



RECETARIO
Los Dulces y Confeitería 3.3
Chef Pastelero y Panadero Internacional

DIA 1

Tema: Técnica Caramelo

Dulces caramelo satinado
Pirulí de Caramelo Macizo
Caramelo Suave
Manzana cubierta de caramelo
Paleta de colores

DIA 2

Tema: Técnica Toffe

Caramelo Toffe Blando
Toffe de coco
Toffe ingles
Toffe con nuez

DIA 3

Tema: Técnica Chocolate Básico

Chocolate de mesa
Bombones rellenos
Trufas de Café
Tablillas de chocolate
Caja de chocolate

DIA 4

Tema: Técnica Gomitas

Gomita cubierta de azúcar
Gomita espiral
Gomita de pectina
Osos de gomita
Gomitas enchiladas

DIA 5

Tema: Técnica Malvaviscos

Malvavisco rosa y blanco
Malvavisco Espiral
S'more
Malvavisco Trampado

DIA 6

Tema: Técnica Confitería Garapiñar

Cacahuete Garapiñado
Palanqueta de cacahuete
Pepitoria
Nuez garapiñada

DIA 7

Tema: Técnica Dulce de Leche

Cajeta
Mostachón
Jamoncillo
Glorias de linares
Huesitos de canela

DIA 8

Tema: Técnica Mazapán

Mazapán de Cacahuete
Mazapán de Almendra
Mazapán Trampado
Mazapán de pepita

DIA 9

Tema: Técnica Fruta Cristalizada

Calabaza Cristalizada
Pina Cristalizada
Papaya Cristalizada
Camote Cristalizado

DIA 10

Tema: Técnica Mermelada, Jalea y Ate.

Mermelada de Zorzamora
Jalea de Pina
Guayabate
Jalea de Fresa
Compota de pera



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confeitería 3.3

Nombre de la receta:	Dulces caramelo satinado	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Caramelo
		Porciones	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar Refinada	kg	0.500	
Agua Purificada	ml	0.250	
Glucosa Liquida	kg	0.100	
Vinagre de Manzana	ml	0.090	
Colorante Alimenticio	ml	0.001	
Saborizante Alimenticio	ml	0.005	

METODO DE PREPARACION:

- Colocar el azúcar junto con el agua desde frío en un coludo limpio y libre de grasa, poner en fuego hasta que llegue a temperatura de fundido, cuando llegue a fundido agregamos glucosa y vinagre e incrementamos la temperatura hasta llegar a punto caramelo suave, al llegar a 140 grados Celsius, dividir en 2 recipientes y agregar esencia y colorante según cantidad e intensidad deseada.
- Colocar el caramelo ya frío en un tapete siliconado y satinar hasta que brille, realizar cilindros de caramelo antes de que enfríe de 2 cm de grosor y dejar enfriar hasta cristalizar, cortar pedazos de caramelo con una espátula de cuña.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Pirulí Caramelo Macizo	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Caramelo
		Porciones	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar Refinada	kg	0.300	
Glucosa	kg	0.400	
Agua Purificada	ml	0.250	
Esencia	gotas	0.020	
Color	gotas	c/s	
Acido Cítrico	kg	0.002	
Papel estrella	pza.	2	
Palos de madera para paleta	pza.	5	
Papel Celofán	pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Colocar a fuego medio el azúcar, glucosa y agua hasta llegar a punto de fundido.
- 2.- Adicionar la esencia y acido cítrico y mezclar perfectamente.
- 3.- Dividir el caramelo en la cantidad de colores queremos realizar nuestro Pirulí.
- 4.- Porcionar y adicionar el colorante, teniendo en cuenta la intensidad y poder del colorante.
- 5.- Elaborar un Cornet de 7cm Alto por 3cm de ancho boca del Cornet con papel estrella.
- 6.- Colocar el caramelo en el Cornet según diseño, hasta el tope y por ultimo colocar un palo de paleta.
- 7.- Dejar enfriar y cristalizar.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Manzana Cubierta de caramelo	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Caramelo
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar Refinada	kg	0.300	
Glucosa	kg	0.400	
Agua Purificada	ml	0.250	
Esencia de cereza	gotas	0.020	
Color Rojo	gotas	c/s	
Acido Cítrico	kg	0.002	
Papel estrella	pza.	2	
Palos de madera para paleta	pza.	5	
Papel Celofán	pza.	1	
Manzana Verde	pza.	5	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Colocar a fuego medio el azúcar, glucosa y agua hasta llegar a punto de fundido.
- 2.- Adicionar la esencia y acido cítrico y mezclar perfectamente.
- 3.- Picar la manzana con un tenedor y clavar el palo de madera.
- 4.- Adicionar el colorante.
- 5.- Llevar a punto de caramelo suave y retirar del fuego.
- 6.- Sumergir la manzana realizando una capa ligera.
- 7.- Dejar enfriar y cristalizar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Paleta de colores	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Caramelo
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar Refinada	kg	0.800	
Jarabe de Maíz	ml	0.200	
Sal	kg	0.001	
Agua	ml	0.200	
Acido Cítrico	kg	0.003	
Saborizante	ml	0.005	
Colorante rojo	gotas	6	
Palos de madera cilíndricos	pza.	8	
Celofán	pza.	1	
Bióxido de titanio	gotas	4	
Colorante verde	gotas	6	
Colorante amarillo	gotas	6	
Colorante azul	gotas	6	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Colocar a fuego medio el azúcar, sal jarabe de maíz y agua hasta llegar a punto de fundido.
- 2.- Adicionar la esencia y acido cítrico y mezclar perfectamente.
- 3.- Dividir en tapetes siliconados, el caramelo en la cantidad de colores queremos emplear .
- 4.- Porcionar y adicionar el colorante, y bióxido de Itanium, teniendo en cuenta la intensidad y poder del colorante.
- 5.- Mezclar perfectamente el colorante con una espátula o cuña.
- 6.- Estirar y Satinar realizando al final un cilindro de 2cm de diámetro, sin importar el largo.
- 7.- Una vez realizados los cilindros de diversos, juntar y realizar técnica de trenzado, estirar hasta tener un diámetro de 2 cm y un largo de 10cm, enroskar el cilindro hasta obtener un circulo y colocarle el palo de madera.
- 8.- Dejar enfriar y Cristalizar



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Caramelo Toffe Blando	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Toffe
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar Refinada	kg	0.800	
Crema para Batir Lyncott Congelada	ml	0.300	
Sal	kg	0.001	
Glucosa	kg	0.200	
Trimoline	kg	0.100	
Esencia de vainilla (sin color)	ml	0.020	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Colocar a fuego medio el azúcar hasta punto de caramelo rubio.
- 2.- Adicionar poco a poco la crema para batir congelada y mezclar sin dejar de mover (Punto crítico).
- 3.- Agregar sal, glucosa y trimoline y llevar a punto de bola dura, realizar prueba de agua .
 - 4.- Retirar del fuego y agregar la esencia de vainilla.
 - 5.- Aceitar un recipiente rectangular y verter la mezcla.
 - 6.- Dejar enfriar por 8 horas a temperatura ambiente.
- 7.- Una vez realizados fría la preparación con un cuchillo aceitado cortar en líneas verticales y horizontales, obteniendo cubos de toffe de 2x2cm, cortar parejo para tener cubos regulares.
- 8.- En todo momento realizar esta técnica con la ayuda de un termómetro para mediciones precisas.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Toffe de coco	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Toffe
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar Refinada	kg	0.600	
Crema para Batir	ml	0.200	
Sal	kg	0.001	
Coco Rallado	kg	0.100	
Esencia de coco	ml	0.005	
Leche en polvo	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Colocar a fuego medio el azúcar hasta punto de caramelo obscuro.
- 2.- Adicionar la crema para batir y mezclar sin dejar de mover.
- 3.- Agregar sal y llevar a punto de bola dura. (realizar prueba de agua)
- 4.- Retirar del fuego y agregar la esencia de coco.
- 5.- Dejar enfriar por 8 horas a temperatura ambiente.
- 6.- Una vez fría la preparación, aceitar las manos y tomar una porción medida con la cantidad de 40 gr y formar bolitas.
- 7.- Mezclar coco y leche en polvo y Rodar las bolitas toffe por el coco y dejar reposar.
- 8.- En todo momento realizar esta técnica con la ayuda de un termómetro para mediciones precisas.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Toffe ingles	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Toffe
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar Refinada	kg	0.600	
Nuez Picada	kg	0.300	
Mantequilla	kg	0.680	
Sal gruesa	kg	0.001	
Vainilla estándar	ml	0.003	
Agua	ml	0.180	
Chocolate semiamargo	kg	0.300	
Papel encerado	pza.	1	
Aceite vegetal	ml	c/s	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Colocar a fuego medio el azúcar, mantequilla, sal y agua hasta punto de caramelo oscuro.
- 3.- Agregar vainilla y llevar a punto de bola dura. (realizar prueba de agua) punto Caramel Crack
- 4.- Picar en trozos toscos la nuez y tostarla un poco en horno, y colocara la mitad de nuez en un recipiente rectangular encamisado con papel encerado y aceite.
- 5.- Verter el caramelo en el recipiente y dejar enfriar por 7 minutos.
- 6.- Una vez pasado este tiempo, colocar encima el chocolate semiamargo y tapar con papel aluminio otros 7 minutos, esto fundirá el chocolate y con ayuda de una espátula extender el chocolate por toda la superficie, agregar granos de sal y la otra mitad de nuez picada .
- 7.- Dejar Enfriar y reposar por 6 horas y listo.
- 8.- En todo momento realizar esta técnica con la ayuda de un termómetro para mediciones precisas.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Toffe con nuez	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Toffe
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar Refinada	kg	0.600	
Crema para Batir	ml	0.300	
Sal	kg	0.001	
Nuez picada	kg	0.100	
Esencia de nuez	kg	0.002	
Chocolate amargo	kg	0.200	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Colocar a fuego medio el azúcar hasta punto de caramelo oscuro.
 - 2.- Adicionar la crema para batir y mezclar sin dejar de mover.
 - 3.- Agregar sal y llevar a punto de bola dura. (realizar prueba de agua)
 - 4.- Retirar del fuego y agregar la esencia de nuez y la nuez picada.
 - 5.- Agregar el caramelo en un recipiente rectangular aceitado y verter la preparación.
 - 6.- Dejar enfriar unos 10 minutos y colocar encima el chocolate, dejar que funda unos 5 minutos y extender con espátula.
 - 7.- Enfriar por 6 horas y listo.
- En todo momento emplear termómetro (Puntos críticos Checar con Chef Horacio)



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Chocolate de mesa	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Chocolate Básico
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar morena	kg	0.300	
Cacao semilla	kg	0.400	
Canela	kg	0.002	
Clavo	pza.	1	
Anís	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Tostar las especias y las habas a fuego medio y reservar.
- 2.- Con la ayuda de un molino, metate o molcajete, moler las habas y las especias junto con el azúcar.
- 3.- Una vez molido, compactar en un molde cilíndrico (Cortador metálico).
- 4.- Dejar reposar dos horas.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Bombones rellenos	Clasificación de la receta:	Estándar
	Ganache y Confit de moras	Tema	Tema: Técnica Chocolate Básico
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chocolate amargo	kg	0.400	
Relleno Ganache Clásico			
Chocolate	kg	0.200	
Mantequilla	kg	0.050	
Crema Lyncott	ml	0.100	
Confit de moras			
Fresa	kg	0.200	
Zarzamora	kg	0.200	
Limón	kg	0.030	
Azúcar	kg	0.100	
Trimoline	kg	0.050	
Grenetina	kg	0.010	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Fundir el chocolate y temperar según método y proceso (Instrucciones Chef Horacio) técnica /trenzado.
 - 2.- Limpiar el Molde de Bombones perfectamente.
 - 3.- Agregar el chocolate con ayuda de una manga y elaborar el casco. dejar secar
 - 4.- Elaborar el ganache Fundiendo todos los ingredientes a baño maría y dejar enfriar, colocar en manga .
 - 5.- Elaborar Confit, colocar la fruta cortada por la mitad lavada y desinfectada en un coludo a flama media, junto con el azúcar y el trimoline, hasta fundir y llegar a punto bola suave, Hidratar la grenetina e incorporar a la preparación, retirar del Fuego y agregar el jugo de limón, licuar y colar, dejar enfriar y colocar en una manga pastelera.
 - 6.- Una vez seco el casco, rellenar el bombón, primero de ganache y seguido del confit, para después cerrar con chocolate temperado .
 - 7.- Enfriar y cristalizar por 40 minutos y listo.
- En todo momento emplear termómetro (Puntos críticos Checar con Chef Horacio)



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Trufas de Café	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Chocolate Básico
		Porciones	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chocolate amargo	kg	0.300	
Mantequilla	kg	0.100	
Crema Lyncott	ml	0.100	
Esencia de café	ml	0.005	
Cocoa	kg	0.020	
Granos de Café	kg	0.010	
Glucosa	kg	0.100	
Miel	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Fundir el chocolate y temperar según método y proceso (Instrucciones Chef Horacio) técnica /trenzado.
 - 2.- Limpiar el Molde de Bombones perfectamente.
 - 3.- Agregar el chocolate con ayuda de una duya y realizar el casco del bombón, dejar cristalizar.
 - 4.- Elaborar el ganache Fundiendo todos los ingredientes a baño maría y dejar enfriar, colocar en manga .
 - 5.- Elaborar Confit, colocar la fruta cortada por la mitad lavada y desinfectada en un coludo a flama media, junto con el azúcar y el trimoline, hasta fundir y llegar a punto bola suave, Hidratar la grenetina e incorporar a la preparación, retirar del Fuego y agregar el jugo de limón, licuar y colar, dejar enfriar y colocar en una manga pastelera.
 - 6.- Una vez seco el casco, rellenar el bombón, primero de ganache y seguido del confit, para después cerrar con chocolate temperado .
 - 7.- Enfriar y cristalizar por 40 minutos y listo.
- En todo momento emplear termómetro (Puntos críticos Checar con Chef Horacio)



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Tablillas de chocolate	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Chocolate Básico
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chocolate amargo	kg	0.300	
Pimienta	kg	0.002	
Sal de grano	kg	0.001	
Cardamomo	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Fundir el chocolate y temperar según método y proceso (Instrucciones Chef Horacio) técnica /trenzado.
 - 2.- Limpiar el Molde para Tablilla.
 - 3.- Agregar el chocolate con ayuda de una manga.
 - 4.- Moler en trozos gruesos los condimentos y especias .
 - 5.- Incorpora sal y especias en la superficie del chocolate
 - 6.- Enfriar y cristalizar por 40 minutos y listo.
- En todo momento emplear termómetro (Puntos críticos Checar con Chef Horacio)



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Caja de chocolate	Clasificación de la receta:	Estándar	
		Tema	Tema: Técnica Chocolate Básico	
		Porciones		
INGREDIENTES		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chocolate Amargo				
Transfer a elección				
Aire comprimido				

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Fundir el chocolate y temperar según método y proceso (Instrucciones Chef Horacio) técnica /trenzado.
- 2.- Limpiar el Molde para elaborar Caja.
- 3.- Colocar Transfer e incorporar el Chocolate Templado .
- 4.- Instrucciones de diseño de caja. (Chef Horacio) uso de aire comprimido.
- 5.- Enfriar y cristalizar por 40 minutos y listo.
En todo momento emplear termómetro



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Gomita cubierta de azúcar	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Gomitas
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Grenetina	kg	0.060	
Agua purificada (1)	ml	0.150	
Agua purificada (2)	ml	0.150	
Azúcar refinada (1)	kg	0.350	
Glucosa	kg	0.390	
Azúcar refinada (2)	kg	0.200	
Aceite en spray	pza.	1	
Colorantes	caja	1	
Ácido Cítrico	kg	0.002	
Esencia fresa	gotas	4	
Esencia limón	gotas	4	
Esencia Pina	gotas	4	

METODO DE PREPARACION:

Rendimiento: 1 kilo de preparación para elaborar gomitas (equivalente a 100 piezas medianas). Sacar Costo Mediante/ Clase Costeo Valor real

1. En un recipiente limpio, hidrata la Grenetina en el agua purificada (1); reserva.
2. Vierte en un coludo el azúcar refinada (1), la glucosa y el agua purificada (2); mezcla y hierve, a fuego medio, hasta obtener una hebra fina, Retira del fuego.
3. Disuelve la Grenetina, previamente hidratada; mezcla perfectamente.
4. Vierte la Grenetina, previamente disuelta, en la preparación; mezcla perfectamente hasta lograr su total incorporación.
5. Tempera y añade la Esencia, el Colorante y el Ácido Cítrico mezcla perfectamente. (color y sabor a elección separando grenetina para 3 sabores) Limón/Pina y Fresa.
6. Colocar en moldes.
7. Deja reposar durante 4 horas a temperatura ambiente.
8. Desmoldar y espolvorea las gomitas con el azúcar refinada (2) hasta cubrir las.

*Nota: Tener en cuenta Bloom y Brix de preparaciones.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Gomita espiral	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Gomitas
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Grenetina	kg	0.060	
Agua purificada (1)	ml	0.150	
Agua purificada (2)	ml	0.150	
Azúcar refinada (1)	kg	0.350	
Glucosa	kg	0.390	
Azúcar refinada (2)	kg	0.200	
Aceite en spray	pza.	1	
Colorantes	caja	1	
Ácido Cítrico	kg	0.002	
Esencia coco	gotas	4	
Esencia limón	gotas	4	
Esencia Pina	gotas	4	
Bióxido de Titanio	gotas	4	

METODO DE PREPARACION:

1. En un recipiente limpio, hidrata la Grenetina en el agua purificada (1); reserva.
2. Vierte en un coludo el azúcar refinada (1), la glucosa y el agua purificada (2); mezcla y hierve, a fuego medio, hasta obtener una hebra fina, Retira del fuego.
 3. Disuelve la Grenetina, previamente hidratada; mezcla perfectamente.
 4. Vierte la Grenetina, previamente disuelta, en la preparación; mezcla perfectamente hasta lograr su total incorporación.
5. Tempera y añade la Esencia, el Colorante y el Ácido Cítrico mezcla perfectamente. (color y sabor a elección separando grenetina para 3 sabores) Coco /Pina/Limón

Espirales

 1. Vacía la primera preparación en una charola; cubre su base formando una capa fina (no gruesa). Deja secar.
 3. Vacía la segunda preparación en la charola; cubre la primera preparación y distribuye uniformemente haciendo uso del reverso de un cucharón.
 4. Deja reposar durante 1 hora a temperatura ambiente.
 5. Separa la preparación del borde de la charola; enrolla y tira hacia adentro hasta formar un rollo en su totalidad.
 6. Corta las orillas del rollo con unas tijeras (excedente).
 7. Corta el rollo uniformemente con las tijeras formando medallones (espirales).

*Nota: El Bióxido de Titanio deberá agregarse cuando se deseen gomitas con apariencia láctea. en este caso el sabor a coco.

*Elaborar 4 gomitas en forma de boca de color rojo y 8 gomitas azules; reservar para clases posteriores. (Clase Chocolate Trampado)



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Gomita de pectina	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Gomitas
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pectina cítrica	kg	0.200	
Agua purificada	ml	0.150	
Azúcar refinada (1)	kg	0.350	
Isomalt	kg	0.300	
Azúcar refinada (2)	kg	0.200	
Aceite en spray	pza.	1	
Colorantes	caja	1	
Ácido Cítrico	kg	0.002	
Esencia mango	gotas	4	
Esencia limón	gotas	4	
Esencia naranja	gotas	4	

METODO DE PREPARACION:

1. Vierte en un coludo el azúcar refinada (1), y el agua purificada, mezcla y hierva, a fuego medio, hasta obtener una hebra fina, Retira del fuego.
2. Agregar la pectina, mezcla perfectamente.
3. Incorporar el Isomalt en la preparación; mezcla perfectamente hasta lograr su total incorporación.
4. Añade la Esencia, el Colorante y el Ácido Cítrico mezcla perfectamente. (color y sabor a elección separando la preparación para 3 sabores) Limón/Mango y Naranja.
5. Colocar en moldes.
6. Deja reposar durante 4 horas a temperatura ambiente.
7. Desmoldar y espolvorea las gomitas con el azúcar refinada (2) hasta cubrir las.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Gomitas enchiladas	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Gomitas
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Grenetina	kg	0.060	
Agua purificada (1)	ml	0.150	
Agua purificada (2)	ml	0.150	
Azúcar refinada (1)	kg	0.350	
Glucosa	kg	0.390	
Azúcar refinada (2)	kg	0.200	
Aceite en spray	pza.	1	
Colorante rojo	caja	1	
Ácido Cítrico	kg	0.002	
Esencia sandía	gotas	4	
Chile piquín picante	kg	0.060	

METODO DE PREPARACION:

1. En un recipiente limpio, hidrata la Grenetina en el agua purificada (1); reserva.
2. Vierte en un coludo el azúcar refinada (1), la glucosa y el agua purificada (2); mezcla y hierve, a fuego medio, hasta obtener una hebra fina, Retira del fuego.
3. Disuelve la Grenetina, previamente hidratada; mezcla perfectamente.
4. Vierte la Grenetina, previamente disuelta, en la preparación; mezcla perfectamente hasta lograr su total incorporación.
5. Tempera y añade la Esencia, el Colorante y el Ácido Cítrico mezcla perfectamente.
6. Colocar en moldes.
7. Deja reposar durante 4 horas a temperatura ambiente.
8. Desmoldar y espolvorea las gomitas con el azúcar refinada (2) y el chile piquín, hasta cubrirlas.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Malvavisco rosa y blanco	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Malvaviscos
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Agua Purificada	ml	0.125	
Azúcar refinada	kg	0.200	
Grenetina	kg	0.014	
Colorante Rosa	gotas	3	
Esencia de vainilla Transparente	ml	0.005	
Fécula de maíz	kg	0.050	
Agua Purificada	ml	0.250	
Azúcar refinada	kg	0.400	
Grenetina	kg	0.028	
Esencia de vainilla Transparente	ml	0.005	
Fécula de maíz	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. En un recipiente limpio, hidrata la Grenetina en el agua purificada; reserva.
2. Vierte en un coludo el azúcar refinada y el agua purificada a fuego medio.
3. Disuelve la Grenetina, previamente hidratada; mezcla perfectamente.
4. Vierte la grenetina, previamente disuelta, en la preparación; mezcla perfectamente hasta lograr su total incorporación, hasta punto de hebra fina.
5. Añade la Esencia, el Colorante y mezclar.
- 6.- Batir e incorporar aire hasta satinar y duplicar el volumen de la preparación.
 - 6a. Colocar en recipiente rectangular cubierto por fécula de maíz .
 7. Deja reposar durante 4 horas a temperatura ambiente.
8. Desmoldar y cortar en cubos de 2x2 para obtener la forma de malvavisco tradicional.
 - *Repetir la preparación omitiendo el colorante para obtener el malvavisco blanco.

*En un Tapete Siliconado realizar 4 malvaviscos Blancos de 6cm de diámetro y 2 cm de alto para receta posterior (chocolate Trampado)



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Malvavisco Espiral	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Malvaviscos
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Agua Purificada	ml	0.125	
Azúcar refinada	kg	0.200	
Grenetina	kg	0.014	
Colorante Rosa	gotas	3	
Esencia de vainilla Transparente	ml	0.005	
Agua Purificada	ml	0.125	
Azúcar refinada	kg	0.200	
Grenetina	kg	0.014	
Colorante Azul	gotas	3	
Esencia de vainilla Transparente	ml	0.005	
Agua Purificada	ml	0.125	
Azúcar refinada	kg	0.200	
Grenetina	kg	0.014	
Colorante Amarillo	gotas	3	
Esencia de vainilla Transparente	ml	0.005	
Agua Purificada	ml	0.125	
Azúcar refinada	kg	0.200	
Grenetina	kg	0.014	
Esencia de vainilla Transparente	ml	0.005	
Mangas pasteleras	pza.	4	
Fécula de maíz	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. En un recipiente limpio, hidrata la Grenetina en el agua purificada; reserva.
 2. Vierte en un coludo el azúcar refinada y el agua purificada a fuego medio.
 3. Disuelve la Grenetina, previamente hidratada; mezcla perfectamente.
 4. Vierte la grenetina, previamente disuelta, en la preparación; mezcla perfectamente hasta lograr su total incorporación, hasta punto de hebra fina.
 5. Añade la Esencia, el Colorante y mezclar.
 - 6.- Batir e incorporar aire hasta satinar y duplicar el volumen de la preparación.
 - 6a. Colocar en recipiente rectangular cubierto por fécula de maíz .
 7. Deja reposar durante 4 horas a temperatura ambiente.
 8. Desmoldar y cortar en cubos de 2x2 para obtener la forma de malvavisco tradicional.
- *Repetir la preparación para obtener los 3 colores de malvavisco y omitir el colorante para obtener el malvavisco blanco.
- 9.- Colocar cada color de malvavisco en manga.
 - 10.- En una charola espolvoreada ligeramente con fécula de maíz, hacer cilindros delgados de cada color pegados uno entre si.
 - 11.- Dejar secar 6 horas a temperatura ambiente, pasado ese lapso de tiempo, trenzar para hacer un espiral de malvavisco de colores.
 - 12.- Cortar a 3cm de largo y terminar espolvoreando con fécula de maíz en abundancia y retirar el exceso al finalizar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	S'more	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Malvaviscos
		Porciones	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Galleta Rectangular			
Harina	kg	0.250	
Fécula de maíz	kg	0.050	
Azúcar	kg	0.070	
Huevo	kg	0.020	
Vainilla	ml	0.005	
Nata	kg	0.100	
Sal	kg	0.001	
Mantequilla	kg	0.040	
Malvavisco blanco	pza.	10	
Chocolate amargo	kg	0.200	

METODO DE PREPARACION:

Preparación para elaborar la siguiente clase. una vez finalizados los malvaviscos (Fríos y gelificados)

- 1.- Elaborar la galleta rectangular método cremage, extender a 0.5 cm de grosor picar con tenedor y hornear a 160 grados Celsius por 10 minutos o hasta que tenga una consistencia crujiente.
- 2.- Dejar enfriar y una vez frio elaborar el sándwich de campamento.
- 3.- Colocar en la galleta el chocolate amargo, flamear el malvavisco y colocar la otra galleta para finalizar el sándwich, apagar el malvavisco y listo.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Malvavisco Trampado	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Malvaviscos
		Porciones	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chocolate cobertura	kg	0.400	 
Malvavisco rojo y blanco	pza.	4	
Palillos de dientes	pza.	4	
Nuez pecana	kg	0.100	
Malvavisco de 6x2 cm	pza.	4	
Gomitas rojas y azules	pza.	c/s	
Palo de Paleta de plástico.	pza.	4	

METODO DE PREPARACION:

Preparación para elaborar la siguiente clase. una vez finalizados los malvaviscos (Fríos y gelificados)

Malvavisco Trampado

- 1.- Fundir el chocolate cobertura picar la nuez toscamente y mezclar con la mitad de esta cobertura.
- 2.- Pinchar el malvavisco y trampar, dejar enfriar hasta cristalizar el chocolate.

Tipo Paleta payaso

- 1.- Fundir el chocolate cobertura picar la nuez toscamente y mezclar con la mitad de esta cobertura.
- 2.- Colocar el palo de paleta en el malvavisco y trampar, colocar las gomitas formando una cara, dejar enfriar hasta cristalizar el chocolate.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Cacahuete Garapiñado	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Técnica Confitería Garapiñar
		Porciones	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Cacahuete Crudo con Cutícula	kg	0.900	
Azúcar refinada	kg	1.000	
Colorante Rojo en polvo	kg	0.015	
Agua Purificada	ml	0.500	
Mantequilla	kg	0.030	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En una olla Alta incorporar el agua, el azúcar y el colorante, a flama media hasta llegar a punto de caramelo suave.
- 2.- Llegando a ese punto del azúcar incorporamos el cacahuete, y movemos para evitar que se quemé el azúcar.
- 3.- Mover hasta cristalizar el azúcar, alcanzando a ese punto del azúcar retirar del fuego y mover para evitar que se peguen los cacahuates, eliminar el exceso de azúcar cristalizada, colocar el cacahuete en un recipiente
- 4.- Regresar al fuego la olla alta y calentarla sin cacahuates, una vez caliente regresar el cacahuete y cuando empiece a fundir el azúcar incorporar la mantequilla, mover y retirar del fuego, y listo.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Palanqueta de cacahuete	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Técnica Confitería Garapiñar
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Cacahuete pelado Crudo	kg	0.750	
Azúcar refinada	kg	0.500	
Esencia de vainilla	ml	0.030	
Mantequilla sin sal	kg	0.050	
Segueta de ferretería	pza.	1	
Papen encerado	pza.	2	
Acido Cítrico	kg	0.002	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Tostar el cacahuete ligeramente.
- 2.- En un Coludo limpio perfectamente, agregar el azúcar y acido cítrico, fundir a punto de caramelo rubio.
 - 2a.- Agregar el cacahuete y la vainilla, retirar del fuego.
- 3.- Fuera del fuego mover el cacahuete hasta incorporar muy bien el azúcar.
- 4.- Colocar en el papel encerado ligeramente enmantequillado la mezcla de cacahuete y azúcar, y con la ayuda de un cuchillo cubierto con mantequilla aplanar la parte superior de la palanqueta.
 - 5.- Dejar enfriar y cristalizar por 2 horas.
 - 6.- Cortar en rectángulos de 6cm por 3cm con ayuda de una segueta.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Pepitoria	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Técnica Confitería Garapiñar
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pepita de calabaza pelada cruda	kg	0.500	
Azúcar refinada	kg	0.500	
Esencia de vainilla	ml	0.015	
Mantequilla sin sal	kg	0.050	
Papen encerado	pza.	2	
Acido Cítrico	kg	0.002	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Tostar la pepita ligeramente.
- 2.- En un Coludo limpio perfectamente, agregar el azúcar y acido cítrico, fundir a punto de caramelo rubio.
 - 2a.- Agregar la pepita y la vainilla, retirar del fuego.
- 3.- Fuera del fuego mover la pepita hasta incorporar muy bien el azúcar.
- 4.- Colocar en el papel encerado ligeramente enmantecillado la mezcla de pepita y azúcar formando círculos de 10 cm de diámetro.
- 5.- Dejar enfriar y cristalizar por 2 horas. y Listo.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Nuez garapiñada	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Técnica Confitería Garapiñar
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Cacahuete Crudo con Cutícula	kg	0.900	
Azúcar refinada	kg	1.000	
Agua Purificada	ml	0.500	
Mantequilla	kg	0.060	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En una olla Alta incorporar el agua, el azúcar, a flama media hasta llegar a punto de caramelo suave.
- 2.- Llegando a ese punto del azúcar incorporamos la nuez, y movemos para evitar que se queme el azúcar.
- 3.- Mover hasta cristalizar el azúcar, alcanzando a ese punto del azúcar retirar del fuego y mover para evitar que se peguen las nueces, eliminar el exceso de azúcar cristalizada, colocar la nuez en un recipiente diferente.
- 4.- Regresar al fuego la olla alta y calentarla sin las nueces, una vez caliente regresar las nueces y cuando empiece a fundir el azúcar incorporar la mantequilla, mover y retirar del fuego.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confeitería 3.3

Nombre de la receta:	Cajeta	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Dulce de Leche
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar	kg	0.580	
Leche entera	ml	1.000	
Esencia de vainilla	ml	0.100	
Jarabe de maíz	kg	0.150	
Canela	pza.	1	
Bicarbonato	kg	0.020	
Sal	kg	0.002	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Hervir la leche con la canela cortada en trozos junto con la vainilla, hasta aromatizar por completo.
- 2.- Colar y regresar al recipiente, Incorporar el azúcar, la miel de maíz, y el bicarbonato.
- 3.- Seguir Hirviendo hasta evaporar la leche y concentrar el azúcar, moviendo constantemente, a flama media aproximadamente 2 horas.
- 4.- Checar consistencia pastosa y dejar enfriar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Mostachón	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Dulce de Leche
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar	kg	0.500	
Leche evaporada	ml	1.000	
Esencia de vainilla	ml	0.100	
Jarabe de maíz	kg	0.150	
Bicarbonato	kg	0.015	
Sal	kg	0.002	
Mantequilla	kg	0.050	
Nuez Pecana mitades	kg	0.100	
Mini capacillos	pza.	20	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Hervir la leche con la mantequilla cortada en trozos junto con la vainilla, azúcar, la miel de maíz, y el bicarbonato.
- 2.- Seguir Hirviendo hasta evaporar la leche y concentrar el azúcar, moviendo constantemente, a flama media hasta llegar abola suave
- 3.- Checar consistencia y hacer prueba de agua.
- 4.- Dejar enfría un poco la preparación y colocar los capacillos en vasos minis o díperos y llenarlos con la preparación de dulce de leche.
- 5.- Enfriar 4 horas a temperatura ambiente, desmoldar y adornar con la mitad de la nuez.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Jamoncillo	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Dulce de Leche
		Porciones	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar Refinada	kg	0.800	
Leche en polvo	kg	0.500	
Agua fría	ml	0.250	
Azúcar Refinada	kg	0.600	
Leche en polvo	kg	0.500	
Agua Fría	ml	0.250	
Guayabas Congeladas	pza.	3	
Colorante Rosa		c/s	
Papel estrella	pza.	1.0	
bicarbonato	kg	0.005	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Mezclar perfectamente en frio agua y leche en polvo, evitando grumos.
- 2.- Incorporar a esta mezcla el azúcar e incorporar hasta disolver.
- 3.- En un Coludo a fuego medio, evaporar el agua hasta llegar a punto de bola suave, hacer prueba de agua para corroborar que ya llego a este punto. (Punto critico asegurar consistencia con Chef Horacio)
- 4.- En molde rectangular forrado con papel estrella colocar la preparación y darle forma regular.
- 5.- Enfriar y cortar rectángulos de 5cm por 2cm.

*Hacer El mismo procedimiento para el sabor de guayaba (Instrucciones Chef Horacio)



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Glorias de linares	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Dulce de Leche
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar	kg	0.500	
Leche en polvo	ml	1.000	
Esencia de vainilla	ml	0.100	
Bicarbonato	kg	0.015	
Sal	kg	0.002	
Mantequilla	kg	0.050	
Nuez Pecana picada	kg	0.100	
Brandy	ml	0.050	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Mezclar perfectamente en frio agua y leche en polvo, evitando grumos.
- 2.- Incorporar a esta mezcla el azúcar e incorporar hasta disolver.
- 3.- En un Coludo a fuego medio, evaporar el agua hasta llegar a punto de bola suave, hacer prueba de agua para corroborar que ya llego a este punto.
- 4.- Incorporar la nuez picada aun en fuego y mezclar. Retirar del fuego y mover hasta enfriar con una cuchara de madera y una vez frio agregar el brandy y vainilla.
- 5.- En molde rectangular forrado con papel estrella colocar la preparación y darle forma regular.
- 6.- Enfriar y elaborar bolas de 40gr. al envolver se puede dar forma de pequeños cilindros.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confeitería 3.3

Nombre de la receta:	Huesitos de canela	Clasificación de la receta:	Estándar
	Toluqueños	Tema	Tema: Técnica Dulce de Leche
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar	kg	0.500	
Leche evaporada	ml	1.000	
Esencia de vainilla	ml	0.100	
Leche en polvo	kg	0.150	
Bicarbonato	kg	0.015	
Sal	kg	0.002	
Mantequilla	kg	0.050	
Cascara de nuez de castilla	pza.	5	
Canela en polvo	kg	0.030	
Azúcar Glas	kg	0.010	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Hervir la leche con la mantequilla cortada en trozos junto con la vainilla, azúcar, leche en polvo, sal y el bicarbonato.
- 2.- Seguir Hirviendo hasta evaporar la leche y concentrar el azúcar, moviendo constantemente, a flama media hasta llegar abola suave
- 3.- Checar consistencia y hacer prueba de agua.
- 4.- Dejar enfría 1 hora la preparación y colocar 40gr en la cascara de nuez de castilla o hacer forma de almendra .
- 5.- Mezclar canela y azúcar y revolver el esta mezcla los huesitos de dulce de leche formados.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Mazapán de Cacahuete	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Mazapán
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Cacahuete crudo	kg	0.700	
Azúcar Glas	kg	0.500	
Sal	kg	0.001	
Papel celofán	pza.	1	
Vela	pza.	1	
Cerillos	pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

- 1.-Tostar en horno muy poco tiempo el cacahuete, comprobando el sabor, para evitar que este color pardo o un sabor amargo.
- 2.- Picar el cacahuete en una tabla repostera seca, limpia (sin olor y sabor) 3/4 del cacahuete picado muy fino (polvo) y 1/4 parte de manera tosca.
- 3.-Mezclar todo el cacahuete con el azúcar y sal, comprimir con la mano hasta obtener una semi pasta dulce.
- 4.- En un cortador circular compactar esta pasta y desmoldar.
- 5.- Cortar el celofán en cuadrados de 12por 12 empacar y sellar con la vela técnica tradicional (Indicaciones Chef Horacio)



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Mazapán de Almendra	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Mazapán
		Porciones	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Almendra sin tostar	kg	0.700	
Azúcar Glas	kg	0.500	
Sal	kg	0.001	
Papel celofán	pza.	1	
Vela	pza.	1	
Cerillos	pza.	1	
Canela en polvo	kg	0.005	

METODO DE PREPARACION:

Retirar la piel a la almendra método escalfado.

- 1.-Tostar en horno muy poco tiempo la almendra, comprobando el sabor, para evitar que este color pardo o un sabor amargo.
- 2.- Picar la almendra en una tabla repostera seca, limpia (sin olor y sabor) toda la almendra picado muy fino (polvo)
- 3.-Mezclar la almendra hecha polvo con el azúcar, canela y sal, comprimir muy fuerte con la mano hasta obtener una semi pasta dulce.
- 4.- En un cortador circular compactar esta pasta y desmoldar.
- 5.- Cortar el celofán en cuadrados de 12por 12 empacar y sellar con la vela técnica tradicional (Indicaciones Chef Horacio)



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Mazapán de Cacahuete trampado	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Mazapán
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chocolate semiamargo cobertura	kg	0.300	
Cacahuete crudo	kg	0.700	
Azúcar Glas	kg	0.500	
Sal	kg	0.001	
Papel celofán	pza.	1	
Vela	pza.	1	
Cerillos	pza.	1	
Palillos de dientes	pza.	20	



METODO DE PREPARACION:

- 1.-Tostar en horno muy poco tiempo el cacahuete, comprobando el sabor, para evitar que este color pardo o un sabor amargo.
- 2.- Picar el cacahuete en una tabla repostera seca, limpia (sin olor y sabor) 3/4 del cacahuete picado muy fino (polvo) y 1/4 parte de manera tosca.
- 3.-Mezclar todo el cacahuete con el azúcar y sal, comprimir con la mano hasta obtener una semi pasta dulce.
- 4.- En un cortador circular compactar y colocar un palillo de dientes a la mitad del mazapán y desmoldar.
- 5.- Fundir y templar el chocolate y trampar con mucho cuidado y precaución el mazapán y dejar reposar en congelación por 30 min.
- 6.- Cortar el celofán en cuadrados de 12por 12 empacar y sellar.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Mazapán de Pepita	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Mazapán
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pepita pelada sin tostar	kg	0.700	
Azúcar Glas	kg	0.500	
Sal	kg	0.001	
Papel celofán	pza.	1	
Vela	pza.	1	
Cerillos	pza.	1	
Canela en polvo	kg	0.005	

METODO DE PREPARACION:

- 1.-Tostar en horno muy poco tiempo la pepita, comprobando el sabor, para evitar que este color pardo o un sabor amargo.
- 2.- Picar la pepita en una tabla repostera seca, limpia (sin olor y sabor) toda la almendra picado muy fino (polvo)
- 3.-Mezclar la pepita de calabaza hecha polvo con el azúcar, canela y sal, comprimir muy fuerte con la mano hasta obtener una semi pasta dulce.
- 4.- En un cortador circular compactar esta pasta y desmoldar.
- 5.- Cortar el celofán en cuadrados de 12por 12 empacar y sellar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Mazapán con frutos secos	Clasificación de la receta:	Estándar	
		Tema	Tema: Técnica Mazapán	
		Porciones		
INGREDIENTES		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pasas	kg	0.100		
Cacahuete crudo	kg	0.500		
Azúcar Glas	kg	0.500		
Sal	kg	0.001		
Papel celofán	pza.	1		
Amaranto tostado	kg	0.100		
Mezcla de frutos secos	kg	0.100		
Nuez pecana	kg	0.080		

METODO DE PREPARACION:

- 1.-Tostar en horno muy poco tiempo el cacahuete, comprobando el sabor, para evitar que este color pardo o un sabor amargo.
- 2.- Picar el cacahuete, nuez, pasas, frutos secos, en una tabla repostera seca, limpia (sin olor y sabor) 3/4 del cacahuete picado muy fino (polvo) y 1/4 parte de manera tosca.
- 3.-Mezclar todo el cacahuete, nuez, pasas, frutos seco, amaranto con el azúcar y sal, comprimir con la mano hasta obtener una semi pasta dulce.
 - 4.- En un cortador circular compactar esta pasta y desmoldar.
 - 5.- Cortar el celofán en cuadrados de 12por 12 empacar y sellar



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Calabaza Cristalizada	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Fruta Cristalizada
		Porciones	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Calabaza de castilla firme	kg	2.000	
Azúcar Refinada	kg	3.000	
Agua	ml	8.000	
Sal	kg	0.050	
Acido Cítrico	kg	0.005	
Sorbato de potasio	kg	0.001	
Benzoato de sodio	kg	0.001	
Bicarbonato de sodio	kg	0.005	
Cubeta de plástico grado alimenticio con tapa	pza.	1	
Aguja de cáñamo	pza.	4	

METODO DE PREPARACION:

Selecionado y Pelado

1.- Seleccionar la calabaza firme, pelar, quitar semilla, cortar en 8vos y enjuagar.

Maceración

2.- En 3 litros de agua purificada agregar acido cítrico, sorbato, benzoato, bicarbonato y sal y macerar la calabaza 1 dia.* (Planear elaboración estas preparaciones junto con el Chef Horacio una semana antes) tener cuidado con los aditivos.

3.- Enjuagar la calabaza perfectamente con agua purificada.

4.- Pinchar toda la calabaza con una aguja de cáñamo.

Precocción.

5.- En una olla colocar 5 litros de agua y la calabaza, hervir y dar cocción solo por 3 minutos y retirar, enfriar con agua abundante con hielos(Coloración)

Cristalización o confitado (Método directo)

6.- En una olla alta elaborar un jarabe de alta densidad de 58 grados brix a una proporción de 3 litros de agua por 3 kilos de azúcar, disolver perfectamente en frio y calentar, cuando llegue a punto de almíbar introducir la calabaza y darle cocción a flama media por 4 horas, apagar flama y verter fruta y almíbar en una cubeta de plástico, dar choque térmico para enfriar (Pul Down) y detener la cocción de la calabaza. dejar reposar por 3 días.

Lustre y secado

7.-Sacar los trozos de calabaza confitada y colocarlos en una rejilla y dejar secar por 2 días o mas, o deshidratar por 24 hora a una temperatura de 52 grados Celsius o 125.6 Fahrenheit.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Pina Cristalizada	Clasificación de la receta:		Estándar
		Tema	Tema: Técnica Fruta Cristalizada	
		Porciones		
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE	
Pina miel verde y firme	kg	2.000		
Azúcar Refinada	kg	3.000		
Agua	ml	8.000		
Sal	kg	0.050		
Acido Cítrico	kg	0.005		
Sorbato de potasio	kg	0.001		
Benzoato de sodio	kg	0.001		
Bicarbonato de sodio	kg	0.005		
Cubeta de plástico grado alimenticio con tapa	pza.	1		

METODO DE PREPARACION:

Selecionado y Pelado

1.- Seleccionar la pina firme, pelar, cortar en rodajas gruesas y enjuagar.

Maceración

2.- En 3 litros de agua purificada agregar acido , benzoato, bicarbonato y sal y macerar la pina 1 día.

3.- Pinchar toda la Pina con una aguja de cáñamo.

Precocción.

4.- En una olla colocar 5 litros de agua y la pina, hervir y dar cocción solo por 3 minutos y retirar, enfriar con agua abundante con hielos(Coloración)

Cristalización o confitado (Método directo)

5.- En una olla alta elaborar un jarabe de alta densidad de 58 grados brix a una proporción de 3 litros de agua por 3 kilos de azúcar, disolver perfectamente en frío y calentar, cuando llegue a punto de almíbar introducir la pina y darle cocción a flama media por 3 horas, apagar flama y verter fruta y almíbar en una cubeta de plástico, dar choque térmico para enfriar (Pul Down) y detener la cocción de la pina. dejar reposar por 3 días.

Lustre y secado

6.-Sacar los trozos de pina confitada y colocarlos en una rejilla y dejar secar por 2 días o mas, o deshidratar por 24 hora a una temperatura de 52 grados Celsius o 125.6 Fahrenheit.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Papaya Cristalizada	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Tema: Técnica Fruta Cristalizada
		Porciones	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Papaya verde y firme	kg	2.000	
Azúcar Refinada	kg	3.000	
Agua	ml	8.000	
Sal	kg	0.050	
Acido Cítrico	kg	0.005	
Sorbato de potasio	kg	0.001	
Benzoato de sodio	kg	0.001	
Bicarbonato de sodio	kg	0.005	
Cubeta de plástico grado alimenticio con tapa	pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

Seleccionado y Pelado

1.- Seleccionar la papaya firme, pelar, quitar semilla, cortar en 8vos y enjuagar.

Maceración

2.- En 3 litros de agua purificada agregar acido , benzoato, bicarbonato y sal y macerar la papaya 1 día.

3.- Enjuagar la papaya perfectamente con agua purificada.

4.- Pinchar toda la papaya con una aguja de cáñamo.

Precocción.

5.- En una olla colocar 5 litros de agua y la papaya, hervir y dar cocción solo por 3 minutos y retirar, enfriar con agua abundante con hielos(Coloración)

Cristalización o confitado (Método directo)

6.- En una olla alta elaborar un jarabe de alta densidad de 58 grados brix a una proporción de 3 litros de agua por 3 kilos de azúcar, disolver perfectamente en frio y calentar, cuando llegue a punto de almíbar introducir la papaya y darle cocción a flama media por 4 horas, apagar flama y verter fruta y almíbar en una cubeta de plástico, dar choque térmico para enfriar (Pul Down) y detener la cocción de la papaya. dejar reposar por 3 días.

Lustre y secado

7.-Sacar los trozos de papaya confitada y colocarlos en una rejilla y dejar secar por 2 días o mas, o deshidratar por 24 hora a una temperatura de 52 grados Celsius o 125.6 Fahrenheit.



CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Camote Cristalizado	Clasificación de la receta:		Estándar
		Tema	Tema: Técnica Fruta Cristalizada	
		Porciones		
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE	
Pina miel verde y firme	kg	2.000		
Azúcar Refinada	kg	3.000		
Agua	ml	8.000		
Sal	kg	0.050		
Acido Cítrico	kg	0.005		
Sorbato de potasio	kg	0.001		
Benzoato de sodio	kg	0.001		
Bicarbonato de sodio	kg	0.005		
Cubeta de plástico grado alimenticio con tapa	pza.	1		

METODO DE PREPARACION:

Seleccinado y Pelado

1.- Seleccionar el camote firme, pelar, cortar en rodajas gruesas y enjuagar.

Maceración

2.- En 3 litros de agua purificada agregar acido , benzoato, bicarbonato y sal y macerar el camote 1 día.

3.- Pinchar toda el camote con una aguja de cáñamo.

Precocción.

4.- En una olla colocar 5 litros de agua y el camote, hervir y dar cocción solo por 3 minutos y retirar, enfriar con agua abundante con hielos(Coloración)

Cristalización o confitado (Método directo)

5.- En una olla alta elaborar un jarabe de alta densidad de 58 grados brix a una proporción de 3 litros de agua por 3 kilos de azúcar, disolver perfectamente en frio y calentar, cuando llegue a punto de almíbar introducir el camote y darle cocción a flama media por 4 horas, apagar flama y verter fruta y almíbar en una cubeta de plástico, dar choque térmico para enfriar (Pul Down) y detener la cocción del camote. dejar reposar por 3 días.

Lustre y secado

6.-Sacar los trozos de camote confitada y colocarlos en una rejilla y dejar secar por 2 días o mas, o deshidratar por 24 hora a una temperatura de 52 grados Celsius o 125.6 Fahrenheit.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Mermelada de Zarzamora	Clasificación de la receta:	Estándar	
		Tema	Técnica Mermelada, Jalea y Ate.	
		Porciones		
INGREDIENTES		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Zarzamora	kg	0.300		
Azúcar refinada	kg	0.200		
Limón	kg	0.050		
Pectina	kg	0.010		
Acido cítrico	kg	0.001		
Frasco de vidrio con tapa	pza.	1		

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En un coludo limpio agregar zarzamora partida a la mitad y azúcar mezclada con pectina y acido cítrico, dar cocción por 15 minutos, moviendo constantemente, probas sabor y consistencia.
- 2.- Retirar del fuego y añadir el jugo de limón.
- 3.- Esterilizar el frasco y proceder a realizar técnica de vacío y conserva (Instrucciones Clase teórica Previa Chef Horacio).
- 4.- Dejar enfria y conservar a temperatura ambiente lejos de la luz solar o artificial



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Jalea de pina	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Técnica Mermelada, Jalea y Ate.
		Porciones	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pina Miel Madura	kg	1.000	
Azúcar refinada	kg	0.350	
Limón	kg	0.050	
Pectina	kg	0.010	
Acido cítrico	kg	0.001	
Frasco de vidrio con tapa	pza.	1	
Canela	kg	0.001	
Anís estrella	kg	0.001	
Agua	ml	0.500	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En un coludo limpio agregar pina limpia y partida en cubos de 2 por 2 , agua y hervir por 15 minutos, junto con la canela y el anís a flama media.
- 2.- Mezclar azúcar con pectina y acido cítrico, incorporar a la pina, dar cocción por 15 minutos, moviendo constantemente, probas sabor y consistencia.
- 2a.- Retirar del fuego y añadir el jugo de limón y licuar hasta obtener un pure, colar y regresar a fuego medio por 15 minutos mas hasta que brille la jalea.
- 3.- Esterilizar el frasco y proceder a realizar técnica de vacío y conserva.
- 4.- Dejar enfria y conservar a temperatura ambiente lejos de la luz solar o artificial



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Guayabate	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Técnica Mermelada, Jalea y Ate.
		Porciones	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Guayabas maduras	kg	2.000	
Manzanas Gold maduras	kg	1.000	
Pectina	kg	0.100	
Limón	kg	0.030	
Azúcar mascabado	kg	1.000	
Acido cítrico	kg	0.003	
Película plástica	pza.	1	
Aceite en aerosol	pza.	1	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- Hervir guayabas y manzanas enteras sin cortar ni pelar por 10 minutos en 2 litros de agua.
- 2.- Licuar la fruta con un 50ml de su liquido de cocción, hasta tener un pure fino y terso, colar y reservar.
- 3.- En una olla alta colocar el azúcar mezclado con la pectina, y el acido cítrico y disolver a flama media, agregar el pure de guayaba y dar cocción hasta llegar a punto de hebra fina, hacer prueba de agua para comprobar si llego al punto.(Confirmar Chef Horacio), fuera de fuego agregar el jugo de limón.
- 4.- En un recipiente aceitado previamente verter toda la preparación y alizar la parte superior,Vitafilar y dejar enfriar por 1 día a temperatura ambiente.
- 5.- Desmoldar y rebanar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Jalea de Fresa	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Técnica Mermelada, Jalea y Ate.
		Porciones	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Fresa Madura	kg	1.000	
Azúcar refinada	kg	0.350	
Limón	kg	0.050	
Pectina	kg	0.010	
Acido cítrico	kg	0.001	
Frasco de vidrio con tapa	pza.	1	
Canela	kg	0.001	
Anís estrella	kg	0.001	
Agua	ml	0.500	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En un coludo limpio agregar fresa limpia y partida en cubos de 2 por 2 , agua y hervir por 15 minutos, junto con la canela y el anís a flama media.
- 2.- Mezclar azúcar con pectina y acido cítrico, incorporar a la fresa, dar cocción por 15 minutos, moviendo constantemente, probas sabor y consistencia.
 - 2a.- Retirar del fuego y añadir el jugo de limón y licuar hasta obtener un pure, colar y regresar a fuego medio por 15 minutos mas hasta que brille la jalea.
 - 3.- Esterilizar el frasco y proceder a realizar técnica de vacío y conserva.
 - 4.- Dejar enfría y conservar a temperatura ambiente lejos de la luz solar o artificial



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL

Los Dulces y Confitería 3.3

Nombre de la receta:	Compota de Pera	Clasificación de la receta:	Estándar
		Tema	Técnica Mermelada, Jalea y Ate.
		Porciones	
INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pera Anjou Firme	kg	1.000	
Azúcar refinada	kg	0.350	
Limón	kg	0.050	
Pectina	kg	0.010	
Acido cítrico	kg	0.001	
Frasco de vidrio con tapa	pza.	1	
Canela	kg	0.001	
Anís estrella	kg	0.001	
Agua	ml	0.500	

METODO DE PREPARACION:

- 1.- En un coludo limpio agregar pera limpia y partida en cubos de 2 por 2 , agua y hervir por 15 minutos, junto con la canela y el anís a flama media.
- 2.- Mezclar azúcar con pectina y acido cítrico, incorporar a la pera, dar cocción por 15 minutos, moviendo constantemente, probar sabor y consistencia, no retirar la canela y anís.
- 3.- Esterilizar el frasco y proceder a realizar técnica de vacío y conserva.
- 4.- Dejar enfria y conservar a temperatura ambiente lejos de la luz solar o artificial