Frio; picar en trozos grandes.</p>	
<p>5. En un coludo, mezclar azúcar, agua y licor. Llevar a hervir; revuelva hasta que el azúcar se haya disuelto. Reservar.</p>	
<p>6. Corta el bizcocho de tal forma que podamos forrar el interior de un molde redondeado (bowl), y estas piezas barnizar por ambos lados con el jarabe realizado. Debe quedar completamente cubierto. Y sobrarnos una pieza circular del tamaño de la circunferencia más grande de nuestro molde. Refrigerar.</p>	
<p>7. Para el relleno batir la crema Lyncott con azúcar glass a que este firme. Agregue suavemente las nueces reservadas, el caramelo con chocolate y las frambuesas. Retire el tazón forrado del refrigerador, llénelo con la mezcla de crema y cubra la parte superior con la pieza redonda que servirá de cubierta. Esto se convertirá en el fondo del zuccotto cuando se desmolde. Cubra con una envoltura de plástico; refrigere 12 horas o toda la noche. Desmoldar sobre una rejilla y vierta ganache sobre la parte superior del domo, dejando que el exceso gotee por los lados sobre la rejilla. Asegúrate de cubrir toda la superficie del calabacín. Se sirve con crema inglesa, caramelo picado, nueces y bayas.</p>	

		CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>		
		Pasteles del mundo 2.4		
		RECETA ESTANDARIZADA		
Nombre de la receta	Pastiera napolitana	Clasificación de la receta	DÍA 4	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Masa				
Harina de trigo	Kg	0.250	\$ -	
Margarina sin sal	Kg	0.050	\$ -	
Miel de abeja	Kg	0.020	\$ -	
Leche entera	Lt	0.040	\$ -	
Naranja	Kg	0.005	\$ -	
Manteca de cerdo	Kg	0.050	\$ -	
Azúcar	Kg	0.080	\$ -	
Huevo	Kg	0.060	\$ -	
Sal	Kg	0.003	\$ -	
Limón	Kg	0.003	\$ -	
Crema de trigo				
Trigo	Kg	0.200	\$ -	
Margarina sin sal	Kg	0.025	\$ -	
Naranja	Kg	0.005	\$ -	
Leche entera	Lt	0.080	\$ -	
Sal	Kg	0.003	\$ -	
Limón	Kg	0.003	\$ -	
Relleno				
Queso de cabra	Kg	0.200	\$ -	
Orejon manzana	Kg	0.050	\$ -	
Huevo	Kg	0.120	\$ -	
Escencia de azahar	Kg	0.002	\$ -	
Naranja	Kg	0.002	\$ -	
Azúcar	Kg	0.180	\$ -	
Miel de abeja	Kg	0.080	\$ -	
Huevo	Kg	0.025	\$ -	
Leche entera	Lt	0.020	\$ -	
Limón	Kg	0.005	\$ -	
			\$ -	
Método de preparación		Fotografía		
<p>1. En la superficie de trabajo tamizar la harina para la masa, añadiéndole la sal y formando una fuente, en el centro, añadir la mantequilla y la manteca, así como el azúcar; se realiza un sablage, agregar el limon y naranja (solo la ralladura de la piel), antes de agregar la miel, huevo y leche; se incorporan los ingredientes hasta tener una masa blanda, no debe trabajarse mucho sera una masa quebradiza. Reservar en refrigeración.</p>		 		
<p>2.- Coccionar el trigo, una vez precocido, añadir la sal y machacar levemente el grano, agregar la leche, añadir la margarina la naranja y limon en ralladura; llevarlo a ebullición, retirar del fuego y dejar enfriar.</p>				
<p>3. Acremar el queso de cabra con azúcar, si continua frio agregamos la miel, refrigeramos. Aparte volvemos a tomar nuestra mezcla de trigo una vez fria y le añadimos orejones de manzana picado e integramos, agregamos a esta mezcla nuestro acremado de queso de cabra y reservamos en refrigeración en lo que aparte incorporamos los huevos (120gr) y una yema de huevo (25gr), le ponemos escencia de azahar, leche y la naranja y limon en ralladura, una vez integrado esto se lo añadimos a nuestra preparacion de trigo y queso de cabra.</p>				
<p>4. Dividir nuestra masa en dos partes, una más grande que la otra, para pasar a estirar la pieza más grande a que tenga un grosor de 3 milímetros esta, será la base con la cubriremos nuestro molde cubriendo toda la superficie del mismo y retirando los xcesos de los bordes; pinchamos la base con un tenedor. Se transfiere la crema al interior, dando golpecitos suaves para eliminar las burbujas de aire. Nuestra otra pieza de masa la estiramos para formar 7 tiras de 1 a 2 cm de espesor con als que haremos un enrejado sobre la ta tarta. Se lleva a cocción a 180 °c, durante unos 50-55 minutos, una vez fuera del horno espolvorearlo con un poco de azúcar glass.</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Genova de vainilla		Clasificación de la receta	DÍA 4
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)	Importe del ingrediente
Huevo		0.480		\$ -
Harina de trigo		0.170		\$ -
Azúcar		0.170		\$ -
Polvo de hornear		0.010		\$ -
Escencia de vainilla		0.020		\$ -
				\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1. Batir los huevos junto con el azúcar en alta velocidad con la batidora, (a punto de turrón)				
2. Tamizar la harina junto con el royal y agregar poco a poco en la mezcla de huevo batido con la ayuda de un miseralble lentamente en forma envolvente.				
3. Hornear en el molde deseado previamente engrasado a 180°				



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

Pasteles del mundo 2.4

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Cassatta	Clasificación de la receta	DÍA 4
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)
RELLENO			Importe del ingrediente
Queso Ricota	Kg	0.850	\$ -
Azúcar glass	Kg	0.600	\$ -
Canela molida	Kg	0.015	\$ -
Escencia de vainilla	Lt	0.010	\$ -
Chispas de chocolate	Kg	0.170	\$ -
Limón (ralladura)	Kg	0.015	\$ -
GLASEADO			
Crema lyncot	Lt	0.500	\$ -
Azúcar glass	Kg	0.100	\$ -
Marsala	Lt	0.010	\$ -
DECORACIÓN			
Fresas	Kg	0.200	\$ -
Cereza en almibar	Kg	0.100	\$ -
Chocolate con leche	Kg	0.115	\$ -
			\$ -
Bizcocho Genoves de vainilla	pz	2	\$ -
Ron	Lt	0.125	\$ -
Agua	Lt	0.060	\$ -

Método de preparación		Fotografía
<p>1. En un tazón grande, combine la ricota, el azúcar en polvo, la canela y la vainilla con una batidora eléctrica o con la mano hasta que tenga una mezcla lo más suave y homogénea posible; la ricota aún hará que tenga algunos grumos. Una vez que la mezcla de ricotta esté bien incorporada, agregue a mano las chispas de chocolate y la ralladura de limón.</p>		
<p>2. Cubra el recipiente con una envoltura de plástico y refrigérela al menos durante el tiempo que le lleve hornear y enfriar el pastel. El relleno se puede hacer con un día de antelación si se desea.</p>		
<p>3. teniendo nuestras genovesas de vainilla las cortaremos a la mitad de tal forma que nos queden 4 capas en total.</p>		
<p>4. En un tazón pequeño, mezcle el ron con el agua. Use una brocha de repostería para cepillar la parte exterior de las capas de pastel con la mezcla de licor. Dale a cada capa uno o dos minutos para que absorba el alcohol antes de armar el pastel. Coloque una sola capa de pastel en el fondo de un molde desmontable para pastel de queso de 9 pulgadas. Extienda 1/3 de la mezcla de relleno enfriada encima. Repita con una segunda capa de pastel y otro 1/3 de la mezcla y extienda el 1/3 final de la mezcla sobre la tercera capa de pastel. Cubra el pastel ensamblado con la cuarta capa de pastel, dore la parte hacia arriba. Envuelva el pastel sin glasear en una envoltura de plástico y refrigérela durante al menos 4 horas.</p>		
<p>5. Una vez que esté listo para armar, bata la crema con azúcar en polvo y ron. Bate hasta que tengas picos firmes. Si no la usa de inmediato, guarde la crema batida en el refrigerador hasta que esté lista para usar. Desenvuelva el pastel y muévelo con cuidado a un plato para servir. Cubre la parte superior del pastel y luego los lados con la mezcla de crema batida. Alterne las fresas con las cerezas en el borde exterior del pastel. Colocar las virutas de chocolate en el centro.</p>		

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Babá al ron	Clasificación de la receta	DÍA 5	
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)	Importe del ingrediente
MASA DE ACTIVACIÓN				
Harina	kg	0.08	\$	-
Levadura	kg	0.008	\$	-
Leche	lt	0.05	\$	-
MASA PRINCIPAL				
Harina	kg	0.225	\$	-
Margarina	kg	0.07	\$	-
Huevo (3)	kg	0.18	\$	-
Azúcar	kg	0.02	\$	-
Sal	kg	0.005	\$	-
Levadura	kg	0.005	\$	-
JARABE				
Agua	lt	0.2	\$	-
Ron	lt	0.08	\$	-
Azúcar	kg	0.2	\$	-
Canela	kg	0.002	\$	-
Naranja	kg	0.08	\$	-
Crema para batir	lt	0.2	\$	-
			\$	-

Método de preparación		Fotografía
1.- Elaborar la masa de activación temperando la leche, disolver la levadura, incorporar la harina en forma envolvente, poco a poco, tapar y dejar reposar por dos horas.		
2.- Poner en un bowl harina, margarina en pomada, mezclar, activar la levadura con un poco de agua temperada, incorporar poco a poco el huevo, sal y azúcar, mezclar bien y añadir la masa de activación, mezclando, tapar y dejar reposar por dos horas (la masa quedara pegajosa a las manos).		
3.- Engrasar los moldes para baba con margarina y harina, golpear la masa para sacar la gasificación y amasar ligeramente, llenar los moldes hasta la mitad y dejar leudar por una hora aproximadamente.		
4.- Precalentar el horno a 180 C°, hornear durante 15/20 minutos, retirar y dejar enfriar.		
5.- Poner todos los ingredientes del jarabe a reducir durante unos minutos colar y enfriar.		
6.- Desmoldar los baba, realizar un hueco en la base.		
7.- Montar la crema y mezclar con la nutella, batir y poner en una manga, rellenar los baba y pasar por el jarabe remojar bien.		
8.- Servir en plato los babas, bien ahogados en el jarabe y decorar.		

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Fedora alla ricotta		Clasificación de la receta	DÍA 5
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)	Importe del
Bizcocho				
Huevo	Kg	0.240		\$ -
Harina de trigo	Kg	0.090		\$ -
Azúcar	Kg	0.100		\$ -
Limón	Kg	0.003		\$ -
Sal	Kg	0.003		\$ -
Crema ricota				
Queso ricotta	Kg	0.650		\$ -
Azúcar glass	Kg	0.150		\$ -
Chispas de chocolate	Kg	0.060		\$ -
Jarabe para baño				
Agua mineral	Lt	0.150		\$ -
Azúcar	Kg	0.150		\$ -
Naranja	Kg	0.005		\$ -
Ron	Lt	0.030		\$ -
Decoración				
Almendra fileteada	Kg	0.100		\$ -
Pistache	Kg	0.100		\$ -

Método de preparación		Fotografía
<p>1. Poner los huevos, el azúcar y una pizca de sal en un bol y batir en una batidora eléctrica hasta que la mezcla esté hinchada, esponjosa y con un volumen aumentado por lo menos 4 veces. Añadir la harina tamizada e incorporarla a la masa batida de huevos y azúcar con una espátula , haciendo un movimiento de arriba hacia abajo para no desmontar la mezcla. Añadir la ralladura de limón. Asegurarte de conseguir un bizcocho alto y ligero, puedes añadir una pizca de levadura, pero si has batido los huevos el tiempo suficiente no te hará falta.</p>		
<p>2. Engrasa y enharina un molde desmontable de 24 cm, vierte la mezcla y nivela. Hornea el bizcocho en el horno a 180 grados durante 20 minutos o hasta que esté dorado.</p>		
<p>3. Para el almíbar, en un cazo ponemos el agua, el azúcar y la ralladura de naranja. Llevar a ebullición y hervir hasta que el almíbar se haya reducido a un tercio. Cuando esté húmedo y el fuego apagado, añade el ron.</p>		
<p>4. Para el queso crema, trabaja la ricota con el azúcar glas hasta obtener una crema tersa y homogénea. Agregue las chispas de chocolate negro y refrigere cubierto con una envoltura de plástico.</p>		
<p>5. Cuando el bizcocho se haya enfriado, córtalo por la mitad. Pinchar las dos mitades de bizcocho con un tenedor y mojarlas abundantemente. Cubrir la primera capa de bizcocho con abundante crema de ricota (exagerada, tanto que la ricota quede firme y el postre se mantenga estable), reservando la cantidad necesaria para luego cubrir el bizcocho. Coloque el segundo bizcocho ya húmedo sobre la ricota, presionando firmemente.</p>		
<p>6. Cubrir todo el postre (superficie y costados) con la crema avanzada de ricotta, usando una espátula y haciendo una capa delgada, de manera que la torta Fedora quede completamente cubierta con ella. Tueste las almendras y los pistachos y déjelos enfriar por completo. Espolvorear el bizcocho con almendras y pistachos, presionando suavemente para que se peguen a la superficie. Puse una taza de pasta en el medio del pastel y le eché los pistachos y luego cubrí el resto con almendras. Te recomiendo preparar el postre el día anterior, para que la ricota pierda humedad y el bizcocho quede muy blando. Guarda el pastel en el refrigerador y sírvelo fresco.</p>		

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Torta mimosa		Clasificación de la receta	DÍA 5
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)	Importe del ingrediente
Bizcocho				
Huevo	Kg	0.360		\$ -
Azúcar	Kg	0.250		\$ -
Harina de trigo	Kg	0.300		\$ -
Agua	L	0.180		\$ -
Polvo para hornear	Kg	0.020		\$ -
Relleno				
Huevo (yemas)	Kg	0.100		\$ -
Harina de trigo	Kg	0.040		\$ -
Azúcar	cda	5.000		\$ -
Leche entera	Lt	0.400		\$ -
Crema lyncot	Lt	0.250		\$ -
Almibar				
Agua	Lt	0.200		\$ -
Azúcar	Kg	0.060		\$ -
Licor de limón	Lt	0.010		\$ -
				\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1. Para el bizcocho, separar las yemas de las claras y batirlas a punto de nieve. Batir las 6 yemas de huevo con 6 cucharadas de agua hirviendo. A continuación, añadimos el azúcar batiendo todo a máxima velocidad hasta que la mezcla esté espumosa. Agregue las claras de huevo batidas. Por último, añadimos la harina tamizada y la levadura en polvo y removiendo suavemente con una cuchara para no desmontar la mezcla. Verter la mezcla en un molde engrasado y enharinado y hornear a 180°C en horno estático precalentado durante 40 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar.</p>				
<p>2. Ahora prepara la nata Corta una varita de vainilla y cuécela en la leche durante 5 minutos para que suelte todo su aroma Mezcla las yemas con el azúcar Luego añade la harina hasta conseguir una mezcla homogénea. Por último añadir la leche poco a poco, remover, poner en un cazo y cocinar la nata hasta que espese. Dejar enfriar la nata, luego pasarla a un bol y añadir la nata previamente montada. Vamos ahora a montar la tarta, cortamos la parte superior del bizcocho de forma horizontal. Luego corta un disco desde el interior. Vamos ahora a montar la tarta, cortamos la parte superior del bizcocho de forma horizontal. Luego corta un disco desde el interior.</p>				
<p>3. Con una espátula, vaciar el bizcocho de su miga como si fuera a formar un recipiente. La miga removida debe reservarse para decorar el pastel. Prepara un jarabe (baja densidad) disolviendo unas cucharaditas de azúcar en un poco de agua caliente y luego agregando el licor de limón. Moja el bizcocho y luego rellénalo con la crema diplomática, reservando 1/4 de ella para cubrir la parte superior. Cierra la tarta con el tapón que quitaste al principio de la preparación mojado con un poco de almibar. Cubrir toda la tarta con la nata que habíamos reservado Decorar toda la superficie de la tarta de mimosa adhiriendo las migas de bizcocho. Coloque el pastel de mimosa en el refrigerador durante al menos 1 hora antes de servir.</p>				



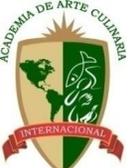
**CHEF PASTELERO Y PANADERO
INTERNACIONAL**
Técnico Superior Universitario

Pasteles del mundo 2.4

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Torta della nonna	Clasificación de la receta	DÍA 5	
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)	Importe del ingrediente
MASA QUEBRADA				
Harina de trigo	Kg	0.450	\$	-
Mantequilla sin sal	Kg	0.200	\$	-
Azúcar	Kg	0.160	\$	-
Huevo	Kg	0.120	\$	-
Limón	Kg	0.003	\$	-
NATILLA				
Leche entera	Lt	0.750	\$	-
Huevo	Kg	0.240	\$	-
Huevo (yema)	Kg	0.060	\$	-
Fecula de maíz	Kg	0.020	\$	-
Azúcar	Kg	0.150	\$	-
Escencia de vainilla	Kg	0.005	\$	-
Margarina sin sal	Kg	0.020	\$	-
DECORACIÓN				
Piñones	Kg	0.025	\$	-
Huevo	Kg	0.030	\$	-
Azúcar glass	Kg	0.050	\$	-

Método de preparación	Fotografía
<p>1. Preparar la crema pastelera: vierte las yemas de huevo y el azúcar en una cacerola, mezclar con la espátula y luego agregar la harina. Revuelva nuevamente hasta que la mezcla esté suave y espesa. Vierta la leche en otra cacerola, aromatizada con la ralladura de limón ponlo al fuego. Cuando llegue a ebullición, vierta primero una pequeña cantidad de leche sobre la mezcla de huevo para diluirla, revolviendo con una espátula. Luego añádelo todo y vuelve a mezclar. Transfiera la cacerola al fuego y deje que la crema espese a fuego medio, revolviendo constantemente. hasta que quede espesa y cremosa. Pasar la crema pastelera a un bol y colócalo en un bol más grande que hayas llenado previamente con cubitos de hielo de esta manera se enfriará rápidamente sin perder color y consistencia. Si no lo usa inmediatamente para la preparación, cubra con una película de contacto y transfíeralo al refrigerador.</p>	
<p>2. Mientras tanto, prepare la masa: en una batidora ponga la harina y la mantequilla fría de la nevera cortada en trozos. luego opere las cuchillas por unos momentos para obtener el chorro de arena. Si no tienes batidora puedes "pellizcar" la mantequilla con las yemas de los dedos para mezclarla bien con la harina. Transfiera la mezcla arenosa sobre una tabla de repostería y forme un hueco en el centro, luego vierta el azúcar y huevos.</p>	
<p>3. Rallar la ralladura de un limón y trabaje los ingredientes brevemente, el tiempo suficiente para compactarlos, y darle a la masa la forma de un pan. Aplanar ligeramente la masa y envolverla en film transparente. luego colóquelo en el refrigerador para que se endurezca durante al menos 30 minutos.</p>	
<p>4. Después del tiempo de enfriamiento de la masa, extienda la masa sobre la superficie de trabajo ligeramente enharinada hasta obtener un grosor de 2-3 mm. dieciséis; puedes poner la masa entre dos hojas de papel pergamino para extenderla más fácilmente. Engrasa y enharina un molde para tarta de 26 cm de diámetro, luego enrolle la masa en el rodillo y colóquela suavemente dentro del molde. Presiona con los dedos para que la masa se adhiera bien a la base y los bordes, luego retira el exceso. Pinchar la base con los dientes de un tenedor y rellenas con la natilla ya fría.</p>	
<p>5. Amasar de nuevo la masa quebrada sobrante y estirar la masa hasta que tenga un grosor de 2-3 mm, luego pasar el disco de masa quebrada sobre el rodillo y desenrollarlo sobre el molde para cubrir la crema. Presione los bordes con los dedos para sellar y pasar el rodillo para quitar el exceso. Pintar la superficie con un poco de clara de huevo y pincharlo con los dientes de un tenedor, luego espolvorear con piñones.</p>	
<p>6. Hornear a 160 ° durante 50 minutos, luego suba la temperatura a 180 ° y cocine por otros 10 minutos. Si la superficie se oscurece demasiado durante la cocción, puede cubrirla con papel de aluminio. Una vez cocido, sacar del horno y dejar enfriar por completo. Espolvorea con azúcar en polvo.</p>	

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Zitronenkuchen	Clasificación de la receta	DÍA 6	
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)	Importe del ingrediente
Mantequilla	kg	0.200		\$ -
Azúcar blanca	kg	0.150		\$ -
Jugo de limón	lt	0.030		\$ -
Huevo	kg	0.240		\$ -
Harina	kg	0.250		\$ -
Polvo para hornear	kg	0.030		\$ -
Ralladura de limón	kg	0.005		\$ -
PARA EL GLASEADO				\$ -
Jugo de limón	lt	0.030		\$ -
Azúcar glass	kg	0.300		\$ -
				\$ -
				\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.- Precalentar el horno a 180°C. Engrase bien el molde. Mezcle suavemente la mantequilla, el azúcar y el jugo de limón. Agregue gradualmente los huevos.</p> <p>2.- Mezcle la harina, el polvo de hornear y la ralladura de limón. Incorporar la mezcla de mantequilla y azúcar. Coloque en el molde y horneé por 45 minutos aprox. Después de unos 30 minutos, cubre el pastel con un poco de papel de aluminio para que no se oscurezca demasiado. ¡Saca el pastel del horno y deja que se enfríe durante unos 10 minutos!</p> <p>3.- Para el glaseado, mezcle el jugo de limón y el azúcar glas hasta que el glaseé esté espeso (si está demasiado líquido, simplemente agregue más azúcar glas).</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Frankfurter Kranz		Clasificación de la receta	DÍA 6
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)	Importe del ingrediente
Harina	kg	0.360		\$ -
Mantequilla	kg	0.250		\$ -
Azúcar	kg	0.225		\$ -
Huevo	kg	0.300		\$ -
Licor de almendra	lt	0.040		\$ -
Esencia de Vainilla	lt	0.010		\$ -
Polvo para hornea	kg	0.010		\$ -
PARA MOUSSELINE				\$ -
Leche	lt	0.500		\$ -
Huevo (4 yemas)	kg	0.120		\$ -
Mantequilla	kg	0.250		\$ -
Fécula de maíz	kg	0.090		\$ -
PARA DECORAR				\$ -
Almendra	kg	0.200		\$ -
Cerezas en almíbar	kg	0.200		\$ -
Crema para batir	kg	0.200		\$ -
Azúcar glass	kg	0.100		\$ -
Mermelada de cereza	kg	0.2		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
Para el bizcocho				
1.- Engrasar el molde y precalentar el hornea 180° C.				
2.- En un bol mediano tamizamos la harina junto con el polvo para hornear y la sal.				
3.-En la batidora incorporamos la mantequilla y cremamos. Añadir el azúcar poco a poco, añadir los huevos uno a uno e integrar completamente.				
4.- Incorporamos los ingredientes secos alternando los ingredientes líquidos. No sobre batir la mezcla.				
5.- Hornear por 45 minutos a 180°C.				
Musselina				
1.- Montar la crema para batir con el azúcar y reservar en el refrigerador.				
2.- Acremar la mantequilla en la batidora. Añadir azúcar glass y seguir cremando.				
3.- Añadimos la crema (previamente batida y refrigerada) poco a poco hasta obtener una mezcla suave y cremosa.				
Montaje				
1.-Con ayuda de un cuchillo de sierra, cortamos el bizcocho en 3 partes. Disponemos una primera capa de mermelada de cerezas . Untar la crema musselina sobre esta, alisamos con ayuda de una pala.				
2.- Colocamos el segundo corte del bizcocho y repetimos la misma operación que la vez anterior. Finalmente, colocamos la última parte de bizcocho.				
3.- Cubrimos el bizcocho con la crema sobrante y espolvoreamos con almendra tostada y decoramos con cerezas.				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Schokokuchen Gugelhupf	Clasificación de la receta	DÍA 6	
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)	Importe del ingrediente
Chocolate amargo	kg	0.100		\$ -
Mantequilla	kg	0.300		\$ -
Azúcar	kg	0.300		\$ -
Sal	kg	0.003		\$ -
Huevo (6 pzas.)	lt	0.720		\$ -
Harina	kg	0.200		\$ -
Cocoa	kg	0.060		\$ -
polvo para hornear	kg	0.030		\$ -
Canela molida	kg	0.010		\$ -
Nuez	kg	0.100		\$ -
Leche	lt	0.100		\$ -
Canela molida	kg	0.010		\$ -
GLASEADO DE ESPEJO				\$ -
Agua	lt	0.140		\$ -
Crema lyncott	lt	0.120		\$ -
Azúcar blanca	kg	0.180		\$ -
Cocoa	kg	0.060		\$ -
Grenetina	kg	0.012		\$ -
				\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>Para el bizcocho</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Engrasar el molde y precalentar el horno 180° C. 2.- En un bol mediano tamizamos la harina junto con el polvo para hornear, la cocoa y la sal. 3.- En la batidora incorporamos la mantequilla y cremamos. Añadir el azúcar poco a poco, añadir los huevos uno a uno e integrar completamente. 4.- Incorporamos los ingredientes secos alternando los ingredientes líquidos. No sobre batir la mezcla. 5.- Hornear por 45 minutos a 180°C. <p>Glaseado</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.- Hidratar la grenetina con la mitad del agua de la receta, reservar. 2.- En una cacerola colocamos la cocoa, la crema y el agua restante. Llevar a fuego medio y remover hasta llegar a los 100° C. Remover con cuidado para incorporar aire en la mezcla. 3.- Retirar del fuego y añadir la grenetina. Colar y tapar con un filme y refrigerar. Una vez cuajado, llevar a fuego a 35°C y cubrir el pastel. 				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Zwetschgengucken mit Streuseln (pastel de ciruelas)		Clasificación de la receta	Día 6
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)	Importe del ingrediente
Para la masa quebrada				
Margarina	kg	0.250		\$ -
Sal	kg	0.001		\$ -
Azúcar	kg	0.700		\$ -
Mantequilla sin sal	kg	0.125		\$ -
Huevo	kg	0.060		\$ -
Para el crocante				
Mantequilla sin sal	kg	0.125		\$ -
Azúcar	kg	0.100		\$ -
Vainilla	lt	0.010		\$ -
Sal	kg	0.010		\$ -
Canela molida	kg	0.010		\$ -
Harina	kg	0.180		\$ -
Para el relleno				
Ciruelas	kg	1.000		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.- Mezclar la harina con la sal y el azúcar. Agregue la mantequilla y el huevo y amase brevemente para formar una masa suave. Envuelva la masa en papel de aluminio y enfríe durante 30 minutos. Mientras tanto, lava, deshuesa y corta las ciruelas por la mitad.</p> <p>2.- Precaliente el horno a 180°C . Engrasar un molde desmontable (26 cm) . Extienda la masa quebrada finamente sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Forrar el molde. Pinchar la base con un tenedor.</p> <p>3.- Coloque las mitades de ciruela en posición vertical en el molde para que el fondo quede completamente cubierto. Para el crocante, amasar la mantequilla con el azúcar, vainilla, la sal y la canela. Agregue la harina y procese en migajas gruesas. Extender generosamente sobre las ciruelas. Hornear durante unos 40 minutos.</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Streuselkuchen	Clasificación de la receta	DÍA 7	
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)	Importe del ingrediente
Harina	kg	0.500		\$ -
Levadura seca	kg	0.011		\$ -
Huevo	kg	0.060		\$ -
Azúcar	kg	0.080		\$ -
Leche	lt	0.220		\$ -
Para la cobertura				\$ -
Mantequilla	kg	0.150		\$ -
Harina	kg	0.100		\$ -
Azúcar	kg	0.100		\$ -
Almendra	kg	0.100		\$ -
				\$ -
				\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.- Diluimos la levadura en leche y un poco de azúcar. Formamos un volcán con la harina y vamos incorporando el huevo, azúcar y la leche. Mezclar poco a poco hasta obtener una mezcla homogénea. Dejamos en un bol hasta que doble su tamaño.</p> <p>2.- Mezclar hasta obtener una mezcla homogénea. Dejamos en un bol, tapamos y dejamos fermentar hasta que doble su tamaño. Introducimos la masa en un molde y dejamos de nuevo reposar, esta vez aproximadamente una media hora o 40 minutos (no tiene porque doblar).</p> <p>3.-Preparamos la cobertura. Calentamos un poco la mantequilla, vamos incorporando el azúcar, la harina y la almendra hasta que se formen grumos. Esta cobertura la repartimos por encima de la masa anterior.</p> <p>4.- Horno precalentado a 175 grados, horneamos durante unos 30-40 minutos aproximadamente.</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Kalter Hund	Clasificación de la receta	DÍA 7	
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)	Importe del ingrediente
Galletas de Mantequilla	kg	0.500		\$ -
Crema de chocolate				\$ -
Chocolate oscuro	kg	0.150		\$ -
Chocolate con leche	kg	0.200		\$ -
Manteca de cacao	kg	0.150		\$ -
Crema para batir	kg	0.450		\$ -
Azúcar glass	kg	0.100		\$ -
Para las galletas				\$ -
Huevo	kg	0.120		\$ -
Harina	kg	0.350		\$ -
Esencia de vainilla	lt	0.010		\$ -
Polvo para hornear	kg	0.015		\$ -
Mantequilla	kg	0.100		\$ -
Azúcar	kg	0.200		\$ -
				\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>Para las galletas</p> <p>1.- Acremar la mantequilla con el azúcar. Añadir los huevos y la vainilla, integre por completo. Agregar el harina cernida junto con el polvo de hornear. Ve añadiendo poco a poco la harina en la preparación y revuelve hasta que se integre todo por completo. Envuelva con film y repose media hora en el refrigerador.</p> <p>2.- Pasado el tiempo. Extienda con ayuda de un rodillo. Haz las galletas del grosor que quieras y cortar. Horneé a 180°C. Por 15 min.</p> <p>Para la crema de chocolate</p> <p>1.- Colocar la crema en un cazo y llevar a fuego medio, agregar los chocolates, la crema de cacao y el azúcar glass. Batir hasta formar una crema.</p> <p>Montaje</p> <p>1.- Forrar con papel encerado un molde rectangular, disponer una capa de galletas y cubra con crema de chocolate, coloque otra capa de galletas y otra de crema de chocolate y así sucesivamente hasta terminar con una capa de chocolate. Refrigerere por media hora.</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Kuchen ciruela y mazapan.	Clasificación de la receta	DÍA 7	
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)	Importe del ingrediente
Harina	kg	0.200		\$ -
Polvo para hornear	kg	0.020		\$ -
Mantequilla	kg	0.120		\$ -
Sal	kg	0.002		\$ -
Azúcar	kg	0.080		\$ -
Huevo (yema)	kg	0.060		\$ -
Esencia de vainilla	kg	0.020		\$ -
Para el relleno				\$ -
Harina de almendra	kg	0.200		\$ -
Azúcar	kg	0.100		\$ -
Mantequilla	kg	0.600		\$ -
Sal	kg	0.005		\$ -
Huevo	kg	0.120		\$ -
Esencia de vainilla	kg	0.020		\$ -
Harina	kg	0.040		\$ -
Ciruelas	kg	0.600		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.- Ponemos en un bol todos los ingredientes: harina, polvo para hornear, sal, azúcar, mantequilla derretida, yema de huevo y vainilla . Mezclamos bien hasta conseguir una bola de masa lisa y uniforme. Tapamos con film y dejamos reposar en le frigorífico durante media hora.</p> <p>2.- A continuación extendemos la masa en un molde de aro desmontable forrado con papel</p> <p>Para el relleno</p> <p>1.- Mezclamos con la batidora eléctrica la almendra junto con la mantequilla derretida, el</p> <p>2.- Por último, incorporamos la harina y mezclamos bien con una cuchara de madera.</p> <p>3.- Colocamos las ciruelas sobre el relleno formando círculos concéntricos. Hornear a 180</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Galaktoboureko	Clasificación de la receta	DÍA 8	
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)	Importe del ingrediente
Huevo	kg	0.360	\$	-
Azúcar	kg	0.300	\$	-
Sémola fina	kg	0.150	\$	-
Mantequilla	kg	0.250	\$	-
Limón (ralladura)	kg	0.010	\$	-
Naranja (ralladura)	kg	0.010	\$	-
Leche	kg	1.000	\$	-
Pasta filo	kg	0.100	\$	-
Agua	lt	0.200	\$	-
Azúcar	kg	0.100	\$	-
Canela Molida	kg	0.005	\$	-
Jugo de limón	lt	0.030	\$	-
			\$	-
			\$	-
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.- Batimos los huevos con el azúcar hasta que el líquido saque un poco de espuma. Continuamos batiendo durante otros 2 minutos mientras vamos añadiendo la sémola, el jugo de limón, la cáscara rallada de limón y de la naranja. Continuamos batiendo y agregamos la leche y las 2 cucharadas de la mantequilla derretida. Batimos aproximadamente durante otros 6 minutos hasta que quede una crema ligera.</p>				
<p>2.- Introducimos el relleno anterior en una cacerola y calentamos a fuego medio durante 3-4 minutos hasta que nos quede como una bechamel, siempre batiendo con unas varillas para que no queden grumos en la crema. Retiramos del fuego y dejamos que enfriar.</p>				
<p>3.- Untar con la mantequilla la mitad de las hojas de pasta filo, colocar un molde de bizcocho previamente engrasado con mantequilla. Las láminas irán superpuestas, en este caso son 5 hojas, y dejamos que sobresalga por los lados del molde, como si fuese una tarta de manzana. El resto serán para cubrir el pastel.</p>				
<p>4.- Agregamos la crema que preparamos anteriormente y cubrimos con los bordes que dejamos de la pasta filo. Cubrimos con el resto de las láminas el molde presionando un poco para que no quede nada de aire. Hornear a 180 ° C por 30 min.</p>				
<p>5.- Preparamos el almíbar, llevamos el agua a punto de ebullición y añadimos el azúcar y jugo de limón y cocinamos durante 10-15 minutos. Untar al pastel inmediatamente que salga del horno.</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Sari burma turbante retorcido	Clasificación de la receta	DÍA 8	
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)	Importe del ingrediente
Pasta filo	kg	0.300	\$	-
Mantequilla	kg	0.050	\$	-
Para el relleno			\$	-
Nuez	kg	0.200	\$	-
Mantequilla	kg	0.020	\$	-
Azúcar	kg	0.100	\$	-
Agua	kg	0.030	\$	-
Para el jarabe			\$	-
Agua	lt	0.200	\$	-
Azúcar	kg	0.100	\$	-
Canela Molida	kg	0.005	\$	-
Jugo de limón	lt	0.030	\$	-
Palo madera cilíndrico 20 x 0.6 cm.	Pza.	1.000	\$	-
			\$	-
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.- En un sartén coloque la nuez con la mantequilla, agregue el azúcar y el agua y caramelicé la nuez.</p> <p>2.- Extienda una hoja de pasta filo y barnice por ambos lados con la mantequilla derretida.</p> <p>3.- Extienda en ella la preparación de la nuez, con la ayuda de un palo de madera enrolle, una vez enrollada retire el palo de madera, acomode en una charola. Hornear a 180° por 15 min.</p> <p>4.- Prepare el jarabe poniendo todos los ingrediente en una cacerola, lleve a fuego medio y remueva hasta formar un jarabe ligero. Barnice los rollos con esta preparación al salir del horno.</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Şöbiyet	Clasificación de la receta	DÍA 8	
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)	Importe del ingrediente
Pasta filo	kg	0.250		\$ -
Mantequilla	kg	0.100		\$ -
Cacahuete tostado limpio	kg	0.200		\$ -
Crema de cacahuete	kg	0.100		\$ -
Para la natilla				\$ -
Leche	kg	0.500		\$ -
Fécula de maíz	kg	0.030		\$ -
Azúcar	kg	0.100		\$ -
Para el almíbar				\$ -
Agua	kg	0.500		\$ -
Azúcar	kg	0.500		\$ -
Limón	kg	0.005		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.- Prepare el almíbar poniendo todos los ingrediente en una cacerola, lleve a fuego medio y remueva hasta formar un jarabe ligero. Barnice los ŞÖBIYET con esta preparación al salir del horno.</p> <p>2.- Hierva la leche con el azúcar y espese con la fécula hidrata. Enfríe y reserve.</p> <p>3.- Barnice con la mantequilla derretida tres hojas de pasta filo y encime. Coloque en el centro un poco de crema de cacahuete, natilla y cacahuates. Doble en forma de triangulo, horneé a 180° por 15 min.</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Baklava	Clasificación de la receta	DÍA 9	
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)	Importe del ingrediente
Mantequilla clarificada	kg	0.175		
Pasta filo	kg	0.200		\$ -
Nuez	kg	0.250		\$ -
Almíbar				\$ -
Azúcar	kg	0.250		\$ -
Agua	kg	0.300		\$ -
Limón	kg	0.015		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.- Untamos un molde cuadrado o rectangular (de unos 22 cm) con un par de cucharadas de mantequilla clarificada. Colocamos 15 láminas de masa filo en el molde, untando cada una con mantequilla antes de añadir la siguiente. Extendemos las nueces finamente picadas por encima y repetimos la misma operación con las láminas de masa filo restantes.</p> <p>2.- Presionamos ligeramente el sobrante de masa de los bordes, remetiéndolo hacia dentro. Cortamos la baklava en rombos con un cuchillo muy afilado y llegando a la base (así será más fácil separar después cada pieza). Regamos con la mantequilla sobrante y cocemos en el horno, precalentado a 180° C, durante unos 30-40 minutos.</p> <p>3.- Mientras tanto preparamos un almíbar calentándolo, sin remover, el agua, el azúcar y el jugo de limón a fuego muy suave (a 100° C) durante 20 minutos. Retiramos la baklava del horno y escurrimos el exceso de mantequilla si lo hubiera. Regamos con el almíbar y dejamos reposar un mínimo de 15 minutos antes de servir.</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Pasteles del mundo 2.4			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Nido de ruiseñor pistache	Clasificación de la receta	DÍA 9	
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)	Importe del ingrediente
<i>Pasta kataifi</i>	kg	0.500		\$ -
Mazapán	kg	0.240		\$ -
Mantequilla	kg	0.180		\$ -
Pistache	kg	0.100		\$ -
Nuez de la india	kg	0.100		\$ -
Miel de abeja	lt	0.160		\$ -
Agua	lt	0.020		\$ -
Para el mazapán				\$ -
<i>Almendra molida</i>	kg	0.175		\$ -
Azúcar glass	kg	0		\$ -
Mantequilla	kg	0.010		\$ -
Huevo	kg	0.060		\$ -
<i>Esencia de vainilla</i>	lt	0.020		\$ -
Agua de azar	lt	0.020		\$ -
				\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>Mazapán</p> <p>1.- En un bol añadimos la almendra molida junto con el azúcar glas, la mantequilla, la vainilla y el agua de azahar. Mezclamos ligeramente con ayuda de una espátula.</p> <p>2.- Incorporamos el huevo y trabajamos la mezcla a mano hasta obtener una masa homogénea y manejable. Formamos una bola, colocamos en una fuente y cubrimos con film para evitar que se reseque.</p> <p>Montaje</p> <p>1.- Tempere la pasta, unte el interior de un molde muffin con la mantequilla fundida. Una vez temperada, separamos en hilos y damos baño de mantequilla.</p> <p>2.- Tomar una madeja de pasta de hilos, enrollar sobre sí misma para formar un nido. Colocamos en los moldes, hacer un hueco en la parte de en medio.</p> <p>3.- Colocamos las bolitas de mazapán dentro de los nidos y las aplanamos, colocar pistache y nuez de la india, hornear a 180° C por 30 min. Una vez listos barnizamos con la miel.</p>				

		CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
		Pasteles del mundo 2.4			
		RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Al-Fálüday y Al- Jabís	Clasificación de la receta	DÍA 9		
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)	Importe del ingrediente	
Harina	kg	0.300	\$	-	
Almendra	kg	0.100	\$	-	
Azúcar	kg	0.080	\$	-	
Mantequilla	kg	0.075	\$	-	
Leche	lt	0.200	\$	-	
Huevo	kg	0.060	\$	-	
Levadura	kg	0.010	\$	-	
Sal	kg	0.005	\$	-	
Para el almíbar			\$	-	
Piloncillo	kg	0.150	\$	-	
Agua	lt	0.180	\$	-	
Té de azahar	lt	0.020	\$	-	
Limón	kg	0.030	\$	-	
Método de preparación			Fotografía		
<p>1.- En un recipiente mezclar el harina, la almendra limpia y finamente picada, el azúcar, la levadura y la sal.</p> <p>2.- Agregamos la mantequilla y mezclamos con los dedos hasta formar un masa con consistencia a un polvorón. Agregamos el huevo y la leche poco a poco y amasamos hasta formar una masa suave y no pegajosa. Formamos bolitas de 80 grs. Aprox. Y reposamos hasta doblar su tamaño.</p> <p>3.- Hornear a 180° C por 20 min. Una vez listo bañe con el almíbar.</p> <p>Para el almíbar</p> <p>1.- Ponga a hervir todos los ingredientes hasta formar un almíbar ligero.</p>					



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

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta		Al- Qata'if	Clasificación de la receta	DÍA 9
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)	Importe del ingrediente
Harina	kg	0.460	\$	-
Leche	lt	0.400	\$	-
Polvo para hornear	kg	0.020	\$	-
Bicarbonato	kg	0.010	\$	-
Sal	kg	0.005	\$	-
Para el relleno			\$	-
Reguesón	kg	0.200	\$	-
Azúcar	kg	0.080	\$	-
Nuez	kg	0.050	\$	-
Almíbar			\$	-
Azúcar	kg	0.250	\$	-
Agua	kg	0.300	\$	-
Limón	kg	0.015	\$	-
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.- En un bowl mezclar el harina, el polvo para hornear, bicarbonato, sal y añadir la leche 2.-En un sartén formar pequeños hot cakes, solo cocine por un lado sin secar completo para</p> <p>Para el relleno 1.- Acremar el reguesón con el azúcar y agregar la nuez.</p> <p>Para el almíbar 1.-Ponga a hervir todos los ingredientes hasta formar un almíbar ligero.</p> <p>Montaje 1.-Rellene los panecillos y cierre los bordes con los dedos formando un cono, acompañe nota: Pueden formarse empanadas y freir en aceite. Acompañe con almíbar.</p>				

		CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
		Pasteles del mundo 2.4			
		RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Basbousa	Clasificación de la receta	DÍA 9		
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)	Importe del ingrediente	
Sémola de trigo	kg	0.500		\$ -	
Almendra	lt	0.100		\$ -	
Azúcar	kg	0.070		\$ -	
Mantequilla	kg	0.100		\$ -	
Yogurt natural	kg	0.005		\$ -	
Polvo para hornear	kg	0.040		\$ -	
Sal	kg	0.005		\$ -	
Para la guarnición				\$ -	
Pistaches	kg	0.120		\$ -	
Para el almíbar				\$ -	
Piloncillo	kg	0.150		\$ -	
Agua	lt	0.180		\$ -	
Té de azahar	lt	0.020		\$ -	
Limón	kg	0.030		\$ -	
				\$ -	
				\$ -	
				\$ -	
Método de preparación			Fotografía		
<p>Jarabe</p> <ol style="list-style-type: none"> Vierta el agua, el azúcar y el jugo de limón en una cacerola a fuego alto. Ponga a hervir. Reduzca el fuego y cocine el jarabe a fuego medio bajo hasta 10 minutos. Cuando el jarabe esté completamente frío, agregue agua de rosas (o agua de azahar mezcle bien). <p>Pastel</p> <ol style="list-style-type: none"> En un bowl, combine la sémola, las almendras molidas, el azúcar glas, la sal y el polvo de hornear. Agregue aceite, yogur y mezcle. Engrase una molde para horno rectangular y espolvoreela con harina antes de verter la preparación. Empaque bien la preparación y alísela con una espátula hasta las esquinas. Con un cuchillo, dibuje cuadrados de 5 cm. Repose en el refrigerador durante 15 minutos. Precaliente el horno a 200°C mientras la masa reposa. Hornee durante 25 a 30 minutos, hasta que el pastel esté dorado. <p>Remojo y guarnición</p> <ol style="list-style-type: none"> Tan pronto como el pastel salga del horno, vierta el jarabe enfriado por encima, dejando el pastel dentro del molde y esparciendo el jarabe de manera uniforme. Espolvoree generosamente con almendras trituradas. Deje enfriar por completo antes de cortar las porciones a lo largo de las marcas dibujadas. 			 		