TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA II- AÑO 2019
PANADERÍA II

LISTADO DE RECETAS A REALIZAR:

Receta Nº	Recetas
	GALLETERÍA DULCE
1	Polvorones
2	Pepitas
3	Galletas con chips
4	Galletas de miel
5	Galletas de naranja
6	Cookies de chocolate y avena
	BOLLERÍA SIMPLE
7	Brioche fina – Formas de brioche
8	Ensaimada
9	Masa de pan de leche
10	Palitos de anis
11	Trenza Frutal
12	Torta 80 Golpes
	BOLLERÍA HOJALDRADA (FACTURERÍA)
13	Factura de Confitería
14	Factura Vienesa y Danesa
15	Masa Plunder (Variedad de Rellenos)
16	Crema Pastelera de Panadería
17	Crema Pastelera de Pastelería
	PANADERÍA Y PASTELERÍA REGIONAL ARGENTINA
18	Tortas Fritas
19	Budín de Pan
20	Huevos Quimbo
21	Alfajores marplatenses
22	Alfajores santafesinos
23	Colaciones cordobesas
	PANADERÍA FESTIVA
24	Lekaj
25	Coca de San Joan
26	Pan Dulce Genovés / Milanés
27	Madrileño
28	Pan de Muerto
29	Gugelhupf / Kougelhopf de Pasas de Uvas
30	Stollen
31	Roscón de Reyes
32	Rosca de Pascua
33	Mona de Pascua
	PRODUCTOS ESPECIALES DE CONFITERÍA
34	Cinnamon Rolls
35	Berlinesas / Donas
36	Pan Criollo Hojaldrado Dulce
37	Churros

Receta Nº	Recetas
	MASAS FINAS (BUFFET DULCE)
38	Petit Capuccino
39	Bocaditos de Coco y Dulce de Leche
40	Bocaditos de Crema y Frutilla
41	Mini Rogel

RECETA N°1

POLVORONES

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Esencia de vainilla		c/n	Mezclar bien las materias grasas con el azúcar, agregar los huevos e integrarlos bien; incorporar las esencias y por último la harina Mezclada con el bicarbonato de amonio. Unir sin amasar demasiado. Dejar reposar en heladera por lo menos 30 minutos luego hacer bastones de unos 5 cm. de diámetro, cortar con cuchillo de un espesor de ½ cm. aproximadamente. Estibar en placas Enmantecadas Hornear a 200ªC de 8 a 10 minutos. **Nota:** Para hacerlos de cacao o combinados, reemplazar 20 gr. del total de la harina por cacao.
Huevos	U	1 y 1/2	
Manteca	Kg.	0.075	
Azúcar	Kg.	0.125	
Bicarbonato de	Kg.	0.015	
Harina 0000	Kg.	0.250	
OPCIÓN CACAO			
Cacao amargo	Kg.	0.020	

RECETA N°1

PEPITAS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Esencia de vainilla		c/n	Blanquear la manteca con el azúcar. Incorporar los huevos, la esencia de vainilla y la ralladura del limón e integrar. Por último agregar la harina con el polvo de hornear tamizados. Formar una masa tierna sin trabajar demasiado. Dejar reposar en heladera por lo menos media hora. Hacer bastones cilíndricos y cortar a cuchillo, estibar en placas enmantecadas. Con el dedo practicar una pequeña hendidura en el centro de la pepita. Colocar con manga un punto de dulce de membrillo o dulce de batata procesado. Hornear a 180℃ de 8 a 9 minutos aproximadamente.
Huevos	U	1 ½	
Ralladura de limón		c/n	
Manteca	Gr.	125	
Polvo para hornear	Gr.	5	
Azúcar	Gr.	125	
Harina 0000	Gr.	250	
Dulce de membrillo	Gr	300	

RECETA N°3

GALLETAS CON CHIPS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Esencia de vainilla		c/n	Blanquear la manteca con el azúcar. Incorporar los huevos, la esencia de vainilla y la ralladura del limón e integrar. Por último agregar la harina con el polvo de hornear tamizados. Formar una masa tierna sin trabajar demasiado. Dejar reposar en heladera por lo menos media hora. Hacer bastones cilíndricos y cortar a cuchillo, estibar en placas enmantecadas. Hornear a 180°C de 8 a 9 minutos aproximadamente.
Huevos	U	1 ½	
Ralladura de limón		c/n	
Manteca	Gr.	125	
Polvo para hornear	Gr.	5	
Azúcar	Gr.	125	
Harina 0000	Gr.	250	
Chips de choco s/a	Gr.	100	
Esencia de vainilla		c/n	
Huevos	U	1 ½	

RECETA N°4

GALLETAS DE MIEL

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	G.	250	Blanquear la manteca con el azúcar. Incorporar los huevos, la esencia de vainilla y la miel e integrar. Por último agregar la harina con el polvo de hornear tamizados. Formar una masa tierna sin trabajar demasiado. Dejar reposar en heladera por lo menos media hora. Hacer bastones cilíndricos y cortar a cuchillo, estibar en placas enmantecadas. Hornear a 180°C de 8 a 9 minutos aproximadamente.
Azúcar	G.	125	
Huevos	G.	75	
Manteca	G.	50	
Bicarbonato amonio	G.	3	
Bicarbonato de	G.	5	
Es. vainilla		c/n	
Miel	G.	90	

RECETA N°5

GALLETAS DE NARANJA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Manteca	Gr.	60	Integrar manteca, azúcar, ralladura, luego disponer las yemas, jugo de naranja, harina de maíz, por último integrar la harina tamizada con el polvo de hornear y la sal. Con esta pasta, hacer pequeños bollos, de 10gs., colocar en placa enmantecada, marcar con tenedor y cocinar a 170ºC por 10' aprox. Bañar: con baño de chocolate mapricuber semi amargo.
Azúcar	Gr.	75	
Yemas	U	1	
Jugo de naranja	Cda.	½	
Rall. de naranja	U	1	
Harina 0000	Gr.	100	
Harina de maíz G.	Gr.	10	
Sal	pizc	1	
Polvo de hornear	Cdit	½	

RECETA N°6

COOKIES DE CHOCOLATE Y AVENA

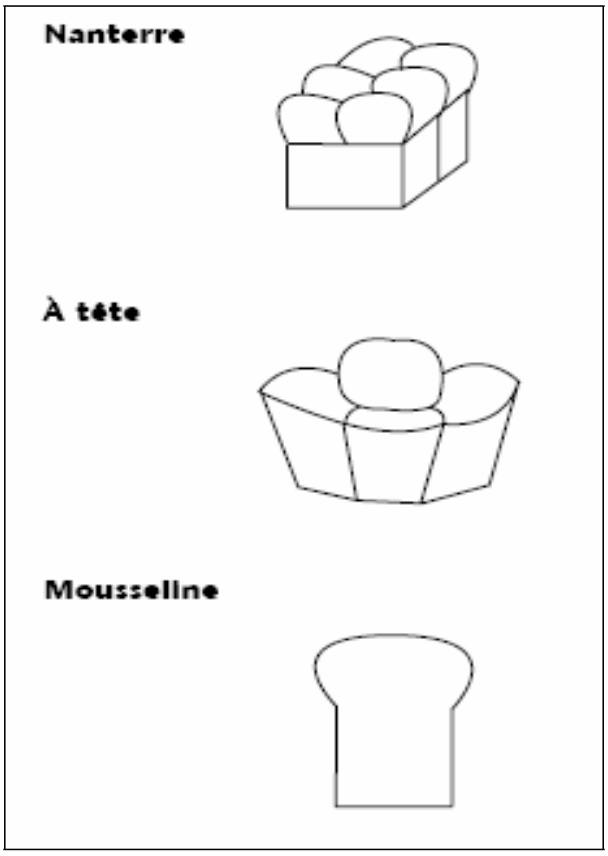
INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Manteca	K	0.100	Integrar los azúcares con la manteca pomada, colocar el huevo, vainilla, los secos tamizados, la avena y los chips de chocolate. Mezclar, tomar pociones, hacer bollitos con la mano. Colocar en placa enmantecada, aplanarlos ligeramente. Cocinar en horno por 8' a 170ºC. Retirar del horno, dejar 1' sobre placa, luego pasar a rejilla hasta enfriar.
Azúcar común	KG	0.850	
Azúcar moreno	KG	0.085	
Huevo	UNI	½	
Harina 0000	KG	0.150	
Avena arrollada	KG	0.175	
Chocolate chips	KG	0.075	
Vainilla	CN		
Bicarbonato de S.	CDI	½	
Polvo de hornear	CDI	½	
Sal	PIZC	1	

RECETA N°7

BRIOCHE FINA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Leche	C.C.	25	Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Levadura fresca	GR.	20	Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento y los huevos. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Huevos	U	2 ½	Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente.
Sal	GR.	5	Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos.
Manteca pomada	GR.	125	Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea.
Azúcar	GR.	25	
Harina 0000	GR.	250	Desgasificar y llevar a heladera (4°C) 3 horas.
			Pesar y dar forma y colocarlo en placas.
			Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen en sitio no muy cálido.
			Pintar con huevo y hornear a 190°C

FORMAS DE BRIOCHE



RECETA N°8

ENSAIMADA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	Gr.	250	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl harina, sal, integrar y formar corona. En el centro disponer el huevo, azúcar, aceite de oliva y la esponja formar una masa lisa y homogénea. Dejar descansar 30 minutos aproximadamente . Estirar el amasijo de manera rectangular, lo mas fino posible sobre aceite. Embadurnar con manteca de cerdo la superficie y enrollar. Estibar en placa enmantecada, fermentar al doble y cocinar. Horno 180ªC por 20 minutos aproximadamente dependiendo el tamaño.
Azúcar	Gr.	20	
Sal	Cda	1	
Levadura	Gr.	20	
Leche	c.c.	50	
Aceite de oliva	Cda	1	
Huevos	Un.	1	
Grasa de cerdo		c/n	
OPCIONAL RELLENO:			
Crema Pastelera	Gr.	100	

RECETA N°9

MASA DE PAN DE LECHE

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Leche	C.C.	75	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento y los huevos. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea. Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos. Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea. Desgasificar, Pesar y dar forma y colocarlo en placas. Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen en sitio cálido. Pintar con huevo y hornear a 190℃
Esencia de vainilla		c/n	
Huevos	U	1	
Sal	G.	2	
Ralladura de limón		c/n	
Levadura Fresca	G.	15	
Manteca	G.	50	
Azúcar	G.	30	
Harina 0000	G.	250	

RECETA N°10

PALITOS DE ANÍS

INGREDIENTES	U	C
Harina 0000	Gr.	250
Leche	c.c.	50
Huevos	U	1
Levadura Fresca	Gr.	20
Sal	Gr.	3
Azúcar	Gr.	25
Extracto de malta	Gr.	5
Manteca	Gr.	25
Anís en grano	Gr.	3
BAÑO DE AZÚCAR:		
Agua	L	75
Azúcar impalpable	Kg.	450
Jugo de limón		c/n

PROCEDIMIENTO

Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, los huevos y el anís. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente.
Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos.
Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea.

Luego estirar a medio centímetro y cortar palitos de 1 cm. de ancho por 10 cm. De largo. Retorcerlos y estibarlos en placa enmantecada, fermentar al doble de su volumen y cocinar a 180ºC por 25 minutos.

Por último bañarlos con el baño de azúcar.

RECETA N°11

TRENZA FRUTAL

INGREDIENTES	U	C
Levadura Fresca	G.	20
Azúcar	G.	35
Huevos	U	1
Leche	C.C.	35
Ralladura de naranja	U	1
Jugo de naranja	C.C.	50
Harina 0000	G.	250
Sal	G.	3
Manteca	G.	30
RELLENO/ DECORACION:		
Cáscaras de Naranjas	G.	50
Higos Deshidratados	G.	25
Damascos Deshidra.	G.	25
Manzana verde	U	½
Cerezas al Marrasch.	G.	30
Crema Pastelera	G.	C/N

PROCEDIMIENTO

Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, los huevos y la ralladura. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente.
Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos.
Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea, luego incorporar las frutas deshidratadas.

Luego dividir la masa en tres bastones iguales, realizar una trenza. Estibar en placa enmantecada.

Fermentar al doble de su volumen y decorar con crema pastelera y demás frutas.

Cocinar a 180ºC por 25 minutos.

RECETA N°12

TORTA DE 80 GOLPES

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Levadura Fresca	G.	20	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, los huevos y la ralladura. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea. Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos. Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea. Luego dividir la masa en 8 bastones iguales, estirarlos los más finos posible, pincelarlos con manteca, espolvorear con azúcar y ralladura. Si se desea se puede colocar trazos de dulce de leche o batata y enrrollar. Estibar en molde redondo de parades altas. Fermentar al doble de su volumen y decorar con crema pastelera y demás frutas. Cocinar a 180ºC por 25-35 minutos.
Azúcar	G.	50	
Huevos	U	1	
Leche	C.C.	35	
Ralladura de naranja	U	1	
Harina 0000	G.	300	
Sal	G.	3	
Manteca	G.	30	
RELLENO/ DECORACION:			
Manteca	G.	C/N	
Azúcar	G.	C/N	
Ralladura de Limón	G.	C/N	
OPCIONAL	U		
Dulce de Leche	G.	C/N	
Dulce de Batata/Mem.	G.	C/N	

RECETA N°13

FACTURA DE CONFITERIA

INGREDIENTES	U	C
AMASIJO:		
Harina 000	G	200
Agua	M	50
Levadura	G	15
Sal	G	3
Azúcar	G	25
Extracto de Malta	G	5
Huevo	U	1
Margarina	G	5
Esencia de Vainilla	NA	Cn
EMPASTE:		
Harina 000	G	40
Margarina	G	100

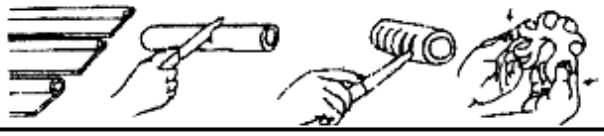
PROCEDIMIENTO

Para elaborar el Amasijo mezclar los ingredientes secos y formar una corona.
Colocar en el centro de la misma, la levadura sin disolver, el huevo, la margarina y el agua. Amasar poco a poco hasta obtener una textura sumamente lisa. Tapar y dejar descansar por espacio 15 minutos.
Para realizar el empaste mezclar la harina con la margarina hasta obtener una textura homogénea, dejar descansar.
Estirar y formar un rectángulo con el amasijo. Colocar el empaste cubriendo 2/3 del rectángulo y encerrar de manera que queden intercaladas la masa y la materia grasa.
Darle tres dobleces simples y dejar descansar en heladera entre cada doblez 15 minutos como mínimo.
Estirar un rectángulo de 8 Mm. de espesor y dividirlo en fajas de 8 cm. a 16cm. de alto de acuerdo a la pieza a realizar, cortarlas de manera tal que se formen triángulos o rectángulos. Darle la forma deseada de acuerdo a la pieza a realizar (medialunas u otras presentaciones). Estibarlas en una placa lubricada, taparlas, dejar fermentar al doble de su volumen y colocarle dulce de membrillo o crema pastelera a gusto.
Hornear a 180º C, por espacio de 10-15 minutos. Guarnecer y decorar a gusto.

NOTAS: Para guarnecer y decorar nuestras piezas podemos emplear almíbares, gelatinas para abrillantar, azúcar impalpable y/o granulada, coco rallado, chocolate, baños de repostería, dulce de leche, crema pastelera, etc.

FORMAS DE FACTURA

ESQUEMAS

Danesa	
Danesa con piña	
Enlazado de fruta	
Fajo	
Molino de frutas	
Narciso	
Atado con crema	
Buho	
Cangrejo	

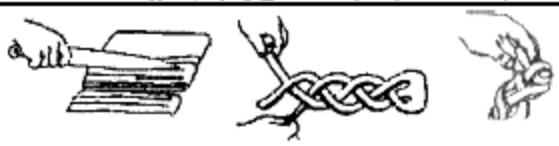
ESQUEMAS

Cortado con semillas

Cresta

Croissant

Nudo marinero



Pajarita

Pañuelo marcado

Péndulo

Sirena

Plegado con frutas

RECETA N°14

FACTURA VIENESA / DANESA

INGREDIENTES	U	C
AMASIJO:		
Harina 000	G	200
Agua	M	50
Levadura	G	15
Sal	G	3
Azúcar	G	25
Extracto de Malta	G	5
Huevo	U	1
Margarina	G	5
Esencia de Vainilla	NA	Cn
EMPASTE:		
Harina 000	G	40
Manteca ó Margarina	G	130

PROCEDIMIENTO

Para elaborar el Amasijo mezclar los ingredientes secos y formar una corona.
Colocar en el centro de la misma, la levadura sin disolver, el huevo, la margarina y el agua. Amasar poco a poco hasta obtener una textura sumamente lisa. Tapar y dejar descansar por espacio 15 minutos.
Para realizar el empaste mezclar la harina con la margarina hasta obtener una textura homogénea, dejar descansar.
Estirar y formar un rectángulo con el amasijo. Colocar el empaste cubriendo 2/3 del rectángulo y encerrar de manera que queden intercaladas la masa y la materia grasa.
Darle tres dobleces simples y dejar descansar en heladera entre cada doblez 15 minutos como mínimo.
Estirar un rectángulo de 8 Mm. de espesor y dividirlo en fajas de 8 cm. a 16cm. de alto de acuerdo a la pieza a realizar, cortarlas de manera tal que se formen triángulos o rectángulos. Darle la forma deseada de acuerdo a la pieza a realizar (medialunas u otras presentaciones). Estibarlas en una placa lubricada, taparlas, dejar fermentar al doble de su volumen y colocarle dulce de membrillo o crema pastelera a gusto.
Hornear a 180º C, por espacio de 10-15 minutos. Guarnecer y decorar a gusto.

RECETA N°15

MASA PLUNDER

INGREDIENTES	U	C
AMASIJO:		
Harina 0000	G	200
Agua	M	50
Levadura	G	10
Sal	G	3
Azúcar	G	25
Extracto de Malta	G	5
Huevo	U	1
Manteca	G	5
Esencia de Vainilla	NA	Cn
Especias para Repostería	G	7
Esencia de Limón y		c/n
EMPASTE:		
Harina	G	40
Manteca o Margarina	G	130
RELLENOS:		
1		
Ricota	G	200
Huevos	U	½
Azúcar	G	50
Esencia de Vainillas	ML	2
2		
Manzanas Verdes	G	350
Azúcar	G	60
Canela	G	2
Pasas de Uva	G	50
Migas de Bizcochuelos	G	80
3		
Mazapán	G	200
Almendras Tostadas y Molidas	G	60
Rhum	ML	5
Jugo de Naranjas	ML	30

PROCEDIMIENTO

Para elaborar el Amasijo mezclar los ingredientes secos y formar una corona.
Colocar en el centro de la misma, la levadura sin disolver, el huevo, la margarina y el agua. Amasar poco a poco hasta obtener una textura sumamente lisa. Tapar y dejar descansar por espacio 15 minutos.
Para realizar el empaste mezclar la harina con la margarina hasta obtener una textura homogénea, dejar descansar.
Estirar y formar un rectángulo con el amasijo. Colocar el empaste cubriendo 2/3 del rectángulo y encerrar de manera que queden intercaladas la masa y la materia grasa.
Darle tres dobleces simples y dejar descansar en heladera entre cada doblez 15 minutos como mínimo.
Estirar un rectángulo de 8 Mm. de espesor y dividirlo en fajas de 8 cm. a 16cm. de alto de acuerdo a la pieza a realizar, cortarlas de manera tal que se formen triángulos o rectángulos. Darle la forma deseada de acuerdo a la pieza a realizar (medialunas u otras presentaciones). Estibarlas en una placa lubricada, taparlas, dejar fermentar al doble de su volumen y colocarle dulce de membrillo o crema pastelera a gusto. Hornear a 180º C, por espacio de 10-15 minutos. Guarnecer y decorar a gusto.

RECETA N°16

CREMA PASTELERA DE PANADERÍA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Leche	L	1.000	Llevar a ebullición la leche y la mitad del azúcar (150 Gr.) Aparte batir los huevos con el resto del azúcar la fécula y la harina previamente tamizadas. Agregar la mitad de la leche sobre la mezcla y llevar a ebullición la otra mitad de la leche. Cuando hierva la leche, agregarle encima la mezcla de los huevos Llevar a hervor nuevamente, cocinar 1 minuto y retirar. Enfriar de inmediato cubierto con film. Una vez frío agregarle la esencia de vainilla. **NOTA:** **ES IDEAL PARA REALIZAR COCCIONES EN HORNO.**
Es. Vainilla	U	½	
Azúcar	GR.	300	
Huevos	U	5	
Fécula de Maíz	GR.	40	
Harina 0000	GR.	40	

RECETA N°17

CREMA PASTELERA DE PASTELERÍA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Leche	L	1.000	Llevar a ebullición la leche y la mitad del azúcar (150 Gr.) Aparte batir las yemas con el resto del azúcar la fécula previamente tamizadas. Agregar la mitad de la leche sobre la mezcla y llevar a ebullición la otra mitad de la leche. Cuando hierva la leche, agregarle encima la mezcla de las yemas Llevar a hervor nuevamente, cocinar 1 minuto y retirar. Enfriar de inmediato cubierto con film. Una vez frío agregarle la esencia de vainilla. **NOTA:** **ES IDEAL PARA RELLENOS, NO COCINAR EN HORNO YA QUE SE QUEMARÍA.**
Es. Vainilla	U	½	
Azúcar	GR.	300	
Yemas de Huevos	U	10	
Fécula de Maíz	GR.	60	

RECETA N°18

TORTAS FRITAS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Levadura fresca	G	8	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, los huevos y la grasa. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea. Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos. Luego cortar bollos de 50g bollar, cubrir con nylons y dejar descansar unos 10min. Estirar cada bollo dándole forma de redonda y fina, disponer las tortitas dentro del aceite caliente y cocinar hasta que tome color. Servir acompañada con miel y azúcar.
Agua	M	125	
Harina 0000	G	250	
Sal	G	5	
Azúcar	cda	1	
Huevo	U	1	
Grasa vacuna	G	15	
FRITURA:			
Aceite de girasol	L	1	
Grasa vacuna	G	1	

RECETA N°19

BUDÍN DE PAN

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Miga de pan (oreado)	G	150	Remojar en leche, la miga de pan y los saborizantes, hasta lograr una textura homogénea. Batir los huevos y la yema junto con el azúcar e incorporar a la preparación anterior. Por último, agregar la manteca fundida y los frutos secos. Colocar en moldes acaramelados. Cocinar en horno a baño de María a temperatura de 160º C. Azúcar para acaramelar molde.
Leche	ML	500	
Huevos	U	3	
Yema	U	1	
Azúcar	G	10	
Canela	NA	cn	
Ralladura de limón	U	1/2	
Manteca	G	35	
Coñac	ML	10	
Nueces	G	20	
Pasas de uva	G	50	
Azúcar	G	150	

RECETA N°20

HUEVOS QUIMBO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Yemas de Huevo	U	6	Batir las yemas junto con el azúcar hasta que estén bien consistentes.
Azúcar	G	20	Agregar con movimientos envolventes la harina.
Harina	G	40	Cargar los moldes (quimberas) previamente enmantecados hasta sus ¾ partes.
			Llevar a horno a 180º C y cocinar.
			Desmoldar en caliente y reservar.
ALMÍBAR:			
			Realizar un almíbar con el resto de los ingredientes hasta punto 116º C retirar del fuego y colocar los huevos quimbos en el para que hidraten envasar o consumir.
Agua	L	1	
Azúcar	G	800	
Cascara de Naranja			**NOTAS**: El almíbar debe cubrir completamente. Toman mayor sabor si son degustados al otro día
Anís Estrellado			

RECETA N°21

ALFAJORES MARPLATENSES

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	G.	250	Juntar los elementos secos y tamizar, reservar.
Fécula de maíz	G.	50	Batir la manteca junto con el azúcar
Polvo para hornear	G.	4	(método cremoso), incorporar el huevo, la miel y el agua, batir hasta homogeneizar, incorporar los elementos secos, UNIR sin amasar,
Bicarbonato de	G.	2	llevar a frío hasta que la masa este firme.
Cacao amargo	G.	1	
Manteca	G.	1	Estirar con palo y cortar las tapas de 1 cm., de espesor, estibar y
Azúcar común	G	100	cocinar a 170 ºC durante 15 minutos.
Miel	G.	25	Enfriar y rellenar, ubicando las
Huevo	G	50	tapas con sus caras externas hacia adentro,
Agua	C	30	cerrar los laterales con dulce de leche, bañar con chocolate y dejar, secar.
RELLENO Y COBERTURA:			
Dulce de leche	G.	250	
Baño semi amargo	G	400	

RECETA N°22

ALFAJORES SANTAFESINOS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
MASA:			Formar una corona con los elementos secos, colocar al centro las Yemas, la grasa fundida tibia y el agua, unir toda la preparación, Grañear ña ,asa y homogenizae durante 3 min, luego sobar hasta Alisar. Descansar la masa durante 15min. Estirar con palo hasta Un espesor de 3mm, pasar la pica, cortar las piezas, cocinar a 170ºC. Enfriar y rellenar, cubrir con el baño, dejar secar sobre Rejilla.
Harina 0000	G.	300	
Sal fina	G.	5	
Yemas	U	2	
Agua	C.	1	
Grasa vacuna	G.	6	
RELLENO:			
Dulce de leche	G	500	
BAÑO:			
Azúcar impalpable	G	200	
Claras	U	1	
Jugo de limón	C	5	

RECETA N°23

COLACIONES CORDOBESAS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
MASA:			Formar una corona con los elementos secos, colocar al centro las Yemas, la grasa fundida tibia y el agua, unir toda la preparación, Grañear ña ,asa y homogenizae durante 3 min, luego sobar hasta Alisar. Descansar la masa durante 15min. Estirar con palo hasta Un espesor de 3mm, pasar la pica, cortar las piezas, cocinar a 170ºC. Enfriar y rellenar, cubrir con el baño, dejar secar sobre Rejilla.
Harina 0000	G.	125	
Bicarbonato de	G.	5	
Yemas	U	5	
Azúcar	ML	20	
Grappa o alcohol	ML	10	
RELLENO:			
Dulce de leche	G	500	
BAÑO:			
Fondant	G	200	

RECETA N°24

LEIKAJ

INGREDIENTES	U	C
Aceite de girasol	C	85
Huevos	U	1 ½
Azúcar negra		160
Café Instantáneo	G	5
Clavo de olor molido	G	1
Nueces	G	125
Polvo para hornear	G	5
Canela en polvo	G	5
Miel	G	85
Harina 0000	G	190
Cacao amargo	G	5
Manzana verde	U	½

PROCEDIMIENTO

Colocar en la procesadora los huevos, la manzana pelada y cortada en trozos, el azúcar, la miel, la canela, el aceite y el clavo de olor. Procesar hasta obtener una consistencia cremosa, incorporar el café disuelto y pasar por un bol.
Tamizar la harina con el cacao, el polvo de hornear. Añadir a la preparación anterior integrando hasta homogeneizar. Por último agregar las nueces, volcar en un molde con tubo central untado con margarina.
Hornear de 40 a 50 minutos en horno a 180℃.

Nota: se recomienda consumir después de pasado un mes de Elaboración, para que las especias se concentren y desprendan todo Su aroma.

RECETA N°25

COCA DE SAN JOAN

INGREDIENTES	U	C
Harina 0000	GR	250
Sal	GR	3
Azúcar	GR	45
Leche condensada	C.C.	30
Manteca	GR	60
Huevos	U	1
Ron	C.C.	15
Levadura Fresca	GR	20
Agua	C.C.	50
Ralladura de limón		c/n
Canela en polvo	GR	0.004
Esencia de Vainilla		c/n
DECORACIÓN		
Crema Pastelera		c/n
Cerezas al Marrasch.		c/n
Nueces		c/n

PROCEDIMIENTO

Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, los huevos y la ralladura. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente.
Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos.
Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea.

Bollar y dar la forma característica. Estibar en placa enmantecada.

Fermentar al doble de su volumen y decorar con crema pastelera y demás frutas.

Cocinar a 180ºC por 25 minutos.

RECETA N°26

PAN DULCE GENOVÉS / MILANÉS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	G	250	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, los huevos y la ralladura. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea. Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos. Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea, luego incorporar las frutas deshidratadas. Luego dividir la masa en bollos de diferentes tamaños, bollarla y colocarlas dentro del molde con el cierre hacia abajo. . Fermentar al doble de su volumen , Cocinar a 180ºC por 25 minutos.
Levadura	G	25	
Extracto de malta	G	10	
Agua	ML	30	
Manteca	G	40	
Azúcar	G	40	
Huevos	U	2	
Agua	ML	40	
Sal	G	10	
Agua de azahar	ML	5	
Esencia de vainilla	NA	Cn	
Ralladura de limón	NA	Cn	
Canela en polvo	NA	Cn	
FRUTAS:			
Pasas de uvas	G	30	
Almendras	G	20	
Nueces	G	20	
Avellanas	G	10	
Frutas escurridas	G	20	

RECETA N°27

MADRILEÑO

INGREDIENTES	U	C
Harina 0000	GR.	250
Huevos	U	1
Manteca	GR.	35
Extracto de malta	GR.	5
Azúcar	GR.	35
Leche en polvo	GR.	7
Sal	GR	3
Agua	C.C.	75
Levadura Fresca	GR	20
Esencia de vainilla		c/n
Esencia de limón		c/n
RELLENO		
Pasta de Almendras	GR.	100
DECORACIÓN		
Coco rallado	GR.	60
Crema pastelera	GR.	100
Azúcar	GR.	40

PROCEDIMIENTO

Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, los huevos y la ralladura. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente.
Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos.
Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea.

Bollar, Rellenar con la pasta de almendras y dar la forma característica. Estibar en placa enmantecada.

Fermentar al doble de su volumen y decorar con crema de coco.

Cocinar a 180ºC por 25 minutos.

RECETA N°28

PAN DE MUERTO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	G	250	Realizar el fermento previo. Formar una corona con los elementos secos y colocar al centro los liquidos incluido el fermento, amasar a liso y dejar fermentar en un bowl cubierto, desgasificar e incorporar la manteca, homogeneizar. Con la misma masa realizar formas de huesitos para decorar, tapar y dejar fermentar. Hornear a temperatura de 175º C por 20 minutos. Una vez fuera del horno y tibios, pincelar con manteca y espolvorear con azúcar.
Azúcar	G	50	
Leche en polvo	G	12	
Sal	G	5	
Ralladura de limón	G	3	
Ralladura de naranja	G	3	
Esencia de azahar	NA	Cn	
Esencia de naranja	NA	Cn	
Huevos	G	100	
Levadura Fresca	G	20	
Manteca	G	60	

RECETA N°29

GUGELHUPF / KOUGELHOPF DE PASAS DE UVAS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina "000"	G	225	Realizar el Fermento Previo Hidratar las pasas de uva con el kirsch y enmantecar un molde tipo Savarín, en el cual colocaremos las almendras fileteadas. En un bowl mezclar los ingredientes restantes hasta homogeneizar, incorporar las pasas, rellenar el molde y fermentar. Cocinar a 180 ºC.
Levadura	G	30	
Leche entera	ML	200	
Sal	G	10	
Azúcar	G	50	
Huevos	U	1	
Manteca en pomada	G	50	
Almendras	G	20	
Pasas sultanas	G	40	
Kirsch	ML	10	

RECETA N°30

STOLLEN

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 000	G	250	Realizar el fermento previo. Formar una corona con los elementos secos y colocar al centro los liquidos incluido el fermento, amasar a liso y dejar fermentar en un bowl cubierto, desgasificar e incorporar la manteca y las frutas, homogeneizar. Estirar colocar el relleno de Pasta de almendras, dar la forma Característica. Leudar hasta el doble de su volumen. Pincelar con manteca fundida con una pizca de sal y hornear a temperatura de 180º C por espacio de 25 a 30 minutos según el tamaño de las piezas. Al retirar del horno pincelar con manteca derretida y espolvorear con azúcar impalpable.
Leche	ML	125	
Levadura Fresca	G	25	
Azúcar	G	40	
Macis	NA	Cn	
Cardamomo en	NA	Cn	
Huevo	U	½	
Manteca	G	60	
CUBIERTA:			
Azúcar impalpable	G	100	
Manteca derretida	G	40	
RELLENO:			
Rhum	C.C.	50	
Almendras Tostadas Y Peladas	GR.	35	
Pasas de uva rubias	GR	35	
Cáscara de naranja	GR	35	
Pasta de Almendras	GR	80	

RECETA N°31

ROSCÓN DE REYES

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Levadura Fresca	G.	20	Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Azúcar	G.	35	Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, los huevos y la ralladura. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Huevos	U	1	
Leche	C.C.	35	
Ralladura de naranja	U	1	Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos.
Harina 0000	G.	250	
Sal	G.	3	
Manteca	G.	30	Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea.
DECORACION:			
Cáscaras de Naranjas confit.	G.	50	Luego Bollar la masa y dar la forma de rosca, Estibar en placa enmantecada.
Frutas Glaseadas	G.	60	Fermentar al doble de su volumen.
Brillo en Gel	G.	c/n	
Coco Rallado	U	c/n	Cocinar a 180ºC por 25 minutos.
Crocante de Maní	G.	c/n	
			Dejar enfriar y decorar.

RECETA N°32

ROSCA DE PASCUA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina "000"	G	280	Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Levadura Fresca	G	30	Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, los huevos y la ralladura. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Agua	ML	30	
Manteca	G	50	
Azúcar	G	60	Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos.
Huevos	U	1	
Esencia (opcional)	NA	Cn	
Ralladura de naranja	NA	Cn	Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea.
Sal fina	G	3	
DECORACION:			Luego Bollar la masa y dar la forma de rosca, Estibar en placa enmantecada.
Crema pastelera	U	Cn	
huevo	U	1	Fermentar al doble de su volumen.
Chocolate baño	G	50	
Cerezas al Marrasch.	G	40	Cocinar a 180ºC por 25 minutos.
Coco Rallado	G	Cn	Dejar enfriar y decorar.

RECETA N°33

MONA DE PASCUA

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Levadura Fresca	G.	20	Realizar un Fermento Previo con la Levadura. Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, los huevos y la ralladura. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea. Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente. Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos. Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea, luego incorporar las frutas deshidratadas. Luego dividir la masa en tres bastones iguales, realizar la forma deseada, Estibar en placa enmantecada. Fermentar al doble de su volumen y Cocinar a 180ºC por 25 minutos. Decorar.
Azúcar	G.	35	
Huevos	U	1	
Leche	C.C.	35	
Ralladura de naranja	U	1	
Jugo de naranja	C.C.	50	
Harina 0000	G.	250	
Sal	G.	3	
Manteca	G.	30	
RELLENO/ DECORACION:			
Cáscaras de Naranjas	G.	50	
Higos Deshidratados	G.	25	
Damascos Deshidra.	G.	25	
Brillo en Gel	G	C/N	
Granas	G	C/N	

RECETA N°34

CINNAMON ROLLS

INGREDIENTES	U	C
Levadura Fresca	G.	20
Azúcar	G.	50
Huevos	U	1
Crema de Leche	G.	40
Ralladura de naranja	U	1
Harina 0000	G.	300
Sal	G.	3
Manteca	G.	30
RELLENO/ DECORACION:		
Manteca	G.	C/N
Azúcar Rubia/Negra	G.	C/N
Canela en Polvo	G.	C/N
GLASEADO:	U	
Azúcar Impalpable	G.	400
Jugo de Limón	G.	C/N
Agua	Ml	75

PROCEDIMIENTO

Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento, los huevos y la ralladura. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente.
Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos.
Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea.

Luego dividir la masa en 8 bastones iguales, estirarlos los más finos posible, pincelarlos con manteca, espolvorear con azúcar y canela. Enrrollar.
Estibar sobre placa enmantecada.

Fermentar al doble de su volumen y Cocinar a 180ºC por 20 minutos.

Ni bien salen del Horno bañar con glasé.

RECETA N°35

BERLINESAS / DONAS

INGREDIENTES	U	C
Leche	C.C.	75
Esencia de vainilla		c/n
Huevos	U	1
Sal	G.	2
Ralladura de limón		c/n
Levadura Fresca	G.	15
Manteca	G.	30
Azúcar	G.	30
Harina 0000	G.	250
RELLENO:		
Crema Pastelera	G.	c/n
Dulce de Leche	G.	c/n

PROCEDIMIENTO

Realizar un Fermento Previo con la Levadura.
Colocar en un bowl todos los ingredientes secos de la receta junto con el fermento y los huevos. Amasar hasta que la masa quede suave y homogénea.
Dar 4 ó 5 vueltas de sobadora o palote o amasar intensamente.
Tapar la masa con un nylon y dejar reposar por 15 a 20 minutos.
Agregar la manteca a punto pomada y fresar hasta obtener una masa homogénea.
Desgasificar, Pesar, dar forma y colocarlo en placas.

Tapar y dejar fermentar al doble de su volumen en sitio cálido. Cocinar

Nota:
Las berlinesas y donas van fritas en aceite hidrogenado (Vegetalina) o aceite o grasa a una temperatura de 180°C

Pesos:
- Berlinesas 50 grs.
- Donas 50 grs.

RECETA N°36

PAN CRIOLLO HOJALDRADO DULCE

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
AMASIJO:			Realice un fermento previo. Formar una corona con los elementos Secos, incorporar el fermento al centro, agregar la grasa tibia, colocar El agua en forma gradual, unir toda la preparación, amasar la masa homogeneizar durante 3', luego sobar, hasta alisar. Desarrollar el pointage. Desgasificar. Estirar con palo hasta un espesor de 1.5 cm. y formar un rectángulo con el amasijo Colocar el empaste cubriendo 2/3 del rectángulo y encerrar de manera que queden intercaladas la masa y la materia grasa Darle tres dobleces dobles y un simple, dejar descansar en la Heladera entre cada doblez 15 minutos como mínimo. Estirarla masa hasta un espesor de 1.5 cm., pasar la Pica cortar las piezas y estibar, apresto: fermentar al doble de su tamaño y cocinar con vapor a 200 ºC.
Harina 000	**Gr.**	**250**	
Agua	**C.c**	**120**	
Levadura Fresca	**Gr**	**15**	
Sal	**Gr.**	**10**	
Extracto de malta	**Gr**	**5**	
Grasa porcina	**Gr.**	**50**	
Azúcar		**50**	
EMPASTE:			
Margarina	**Gr.**	**100**	

RECETA N°37

CHURROS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Agua	C.C.	425	Calentar el agua, la sal y el azúcar hasta el primer hervor. Tamizar la harina en el bol de la batidora y volcar el agua hirviendo trabajar la masa hasta que se despegue del bol. Aplastar la masa para quitar el aire encerrado. Colocar en la churrera. Cocinar en fritura profunda de aceite, retirar y pasar por azúcar.
Sal	GR.	5	
Azúcar	GR.	2	
Harina 0000	Gr	250	
			Nota: Rellenar con dulce de leche. Bañar con chocolate.

RECETA N°38

PETIT CAPUCCINO

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	G	40	Batir los huevos junto con la miel y el azúcar. Una vez obtenida la emulsión incorporar la harina y mezclar con movimientos envolventes hasta obtener una masa lisa y uniforme. Llevar a molde y Hornear a temperatura de 180º C por espacio de 10 a 12 minutos aproximadamente.
Cacao Amargo	G	13	
Huevo	U	5	
Azúcar	G	50	
Esencia de Vainilla	M	3	
Miel	G	5	
ALMÍBAR:			
Agua	ML	200	
Azúcar	G	160	
Cogñac	ML	20	
CREMA CAPUCCINO:			
Manteca	G	200	
Azúcar Impalpable	G	60	
Café Soluble	G	15	
Cerezas al Marrasch.	G	40	

RECETA N°39

BOCADITOS DE COCO Y DULCE DE LECHE

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina Leudante	G	155.	Batir la manteca junto con el azúcar hasta lograr disolver los cristales de azúcar (batir a blanco), agregar los huevos y batir. Una vez obtenida la emulsión incorporar la leche con los saborizantes y batir. Agregar la harina y mezclar hasta obtener una masa lisa y uniforme. Llevar a molde y Hornear a temperatura de 180º C por espacio de 25 a 30 minutos según el tamaño de las piezas.
Leche	ML	50	
Huevo	U	1 y	
Azúcar	G	100	
Manteca	G	100	
Esencia de Vainilla	ML	3	
Coco Rallado	G	50	
ALMÍBAR:			
Agua	ML	200	
Azúcar	G	160	
Dulce de Leche	G	200	
Almendras	G	30	

RECETA N°40

BOCADITOS DE CREMA Y FRUTILLAS

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina Leudante	G	135	Batir la manteca junto con el azúcar hasta lograr disolver los cristales de azúcar (batir a blanco), agregar los huevos y batir. Una vez obtenida la emulsión incorporar la leche con los saborizantes y batir. Agregar la harina y mezclar hasta obtener una masa lisa y uniforme. Llevar a molde y Hornear a temperatura de 180º C por espacio de 25 a 30 minutos según el tamaño de las piezas.
Leche	ML	50	
Huevo	U	1 y	
Azúcar	G	100	
Manteca	G	100	
Esencia de Vainilla	ML	3	
Cacao Amargo	G	20	
ALMÍBAR:			
Agua	ML	200	
Azúcar	G	160	
Kirsch	ML	20	
CREMA CHANTILLY:			
Crema de Leche	G	150	
Azúcar Impalpable	G	40	
Frutillas Frescas	G	100	
Brillo en Gel Sabor	G	50	
Menta Fresca	G	c/n	

RECETA N°41

MINI ROGEL

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Harina 0000	G	150	Formar una corona con los elementos secos, colocar al centro las Yemas, la grasa fundida tibia y el agua, unir toda la preparación, Grañear ña ,asa y homogenizae durante 3 min, luego sobar hasta Alisar. Descansar la masa durante 15min. Estirar con palo hasta Un espesor de 3mm, pasar la pica, cortar las piezas, cocinar a 170ºC.
Yemas de Huevo	U	1	
Sal	G	5	
Grasa Bovina	G	30	
Agua	M	50	
COBERTURA Y RELLENO:			
Dulce de Leche	G	200	
Merengue Suizo			
Claras de Huevo	U	4	
Azúcar	G	210	