



ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN



 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Embajada de Suiza

Cooperación Suiza en Bolivia

PANADERÍA Y REPOSTERÍA



CENTRO INTEGRAL MULTISECTORIAL PROF. ANSELMO FARFÁN

ÍNDICE

Cara Sucia  5

Facturas con la misma
masa de Cara Sucia  7

Hojaldre  8

Pan Galleta  10

Facturas de Grasa  12

Calzones Rotos  15

Libritos  15

Palmeritas  16

Bizcochitos  17

Pasta Choux
Profiteroles  18

Churros  19

Pie de Limón  20

Crema Pastelera  22

Merengue Suizo  24

Torta de Manzana  25

Pasta Crupé de Almendra  26

Pasta Flora  27

Rollo de Queso, Empanada de Queso y Kaukas  29

Alfajores  31

Maicenitas  33

Galleta Damero  34

Cuñapé  35

Cheescake de Maracuyá  37

Baguete, Mignon y Felipes  39

Cuernitos Rellenos Dulces y Salados  40

Masa de Pizza  42

Salsa de Tomate  43

Ingredientes básicos para pizzas  44

Pan de garbanzo  45

Pan de Zapallo  47

Pan Molde  49

Panettone



51

Brioche



53

Pan de Camote



54

Donas



55

Tawa Tawas



57

Buñuelos



58

Torta Moka



60

Torta Naked



62

Torta Selva Negra



64

Brazo Gitano Tradicional



66

Queque de manzana



68

Torta Diablo



69

Brownie



71

Cup Cakes de naranja



72

Pop Cake



74



CARASUCIA

(Torta Negra o Torta Rusa)

INGREDIENTES:

4 tazas de harina 000		HARINA ➔	
1 cucharada de levadura seca		LEVADURA ➔	
3 cucharas de mantequilla		MANTEQUILLA ➔	
3 cucharas de azúcar		AZÚCAR ➔	
1 taza de agua tibia		AGUA ➔	
1 cucharilla de sal		SAL ➔	
2 huevos		HUEVO ➔	
1 cucharilla de esencia de vainilla		ESENCIA DE VAINILLA ➔	
1 limón rallado		LIMÓN ➔	
1 taza de azúcar morena		AZÚCAR MORENA ➔	
1 cucharada llena de harina		HARINA ➔	
1 cucharada de azúcar impalpable		AZÚCAR IMPALPABLE ➔	

PREPARACIÓN

PRIMERA PARTE

1. Tamizar la harina
2. Hacer una corona
3. Por los bordes colocar la sal,
4. En el centro colocamos:
 - azúcar
 - huevos
 - esencia de vainilla
 - levadura
5. Amasamos
6. Al final incorporamos la manteca
7. Amasamos hasta conseguir una masa lisa



SEGUNDA PARTE

1. Dejamos reposar aproximadamente 20 minutos
2. Estiramos la masa a un centímetro de grosor
3. Cortamos círculos de 7 cm de diámetro
4. Colocamos en una placa levemente engrasada
5. Rociamos agua

TERCERA PARTE

1. Separado en una fuente mezclamos azúcar negro, azúcar impalpable y la harina
2. Mezclamos bien
3. Colocamos sobre la masa

CUARTA PARTE

1. Horneamos a 160 grados. Nunca a horno fuerte porque se caramelizaría el azúcar

CON LA MISMA MASA DE LAS CARA SUCIA SE HACE LAS SIGUIENTES FACTURAS:



Vigilantes



Pan de Leche



**Sacramentos rellenos con
dulce de membrillo**



**Miguelitos con dulce de
leche con dulce de leche**



**Miguelitos con crema
pastelera**



HOJALDRE DE GRASA DE HOJALDRE

INGREDIENTES:

4 tazas de harina		HARINA		
1 cucharada de levadura seca		LEVADURA		
1 cucharada de sal		SAL		
1 cucharada de azúcar		AZÚCAR		
1 taza de agua		AGUA		
1 taza de manteca		MANTECA		
8 cucharadas de mantequilla de hojaldre		MANTEQUILLA		
3 cucharas de harina		HARINA		
1 cucharada de maicena				

PREPARACIÓN

PRIMERA PARTE

1. Preparar una masa que no se pegue a las manos.
2. Dejar descansar 10 minutos en la heladera
3. Estirar la masa y envolver con el empaste.
4. Hacer dos dobleces dobles espolvoreando con la harina, limpiar bien los restos de harina antes de doblar.
5. Cortar Molinetes y cortar la masa en cuadrados de 5 cm de lado.
6. Realizar un corte diagonal desde cada vértice, sin llegar al centro, para dividir cada ángulo en dos una sí y una no.
7. Colocar sobre la unión un copo de crema pastelera y un trocito de fruta.
8. Cortar triángulos para hacer media lunas, vigilantes o sacramentos rellenos con dulce de membrillo.
9. Con los restos de masa se puede hacer bizcochitos.
10. Dejar leudar, pintar con el abrillantador.
11. Horno 200 grados, cuando empiecen a tener color bajar la temperatura del horno para que se cocine la parte interior.

ALMÍBAR PARA PINTAR LAS FACTURAS:

- 1 taza de azúcar



- 2 tazas de agua



- Hacer hervir por el espacio de 10 minutos, hasta lograr un almíbar liviano.

- Cuando las facturas están frías el almíbar debe estar caliente para darles brillo o viceversa.



PAN GALLETA

INGREDIENTES: (AMASIJO)

8 tazas de harina 000		HARINA 	
1 cucharilla de miel		MIEL 	
1 cucharada de azúcar		AZÚCAR 	
1 taza de agua		AGUA 	
1 cucharada de sal		SAL 	
3 cucharadas de manteca		MANTECA 	

Masa sostenida (un poco dura) si es blanda dificultad al doblar

Preparar la masa con todos los ingredientes, una masa que no se pegue a las manos, debe ser sostenida, o sea un poco dura, dejar reposar de 15 a 20 minutos

PREPARACIÓN

EMPASTE:

8 cucharadas de manteca



8 cucharadas de margarina



1 taza de harina



Con los tres ingredientes formar un arenado

- Florear la mesa
- Estirar la masa que ya relajo en forma rectangular
- Colocar el arenado en $\frac{2}{3}$ de la masa
- Hacer un dobles simple apretando los extremos
- Volver a laminar y repetir la misma operación dos veces más
- Laminar la masa, picar y cortar los bordes
- Luego cortar cuadrados o redondos
- Dejar leudar hasta que doble su volumen
- Hornear a 200 grados por el espacio de 15 minutos y a 180 grados 5 minutos más.

FACTURAS DE GRASA

INGREDIENTES:

8 tazas de harina		HARINA ➔	
1 cucharada de sal		SAL ➔	
12 cucharadas de azúcar		AZÚCAR ➔	
1 cucharada de levadura seca		LEVADURA ➔	
1 taza de agua		AGUA ➔	

Con todos los ingredientes preparar una masa, dejar descansar tapada con nylon

EMPASTE:

1 taza de manteca		MANTECA ➔	
1 taza de mantequilla		MANTEQUILLA ➔	
4 cucharadas de harina		HARINA ➔	

PREPARACIÓN

- Colocar el empaste en un rectángulo al medio de la masa laminada
- Cerrar los bordes
- Hacer tres dobleces simples con descanso de 15 minutos entre vuelta y vuelta
- Cortar triángulos para hacer medialunas
- Sacramentos con dulce de membrillo
- Vigilantes con queso
- Estibar en la placa con el cierre hacia abajo
- Los cuernos hacer un tajo al medio y unir los extremos como un corazón o como una boca
- Decorar con dulce de membrillo y crema pastelera
- Hornear a 200 grados por unos 15 minutos bajar la temperatura para hornear 5 minutos más
- Cuando sigan calientes bañar con almíbar



CREMA PASTELERA PARA HORNO

INGREDIENTES:

2 tazas de leche		LECHE 	
2 huevos		HUEVO 	
1 taza de azúcar		AZÚCAR 	
1 cucharada de maicena		MAICENA 	
1 cucharada de harina de trigo		HARINA DE TRIGO 	
1 cucharilla de esencia de vainilla		ESENCIA DE VAINILLA 	

PREPARACIÓN:

- En una olla colocar todos los ingredientes menos la vainilla
- Mezclar bien antes de cocinar
- Llevar la olla a fuego bajo y mezclar con cuchara de madera hasta que la crema espese
- Tapar con nylon a piel para que no haga costra
- Conservar máximo 5 días refrigerado



CALZONES ROTOS



- Cortar rectángulos un corte en el centro
- Doblar hacia adentro una de los extremos haciendo pasar por el corte
- En uno de los extremos puede colocar crema pastelera en el otro dulce de leche repostero o dulce de membrillo

LIBRITOS



- Para los libritos cortar dos bandas
- Untar con manteca, doblar
- Cortar cada dos dedos
- Estibar en la lata apretando al medio

PALMERITAS



- Sobre una hoja espolvorear azúcar granulado en ambos lados de la masa
 - Opcional canela molida
 - Con la ayuda del uslero apretar levemente para el azúcar se pegue a la masa
 - Doblar dos extremos, cortar aproximadamente de un dedo
 - Hornear sobre papel mantequilla
 - Apenas salgan del horno colocar en otra bandeja
-

Todas las facturas con levadura, pintar con el abrillantador (1 huevo, dos cucharas de leche), dejar leudar hasta que doble su volumen.

Hornear a 200 grados y cuando empiece a dorar bajar la temperatura del horno a para que se cocine la parte interior

BIZCOCHITOS



INGREDIENTES:

8 tazas de harina		HARINA 	
3 cucharadas de manteca		MENTECA 	
1 cucharada de levadura		LEVADURA 	
200 gramos de queso			
1 cucharada de sal		SAL 	
2 tazas de agua			

Con todos los ingredientes preparar una masa, no sobar, no es necesario hacer poolish, ni fermento.

EMPASTE:

1 cucharada de manteca

4 cucharadas de harina

- Laminar la masa
- Poner el empaste en dos tercios de la masa
- Hacer 4 dobleces simples
- Cortar discos pequeños de 1 cm. de espesor.
- Cocinar a 200 grados, 7 minutos y si se desea más dorado 10 minutos.

PASTA CHOUX

PROFITEROLES



INGREDIENTES:

1 taza de harina simple		HARINA	
3 cucharadas de mantequilla sin sal		MANTEQUILLA	
2 huevos		HUEVO	
1 taza de agua		AGUA	

PREPARACIÓN:

- En una olla hervir el agua, agregar la manteca, fuera del fuego agregar la harina, batir bien con una cuchara de madera, volver al fuego hasta que se haga un bollo que se desprenderá de la olla.
- Dejar enfriar unos 10 minutos y agregar los huevos, batiendo bien.
- Debe quedar una pasta suave y brillante.
- Vaciar la mezcla a una manga pastelera con boquilla lisa.
- Disponer bolitas pequeñas sobre una placa levemente engrasada.
- Hornear a 200 grados por 15 minutos hasta que crezcan y doren, luego unos 5 minutos más para que seque la masa.
- Dejar enfriar y rellenar con crema pastelera
- Polvorear con azúcar impalpable.



CHURROS

INGREDIENTES:

3 tazas de agua



AGUA



4 tazas de harina



HARINA



1 cucharada de sal



SAL



PREPARACIÓN:

- Hervir el agua con la sal
- Fuera del fuego volcar la harina
- Mezclar con una espátula.
- Volver al fuego y dejar que seque un poco más
- Caliente batir hasta que baje la temperatura.
(masa manejable que no se pega a las manos)
- Poner en la churrera
- Reservar en la heladera.
- Freír
- Rellenar con dulce de leche.
- Sopar uno de los extremos en chocolate o revolcar en azúcar granulada



PIE DE LIMÓN

INGREDIENTES:

3 tazas de harina	 HARINA 
1 taza de mantequilla sin sal	 MANTEQUILLA 
½ taza de azúcar fina	 AZÚCAR FINA 
¼ Cucharilla de sal	 SAL 
Ralladura de la cascara de un limón	 RALLADURA DE LIMÓN 
2 yemas de huevo	 HUEVO 
½ cucharilla de polvo de hornear	 POLVO DE HORNEAR 
Agua fría, lo que sea necesario	



PREPARACIÓN



- Tamizar la harina y con la mantequilla hacer un arenado,
- Batir los huevos con el azúcar
- En un volcán vaciar huevo, ralladura de limón, sal y agua necesaria para formar una masa suave
- No amasar y dejar descansar en la heladera 30 minutos.
- Extender la masa y forrar un molde de 30 cm de diámetro engrasado, pinchar.
- Cocinar en horno precalentado y moderado aproximadamente 20 minutos.
- También se puede hacer cocer a blanco con unos porotos, quitar los porotos y acabar la cocción.
- Retirar, entibiar y desmoldar.
- Una vez fría rellenar con la crema pastelera.



CREMA PASTELERA

INGREDIENTES:

4 tazas de leche	 LECHE 
8 cucharadas de maicena	 MAICENA 
4 yemas de huevo	 HUEVO 
Ralladura de la cascara de un limón	 RALLADURA DE LIMÓN 
½ taza de jugo de limón	 JUGO DE LIMÓN 
1 lata de leche condensada	 LECHE CONDENSADA 
2 cucharadas de mantequilla	 MANTEQUILLA 
1 cucharilla de esencia de vainilla	 ESENCIA DE VAINILLA 



PREPARACIÓN



- En una olla mezclar la maicena, las yemas y azúcar
- Llevar a fuego lento
- Hacer hervir hasta que la maicena espese, sin dejar de remover para evitar que se haga grumos.
- Sacar del fuego
- Incorporar primero la margarina el jugo de limón y la ralladura
- Luego la esencia de vainilla, leche condensada
- Dejar enfriar tapado con papel film a piel
- Remover continuamente para que no se haga costra
- Rellenar la tarta con la crema pastelera. Decorar con merengue.



MERENGUE SUIZO

- 2 claras de huevo



HUEVO



- 1 taza de azúcar



AZÚCAR



PREPARACIÓN:

- Batir las claras con el azúcar con un batidor manual a baño maría
- Una vez que el azúcar se haya diluido, batir con una batidora eléctrica hasta que esté firme y haya enfriado.
- Con la ayuda de una manga hacer copos sobre la crema pastelera.
- Dejar el pay en el horno unos minutos para que gratine el merengue



TARTA DE MANZANA

INGREDIENTES PARA LA PASTA CUMBRE:

Mantequilla fría a gusto		MANTEQUILLA	
¼ cucharada de azúcar		AZÚCAR	
¼ cucharada de harina		HARINA	
¼ cucharada de almendra en polvo		ALMENDRA EN POLVO	
1 pizca de sal		SAL	

INGREDIENTES PARA LA GUARNICIÓN:

500 gramos de manzanas verdes peladas y en gajos		MANZANA VERDE	
1 cucharilla de canela		CANELA	
1 cucharada de azúcar morena		AZÚCAR MORENA	
1 cucharada de mantequilla		MANTEQUILLA	



PASTA CRUMBLE DE ALMENDRA:

- Corta la mantequilla en trozos.
- Poner en una fuente con el azúcar, mezclar.
- Añadir la sal y la almendra en polvo.
- Mezclar con los dedos e incorporar la harina (previamente tamizada).
- Utilizar la punta de los dedos para mezclar los ingredientes hasta que quede un arenado.
- Preparar la masa.
- Reservar bien tapada en la heladera mientras prepara la guarnición de manzana.

GUARNICIÓN:

- Pelar las manzanas, cortar en 8 gajos sacando el corazón.
- En una fuente mezclar con el azúcar, canela y los gajos de manzana.
- En un recipiente ancho y antiadherente (sartén o cacerola) fundir la mantequilla y añadir la manzana azucarada.
- Dorar la manzana a medio fuego, removiendo de vez en cuando, hasta que caramelize un poco y de forma homogénea.
- Precalentar el horno a 180° C.
- Fonzar el molde con la masa, colocar sobre la masa las manzanas caramelizadas, cubrir con el crumble.
- Hornea la tarta de manzana durante 20 minutos aproximadamente.
- Cuidar la cocción y cuando esté dorado el crumble de almendra sacar del horno.
- Deja enfriar el crumble de almendra con manzana, servir con una bocha de helado o una porción de crema de leche montada.



PASTA FLORA

INGREDIENTES PARA LA MASA:

1 huevo	 HUEVO  
1 yema de huevo	 YEMA DE HUEVO  
2 tazas de harina 000	 HARINA  
2 cucharillas de polvo de hornear	 POLVO DE HORNEAR  
5 cucharadas de mantequilla	 MANTEQUILLA  
6 cucharadas de azúcar	 AZÚCAR  
1 cucharilla de esencia de vainilla	 ESENCIA DE VAINILLA  
Ralladura de 1 limón	 RALLADURA DE LIMÓN  
1 cucharada de sal	 SAL  



- **INGREDIENTES PARA EL RELLENO:**

400 gramos de dulce de membrillo		DULCE DE MEMBRILLO
1 huevo		HUEVO  
1 cucharada de leche		LECHE  
1 pizca de sal		SAL
1 pizca de azúcar		AZÚCAR

PREPARACIÓN

- Batir la manteca con el azúcar hasta integrar bien.
- Agregar la ralladura y la esencia.
- Seguir batiendo mientras agregamos la yema más el huevo.
- Salar y agregar la harina.
- Tomar con espátula y unir con las manos sin amasar.
- Descansar en film en la heladera por media hora.
- Separar un poquito de masa para las tiras.
- Estirar y colocar como base en molde de pastafrola, enmantecado de 23 o 26 cm.
- Rellenar con el dulce de membrillo.
- Decorar con las tiras logradas de la masa que reservamos antes. Pintar con huevo batido y cocer al horno medio precalentado por 35 minutos.
- Para las tiras, estirar la masa, cortar tiras y freezar en placa enmantecada.

ROLLO DE QUESO, EMPANADA DE QUESO Y KAUKAS

INGREDIENTES:

4 tazas de harina	 HARINA 
4 cucharillas de polvo de hornear	 POLVO DE HORNEAR 
2 cucharadas de azúcar	 AZÚCAR 
½ Cucharadita de sal	 SAL 
4 yemas de huevo	 
4 cucharadas de mantequilla sin sal	 MANTEQUILLA 
¼ kg de queso	 QUESO
Leche a gusto	 LECHE



PREPARACIÓN



- Cernir la harina y con la mantequilla hacer punto arena
- Agregar el polvo de hornear, mezclar.
- Hacer un volcán echar las yemas, azúcar, sal y leche
- Integrar todos los ingredientes sin amasar. formar una masa suave que no se pegue a las manos.
- Cortar 4 pedazos, uslear y rellenar con el queso rallado y humedecido en leche darle la forma de rollo
- Pintar con huevo batido, un chorrito de leche, una pisca de azúcar y una pisca de sal.
- Hacer cocer en horno moderado 180 grados.
- Para las empanadas cortar discos, rellenar con el queso y un poco de clara batida a punto nieve, cerrar, pintar con abrillantador, hornear de 10 a 15 minutos a 180 grados.
- Para las k'aukas cortar discos, untar con margarina o manteca, doblar.
- Hornear a 180 grados, cuando estén a medio dorar desdoblar y acabar de cocinar. Se puede saborizar con ají colorado y queso.



ALFAJORES

INGREDIENTES:

1 tazas de maicena	 MAICENA 
4 tazas de harina	 HARINA 
8 cucharillas de polvo de hornear	 POLVO DE HORNEAR 
4 tazas de mantequilla	 MANTEQUILLA 
2 tazas de azúcar	 AZÚCAR 
8 yemas de huevos	 YEMA DE HUEVO 
4 huevos	 HUEVO 
Ralladura de 1 limón	 RALLADURA DE LIMÓN 
½ copita de singani	 SINGANI 



PREPARACIÓN

- Cernir la harina, maicena, polvo de hornear, agregar la ralladura de limón, mezclar y reservar
- Batir la margarina con el azúcar.
- Agregar una a una las yemas sin dejar de batir, el huevo entero y el singani, con la ayuda de una espátula agregar poco a poco los ingredientes secos.
- Uslerear y cortar discos. Se puede también hacer bolitas y aplastar.
- Llevar a horno moderado hasta que la base esta semi dorada.
- Dejar enfriar rellenar con dulce de leche o manjar y tapar con otro poner dulce alrededor y hacer rodar por coco rallado.





MAICENITAS

INGREDIENTES:

5 yemas de huevo		AGUA	
2 cucharillas de polvo de hornear		POLVO DE HORNEAR	
2 huevos		HUEVO	
$\frac{3}{4}$ tazas de mantequilla		MANTEQUILLA	
$\frac{1}{2}$ taza de azúcar		AZÚCAR	
Maicena a gusto		MAICENA	

PREPARACIÓN:

- Batir la mantequilla sin sal con azúcar .
- Agregar las yemas una por una.
- Luego los huevos.
- Incorporar la maicena hasta obtener una masa suave.
- Bandeja levemente engrasada.
- Horno 180 grados.



GALLETAS DAMERO

INGREDIENTES:

2 ½ tazas de harina	 HARINA 	
½ taza de mantequilla	 MANTEQUILLA 	
½ taza de azúcar	 AZÚCAR 	
3 yemas de huevo	 HUEVO 	
3 cucharaditas de polvo de hornear	 POLVO DE HORNEAR 	
Maicena a gusto	 MAICENA	
½ taza de cocoa	 COCOA 	
1 cucharilla de esencia de vainilla	 ESENCIA DE VAINILLA 	

PREPARACIÓN:

- Cernir la harina con el polvo de hornear.
- Batir la mantequilla con el azúcar, luego añadir las yemas una a una.
- Agregar la harina y formar punto arena, luego añadir la leche para formar una masa suave que no se pegue a las manos.
- Dividir la masa en dos a una de las masas añadir la cocoa.
- Estirar las dos masas, untar con clara y envolver la forma que se desee; en un nylon llevar a la heladera por 15 minutos.
- Cortar la masa y hornear en horno moderado.



CUÑAPÉ

INGREDIENTES:

1 kilo de yuca		YUCA	
1 Kilo de queso chaqueño		QUESO CHAQUEÑO	
1/2 kilo de queso para rellenar		QUESO	
3 cucharas de mantequilla		MANTEQUILLA	
2 yemas de huevos		YEMA DE HUEVO	
2 huevos		HUEVO	
Leche tibia a gusto		LECHE TIBIA	
2 cucharillas de polvo de hornear		POLVO DE HORNEAR	



PREPARACIÓN

- Mezclar todos los ingredientes secos.
- En un volcán añadir los huevos, almidón y margarina.
- Mezclar todos los ingredientes vertiendo leche poco a poco.
- Mezclar hasta obtener una masa suave que no se pegue a las manos, tipo plastilina.
- Inmediatamente formar bollos, presionar con el pulgar y hacer un hueco en la parte inferior del bollo.
- Acomodar los bollos en una charola teniendo en cuenta que el hueco vaya hacia abajo.
- Hornear por espacio de 15 a 20 minutos, en 190 grados y 5 minutos a 170 grados para que acabe de cocinar.





CHEESECAKE DE MARACUYA

INGREDIENTES:

100 ml de jugo de maracuya		MARACUYA
250 gramos de queso crema		QUESO CREMA
250 gramos de crema de leche		CREMA DE LECHE
1 lata de leche condensada		LECHE CONDENSADA
7 gramos de gelatina sin sabor		GELATINA SIN SABOR
150 gramos de galletas de chocolate		GALLETAS DE CHOCOLATE
2 cucharadas de mantequilla		MANTEQUILLA

PARA LA CUBIERTA:

3 cucharas de pulpa de maracuya		PULPA DE MARACUYA
2 cucharas de azúcar		AZÚCAR
3 cucharas de agua		AGUA
1 cucharilla de gelatina sin sabor		GELATINA SIN SABOR



PREPARACIÓN

- Moler completamente las galletas en una procesadora de alimentos (que quede un polvillo)
- Derretir los 180 grados de mantequilla en el microondas o en un sartén y mezclar junto con el polvillo de galletas en una fuente.
- Mezclar bien hasta que se una y quede con consistencia pastosa.
- En un molde para queque o tarta poner la base anterior y esparcir con una cuchara en todo el recipiente.
- Ir haciendo presión con la cuchara para que la base quede firme y uniforme (esto es clave para que no se rompa la masa luego al cortarla).
- Llevar a horno por unos 5 minutos, luego dejar enfriar y reservar en la heladera mientras se prepara el relleno.
- En otro recipiente mezclar la leche condensada y el queso crema y con la ayuda de una batidora eléctrica, mezclar e integrar muy bien los dos ingredientes hasta obtener una consistencia cremosa.
- Luego agregar a la mezcla la gelatina sin sabor (previamente hidratada y regenerada) y agregar solo el jugo de la pulpa de maracuyá (con la ayuda de un colador), dejar el resto de la pulpa con pepas para decorar por arriba después de refrigerar. Mezclar usando una espátula y movimientos envolventes.
- (La gelatina se debe hidratar y regenerar antes de usar, hidratar los 7 gramos en las 5 cucharas de agua, luego regenerar en el microondas por 30 segundos o a baño maría)
- Por ultimo agregar la crema de leche batida a tres cuarto o tipo yogur. Mezclar bien. Verter la mezcla cremosa sobre la base de galletas y esparcir uniformemente.
- Llevar al congelador al menos 2 horas, sacar y decorar con el resto de la pulpa de maracuyá por encima (hacer hervir la pulpa con el azúcar, por último, colocar la gelatina hidratada) dejar enfriar y colocar sobre el Cheesecake.
- 9. Para facilitar el desmolde y quede bien prolijo forrar el molde con acetato.

BAGUETTE, MIGNON, FELIPES



INGREDIENTES:

8 tazas de harina 000		HARINA 000
1 cucharada de sal por kilo		SAL
1 cucharada de miel o azúcar por kilo		MIEL
		AZÚCAR
0,8 a 1% de levadura seca por kilo de harina		LEVADURA SECA
2,5 a 3% de levadura fresca por kilo de harina		LEVADURA FRESCA
50 a 60% de agua por kilo de harina		AGUA

PREPARACIÓN:

- Mezclar la levadura, 2 cucharas de harina, la cuchara de azúcar y media taza de agua tibia, tapar con un nylon, dejar que repose de 3 a 5 minutos
- En una fuente colocar la harina, coronar con la sal, al centro agregar el fermento y con el resto del agua preparar una masa que no se pegue a las manos.
- 10 minutos de sobado por cada kilo de harina
- Dejar descansar de 15 a 20 minutos, tapada con nylon y papel film
- Desgasificar
- Laminar con la palma de las manos, cortar:
 - Para los mignon trincar de 4 en 4
 - Para los baguettes de 200 gramos
 - Para los Felipes de 80 gramos aproximadamente.
- Una vez formado el pan, estivar sobre una placa enharinada o levemente engrasada
- Cuando esté a medio leudar hacer los cortes con un estilete o también se puede cortar antes de que leude.
- Nunca se debe cortar cuando esté totalmente leudado porque perderá aire.
- Hornear a 210 o 220 grados de 10 a 15 minutos, previamente atomizados con agua, también se debe volver a atomizar a media cocción para crear humedad, esto genera corteza dura y buena miga.



CUERNITOS RELLENOS: DULCES O SALADOS

INGREDIENTES:

4 tazas de harina 000		HARINA 000 	
1 cuchara de levadura		LEVADURA 	
1 cuchara de azúcar		AZÚCAR 	
1 cuchara de manteca Karina		MANTECA 	
1 cucharadita de sal		SAL 	
Agua tibia 225 ml.		AGUA	

PREPARACIÓN:

- Preparar el fermento con la levadura, azúcar, una cuchara de harina y media taza de agua tibia, tapado con un nylon dejar que reaccione de 3 a 5 minutos.
- Tamizar la harina, coronar con la sal, vaciar la levadura al centro de la harina, empezar a mezclar todos los ingredientes
- Echar agua poco a poco, hasta lograr una masa suave que no se pegue a las manos.
- Sobar de 3 a 5 minutos. Dejar que descanse unos 15 minutos.

EMPASTE:

INGREDIENTES:

Media taza de
harina



HARINA



5 cucharadas de
manteca Karina



MANTECA



5 cucharadas de
mantequilla sin sal



MANTEQUILLA



Mezclar los tres ingredientes hasta lograr una crema o empaste.

PREPARACIÓN:



- Laminar la masa de forma ovalada, preferiblemente con las manos
- Untar con el empaste, enrollar, untar con aceite el enrollado de masa, envolver como una serpiente, dejar leudar enrollado, tapado con un nylon aproximadamente 20 minutos.
- Una vez leudado, desenroscar, cortar triángulos, estirar con la mano, envolver si se desea rellenar con dulce de membrillo o dulce de leche repostero o queso.
- Los cuernitos salados pintar con abrillantador (huevo, una cucharada de leche, una pisco de sal, una pisco de azúcar).
- Dejar leudar otros 20 minutos.
- Los dulces una vez cocidos, aun calientes espolvorear con azúcar impalpable.
- Hornear a 180 grados o hasta que estén dorados aproximadamente, 15 minutos.



MASA DE PIZZA COMERCIAL

INGREDIENTES:

4 tazas de harina de trigo		HARINA DE TRIGO	
2 tazas de agua tibia		AGUA	
3 cucharas de aceite		ACEITE	
1 cucharadita de levadura fresca		LEVADURA	
1 cucharada de sal		SAL	
1 cucharada de azúcar		AZÚCAR	
Harina extra para florear la mesa			

PREPARACIÓN:

- En una fuente colocamos la harina y en el centro colocamos el aceite, sal, azúcar, agua mezclamos, luego agregamos la levadura preparada. Una vez que tengamos casi lista la masa vaciamos a la mesada para amasar de 3 a 4 minutos más o menos o hasta que la masa esté totalmente lisa.
- Dejar reposar bien tapada, más o menos una hora.
- Desgasificar, dividir en bollos (4 bollos de 400 gramos aproximadamente), estirar sobre una placa de pizza levemente engrasada.
- Dejar descansar aproximadamente 15 minutos.
- Llevar a horno para cocinar a blanco fuerte de 6 a 10 minutos. Agregar una cuchara de salsa de tomate, llevar al horno 2 minutos más.
- Dejar enfriar para guardar en el congelador para usarla otro momento o al mismo rato.

SALSA DE TOMATE:

INGREDIENTES:

10 tomates grandes



TOMATE



1 cebolla



CEBOLLA



2 dientes de ajo



AJO



1 pimiento verde



PIMIENTO

1 cuchara de pimenton dulce



PIMIENTÓN



1 cuchara de azúcar



AZÚCAR



Orégano seco o albacá fresca



ORÉGANO SECO



ALBACA FRESCA

Sal a gusto



SAL

Pimienta a gusto



PIMIENTA

3 cucharadas de aceite



ACEITE



PREPARACIÓN:

- Vaciar a una licuadora todos los ingredientes, menos el aceite.
- Licuar por diez minutos, agregar un poco de agua si fuera necesario
- Freír con el aceite de 4 a 5 minutos en fuego mínimo, sin dejar de remover.
- Una vez frío repasar por encima de la pre-pizza.

INGREDIENTES BÁSICOS PARA DISTINTAS PIZZAS:



NAPOLITANA

Salsa de tomate, orégano, queso mozzarella, jamón y champiñones

HAWAIANA

Salsa de tomate, orégano, queso mozzarella, jamón, piña precocida, cerezas y duraznos

ESPAÑOL

Salsa de tomate, orégano, queso mozzarella, chorizo español

PEPPERONI

Salsa de tomate, orégano, ajo, queso mozzarella, pepperoni

BARBACOA

Salsa de tomate, orégano, queso mozzarella, carne molida rehogada con cebolla

ATUN

Salsa de tomate, orégano, queso mozzarella, atún, huevo duro picado



PAN DE GARBANZO

INGREDIENTES:

4 tazas de harina común 000	 HARINA 000  
2 tazas de garbanzo cocido	 GARBANZO  
Media taza de manteca	 MANTECA  
5 cucharas de azúcar	 AZÚCAR  
2 cucharillas de sal	 SAL  
1 cucharada de levadura seca	 LEVADURA  
2 huevos	 HUEVO  
Sésamo levemente retostado	 SÉSAMO
ABRILLANTADOR: 1 yema 1 cucharada de leche	

Mezclar para pintar la masa una vez haya doblado su volumen, luego hornear.



PREPARACIÓN

- Hacer un volcán abierto en la harina mezclada con el sésamo.
- Coronar con la sal, vaciar al centro el puré de garbanzo, azúcar, huevo.
- Mezclar también la levadura ya preparada y agua; lo que pida la masa.
- Mezclar por último la manteca.
- Sobar y formar una masa suave lisa y manejable.
- Dejar madurar dentro de una bolsa plástica por 20 a 30 minutos en lugar cálido hasta que doble su tamaño.
- Formar bolas de 50 gramos.
- Hacer dos tajos o se puede cortar con tijeras.
- Dejar que doble su volumen, si desea pintar con abrillantador.
- Hornear a 170 grados por 15 minutos.



PAN DE ZAPALLO

INGREDIENTES:

120 cc de leche		LECHE	
Levadura 10 gramos		LEVADURA	
1 taza de harina 000		HARINA 000	
8 tazas de harina		HARINA	
1 cucharada de sal		SAL	
1 cucharada de azúcar		AZÚCAR	

Preparar una masa con todos los ingredientes, dejar tapado aproximadamente dos horas. La levadura depende del tiempo de reposo si es de 1 hora o de un día para otro, es parecido a la masa madre.

HIDRATAR EN 400 ML DE LECHE O AGUA CALIENTE 100 GRAMOS DE LINAZA, CHÍA, SÉSAMO
 150 GRAMOS DE MARGARINA
 2 HUEVOS
 10 GRAMOS DE MIEL
 100 GRAMOS DE PURÉ DE CAMOTE
 (PUEDE SER TAMBIÉN CON PURÉ DE REMOLACHA)



PREPARACIÓN

- Con todos los ingredientes preparar la masa y sobar hasta que todo este incorporado.
- Dejar descansar en lugar cálido hasta que doble su volumen, desgasificar con los dedos.
- Esta masa se puede hornear en molde 1 kilo de masa.
- Dejar descansar hasta que llene el molde.
- Hornear a 180 grados de 20 a 25 minutos.
- También se puede hacer bolitas de 40 gramos.
- Bolear, dejar que doble su tamaño sobre una bandeja previamente engrasada, realizar cortes leves, similar a las de un zapallo.
- Untar con abrillantador.
- Hornear a 180 grados por 15 minutos.





PAN MOLDE

INGREDIENTES:

4 tazas de harina común 000	 HARINA 000	    
3 cucharadas de maicena	 MAICENA	   
2 tazas de azúcar común	 AZÚCAR	 
1 cucharada de sal	 SAL	
12 cucharadas de aceite	 ACEITE	         
3 cucharadas de leche en polvo	 LECHE EN POLVO	  
3 huevos	 HUEVO	  
2 tazas de agua tibia	 AGUA	 
1 cucharada de levadura seca	 LEVADURA	

Preparar el fermento: los 20 gramos de levadura, 1 cuchara de azúcar, 2 cucharas de harina ½ taza de agua tibia, mezclar todo, tapar con un nylon y un repasador, dejar reposar de 3 a 5 minutos.



PREPARACIÓN

- Cernir la harina, maicena, leche en polvo.
- Hacer un volcán abierto en la harina.
- Vaciar los huevos, agua, mezclar.
- A continuación, la levadura y finalmente la manteca, sobar hasta formar una masa suave y liza.
- Dejar leudar.
- Desgasificar, volver a sobar otro poco para luego rellenar un molde engrasado, pintar con leche.
- Hornear en horno moderado, 150 grados aproximadamente 20 minutos.





PANETTONE

INGREDIENTES PARA POOLISH:

1 taza de harina 000		HARINA 000	
3 cucharadas de maicena		MAICENA	
1 cucharada de levadura		LEVADURA	
2 tazas de leche tibia			
1 cucharada de azúcar		AZÚCAR	

Mezclar todos los ingredientes, dejar reposar de 2 a 3 horas bien tapado a temperatura ambiente.

INGREDIENTES PARA LA MASA:

4 tazas de harina		HARINA	
2 huevos y 1 yema		HUEVO	
½ cucharilla de sal		SAL	
3 cucharadas de azúcar		AZÚCAR	
20 gramos de miel de abeja		MIEL	

½ copita de coñac	 CAFÉ COÑÁC  
5 cucharadas de mantequilla	 MANTEQUILLA  
1 cucharada de levadura	 LEVADURA  
1 cucharilla de esencia de vainilla	 ESENCIA DE VAINILLA  

Para el relleno:

50 gramos de virutas de chocolate más chispas de chocolate al gusto.

También se puede utilizar frutas abrillantadas y frutos secos.

PREPARACIÓN:

- En otra fuente, tamizar la harina, coronar con la sal, en el centro vaciar los huevos, azúcar, un poco de leche, empezar a amasar, luego, la levadura, amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa suave y liza, de 10 a 15 minutos con máquina potencia baja y si es a mano de 20 a 25 minutos hasta tener una masa homogénea y maleable, dejar descansar hasta que duplique su volumen.
- A continuación, desgasificar, añadir la mantequilla, humedecer la masa (la mantequilla debe estar a temperatura ambiente), volver a sobar la masa. Dejar descansar 30 minutos bien tapada para que no se seque.
- Extender la masa e incorporar las virutas de chocolate blanco con leche o chocolate amargo o una mezcla de estos, además las chispas de chocolate, repartir por toda la masa.
- Colocar la masa en los moldes de panettone, puede ser en un solo molde o en varios pequeños hacer dos cortes que formen una cruz (además contribuirá a una correcta cocción), dejar leudar más o menos una hora tapado para evitar que se seque. Pasado ese tiempo pintar los panettones con leche o abrillantador.
- Hornear de 40 a 60 minutos, depende del tamaño a 160 grados. (más grande el producto menor temperatura del horno y más pequeño el producto, horno más caliente)
- Una vez frío decorar con glasse o drip de chocolate, frutos secos.



BRIOCHE

INGREDIENTES:

3 tazas de harina		HARINA ➔	
1 taza de leche		LECHE ➔	
1 cucharadita de levadura seca		LEVADURA ➔	
2 huevos		HUEVO ➔	
1 cucharada de azúcar		AZÚCAR ➔	
1 cucharadita de sal		SAL ➔	
3 cucharadas de mantequilla sin sal		MANTEQUILLA ➔	

PREPARACIÓN:

- Fundir la mantequilla, no debe estar caliente
- En otra fuente colocar la mitad de la leche tibia, la levadura, una cucharada de azúcar y dos cucharadas de harina, mezclar, tapar con un nylon y dejar que duplique su volumen.
- Por separado batir los huevos.
- En otra fuente colocar la harina, sal, agregar los huevos batidos, el resto de leche, la levadura y por último la margarina fundida. Amasar todos los ingredientes.
- Cubrir la masa y dejar reposar hasta que doble de volumen, aproximadamente una hora y media.
- Dividir la masa en tres partes, darles forma de bola con las manos y colocar en el molde rectangular, previamente engrasado o encamisado con papel de horno.
- Dejar en el molde cubierto con un paño limpio para que vuelva a leudar y doble nuevamente el volumen.
- Sacar el pan del horno y con ayuda de un pincel, pintar el brioche inmediatamente con huevo batido, para darle su brillo característico.



PAN DE CAMOTE

INGREDIENTES:

3 tazas de harina 000	 HARINA 000   
1 taza y media de camote cocido u horneado hecho puré	 CAMOTE  
1 cucharada de levadura	 LEVADURA 
1 cucharada de azúcar	 AZÚCAR 
¼ taza de mantequilla sin sal	 MANTEQUILLA 
1 y ½ cucharillas de sal	 SAL  
1 cucharilla de canela molida	 CANELA MOLIDA 
1 taza de agua tibia	 AGUA TIBIA 

PREPARACIÓN:

- Preparar el fermento; en media taza de agua tibia mezclar la levadura, una cucharada de azúcar y una cucharada de harina, tapar con nylon y un repasador, esperar que reaccione de 3 a 5 minutos.
- En una fuente cernir la harina, hacer una corona vaciar el puré de camote, sal, canela, empezar a mezclar, luego añadir la levadura, volver a mezclar, por último, la margarina poco a poco sin dejar de amasar hasta formar una masa suave que no se pegue a las manos. (tener cuidado con la cantidad de agua)
- Dejar que repose en una fuente untada con aceite para que no se pegue, tapada con un paño, en un lugar cálido, hasta que doble su volumen.
- Desgasificar. Formar bollos, pintar con leche, dejar reposar otros 30 minutos o hasta que doble su volumen, hornear a 180 grados por aproximadamente 25 minutos.



DONAS

INGREDIENTES:

¼ taza de agua tibia	 AGUA TIBIA  
2 cucharadas de levadura	 LEVADURA   
½ taza de azúcar	 AZÚCAR  
4 huevos	 AZÚCAR     
1/4 taza de mantequilla sin sal	 MANTEQUILLA  
5 tazas de harina	 HARINA      
2 tazas de agua aproximadamente	 AGUA   
1 pizca de nuez moscada	 NUEZ MOSCADA
¼ cucharilla de sal	 SAL  
Aceite para freír	 ACEITE
250 gramos de chocolate cobertura amargo	 CHOCOLATE
Chispas de chocolate para decorar	 CHISPAS DE CHOCOLATE



PREPARACIÓN

- Preparar la levadura con dos cucharas de harina y una de azúcar, dejar que la levadura reaccione de 3 a 5 minutos.
- Batir los huevos con el azúcar y reservar.
- Cernir la harina, coronar con la sal y con el resto de los ingredientes (harina, levadura, huevos, nuez moscada, agua); formar una masa muy suave que se sobará enérgicamente hasta formar ampollas, dejar reposar hasta que doble su volumen, tapado con nylon y repasador.
- Desgasificar apretando con los dedos, uslerrear aproximadamente de 1 cm. Cortar del tamaño deseado discos con un pequeño círculo en el centro, dejar que doble nuevamente su volumen, en una lata untada con aceite, freír en abundante aceite.
- Una vez frías, bañar con chocolate cobertura, fundido y mezclado con el aceite. Decorar con chispas de azúcar u otro color de chocolate.
- Asimismo, se puede espolvorear con azúcar granulada.



TAWA TAWAS

INGREDIENTES:

2 tazas de harina		HARINA ➔	
2 cucharillas de polvo de hornear		POLVO DE HORNEAR ➔	
½ cucharilla de sal		SAL ➔	
2 huevos		HUEVO ➔	
3 cucharillas de azúcar		AZÚCAR ➔	
2 cucharas de mantequilla		MANTEQUILLA ➔	
Leche cantidad necesaria		LECHE	
Aceite para freír		ACEITE	
Miel de caña		MIEL DE CAÑA	

PREPARACIÓN:

- Cernir la harina y frotar con la mantequilla hasta obtener una arenilla, agregar azúcar, sal y polvo de hornear.
- En un volcán añadir los huevos, leche y formar una masa suave que no se pegue a las manos.
- Uslerear, cortar tiras aproximadamente de 5 cm de largo y dos de ancho, freír hasta que estén doradas.
- Bañar con la miel de caña.



BUÑUELOS

INGREDIENTES:

2 tazas de agua tibia	 AGUA TIBIA 
1 cucharada de levadura	 LEVADURA 
6 huevos (mejor criollos)	 HUEVO 
4 tazas de harina	 HARINA 
2 cucharadas de azúcar	 AZÚCAR 
½ cucharilla de sal	 SAL 
1 Copita de singani	 SINGANI 
3 cucharadas de esencia de anís	 ESENCIA DE ANÍS 
1 cucharilla de canela molida	 CANELA MOLIDA 
3 tazas de aceite para freír	 ACEITE 



PREPARACIÓN

- Preparar la levadura (1 cucharada de levadura, una de harina y una de azúcar)
- En una fuente colocar el agua tibia, luego agregar el azúcar, la esencia de anís, la canela molida y los huevos uno a uno, batir con la mano hasta sacar espuma, enseguida agregar la levadura preparada de antemano en media taza de agua tibia, el singani y la harina hasta formar una masa más suelta que seca, sobar enérgicamente con la mano unos 20 minutos, abrigar la masa y dejar madurar por espacio de una hora o hasta que triplique de volumen.
- En aceite no muy caliente freír los buñuelos, formar rosquitas de masa, una vez dorados con ayuda de unos palitos especiales, retirar sobre papel absorbente, así repetir hasta terminar con la masa.
- Servir bañados con miel de caña. O con almíbar (1 Taza de azúcar, 1 Taza de agua, cáscara de naranja o limón. Hacer hervir 10 minutos hasta que esté un poco denso).

Nota. La llama del fuego no tiene que ser muy fuerte, porque se arrebatan los buñuelos (arrebatan quiere decir dorados por fuera y masa cruda por dentro).



TORTA MOKA

INGREDIENTES BIZCOCHO GENOVÉS (MOLDE DE 22 CM):

1 taza de harina		HARINA 	
6 huevos		HUEVO 	
$\frac{3}{4}$ tazas de azúcar		AZÚCAR 	
1 pizca de sal		SAL	

PREPARACIÓN:

- Separar las claras de las yemas.
- Batir las claras a punto nieve con la pizca de sal.
- Luego agregar la mitad del azúcar poco a poco en forma de lluvia, batir hasta lograr un merengue sostenido.
- Aparte, batir las yemas con el resto del azúcar, punto letra o cinta; añadir la harina tamizada intercalando con las claras con movimientos envolventes hasta obtener una crema homogénea, verter al molde previamente engrasado y enharinado, hornear a 180 grados de 40 a 45 minutos.

RELLENO 1: CREMA DE MANTEQUILLA

Batir la mascream o la chantimix o cualquier crema química con esencia de café y dulce de leche al gusto.

RELLENO 2.:

500 gramos de merengue suizo (100 gramos de claras con 200 gramos de azúcar, batir en baño maría hasta que esté espumoso, luego batir con batidora eléctrica hasta formar picos y el merengue esté frío).

200 gramos de mantequilla pil sin sal.

Cuando el merengue este al tiempo, añadir la mantequilla sin sal trozos pequeños poco a poco sin dejar de batir, por último, el café instantáneo en polvo. Se obtiene una crema suave que sirve para rellenar y bañar la torta.

Almíbar de café:

1 taza de café concentrado



CAFÉ CONCENTRADO



2 cucharas de azúcar



AZÚCAR



4 cucharas de café coñac



CAFÉ COÑAC



Para decorar:

1 puñado de nueces



NUECES



Café en polvo



CAFÉ EN POLVO

Armado:

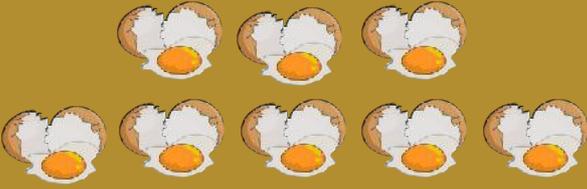
- Hacer dos cortes de relleno y pincelar cada una de ella con almíbar y coñac, rellenando con la crema de café.
- Repetir la operación hasta concluir con los discos .
- Bañar por completo, y con boquilla decorar con granos de café y algo de chocolate.





TORTA NAKED (24 CM)

INGREDIENTES:

8 Huevos		HUEVO		
1 taza de harina		HARINA		
½ Taza de maicena		MAICENA		
¾ Taza de azúcar		AZÚCAR		
3 Cucharillas de polvo de hornear		POLVO DE HORNEAR		
½ taza de agua natural		AGUA		
1 pizca de sal		SAL		
1 cucharilla de esencia de vainilla		ESENCIA DE VAINILLA		



PREPARACIÓN



- Enmantecar y enharinar un molde.
- Encender el horno.
- Separar las claras de las yemas
- Cernir la harina, maicena y polvo de hornear
- Batir las claras con la pisco de sal punto nieve, una vez que estén firmes agregar la mitad del azúcar en forma de lluvia y batir hasta lograr un merengue firme.
- Batir las yemas punto crema con la otra mitad del azúcar y agregar la esencia de vainilla.
- Agregar la harina poco a poco en forma de lluvia con movimientos suaves y envolventes. (se recomienda hacerlo con espátula) alternando con el agua, luego con las claras.
- Vaciar la preparación al molde enmantecado y enharinado.
- Horno moderado 180 grados por espacio de 40 a 45 minutos. (no abrir el horno mientras el bizcochuelo se está cocinando para evitar que pierda aire (se aplane). Se puede abrir el horno después de los 20 minutos.
- Al día siguiente dividir el bizcochuelo en tres partes, humedecer con almíbar saborizado con canela, clavo de olor, cascarita de naranja.

RELLENO:

- ½ litro de crema leche
- frutillas
- chocolate en barra
- 3 cucharas de dulce de leche
- Batir la crema de leche con el dulce de leche con el dulce de leche
- Dividir el bizcocho, rellenar y decorar con la crema y frutillas, arandanos



TORTA SELVA NEGRA (26 CM)

INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHO:

8 huevos		HUEVO → 
½ taza de aceite		ACEITE → 
2 taza de harina		HARINA → 
½ taza de maicena		MAICENA → 
1 taza de azúcar		AZÚCAR → 
3 cucharillas de polvo de hornear		POLVO DE HORNEAR → 
3 cucharadas de cocoa sin azúcar		COCOA → 
½ taza de agua natural		AGUA → 
1 pisca de sal		SAL → 
1 cuchara de jugo de limón		JUGO DE LIMÓN → 
1 cucharilla de esencia de caramulina		ESENCIA DE CARMELINA → 
1 cucharilla de esencia de vainilla		ESENCIA DE VAINILLA → 

PREPARACIÓN



- Batir las claras a punto nieve, agregar la mitad del azúcar poco a poco en forma de lluvia, batir hasta obtener un merengue sostenido.
- Batir las yemas con la otra mitad del azúcar punto cinta o letra, agregar la esencia de vainilla, caramulina y jugo de limón.
- Añadir la harina, cocoa, polvo de hornear, maicena, tamizados por tres veces a la preparación de yemas con movimientos envolventes intercalando con el agua, por último, las claras.
- Volcar la preparación resultante en dos moldes de 24 cm. De diámetro, engrasado y enharinado.
- Hornear a fuego moderado hasta que al insertar un palillo, este salga seco.



RELLENO:

- Crema de leche 500 gramos
- Cherrys picados



BRAZO GITANO TRADICIONAL (PIONONO, BRAZO REYNA)

INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHO:

8 huevos	 HUEVO 
1 taza de harina	 HARINA 
5 cucharas de azúcar	 AZÚCAR 
2 cucharillas de polvo de hornear	 POLVO DE HORNEAR 
2 cucharas de jugo de limón	 JUGO DE LIMÓN 
1 pisca de sal	 SAL
1 cucharilla de esencia de vainilla	 ESENCIA DE VAINILLA 
Molde forrado con papel de horno	 AGUA
Dulce de leche para rellenar	 DULCE DE LECHE
Coco rallado para decorar	 COCO RALLADO





PREPARACIÓN

- Batir las claras con la pisco de sal, una vez firme agregar tres cucharas de azúcar. Reservar
- Batir las yemas con 2 cucharas de azúcar, agregar el jugo de limón y la esencia de vainilla
- Unir las dos preparaciones con movimientos suaves y envolventes
- Agregar los ingredientes secos harina y polvo de hornear
- Vaciar la mezcla al molde previamente forrado con papel engrasado.
- Hornear de 10 a 12 minutos.
- Desmoldar sobre un repasador limpio, quitar el papel y envolver.
- Desenvolver y rellenar con dulce de leche.
- Envolver nuevamente, untar con dulce de leche y espolvorear con coco rallado o decorar al gusto.





QUEQUE DE MANZANA

INGREDIENTES:

3 tazas de harina		HARINA	
1 taza de azúcar		AZÚCAR	
½ taza de aceite		ACEITE	
2 tazas de leche		LECHE	
1 cucharadita de esencia de vainilla			
1 pizca de nuez moscada		NUEZ MOSCADA	
4 huevos		HUEVO	
3 cucharaditas de polvo de hornear		POLVO DE HORNEAR	
3 manzanas		MANZANA	
1 cucharilla de canela		CANELA	

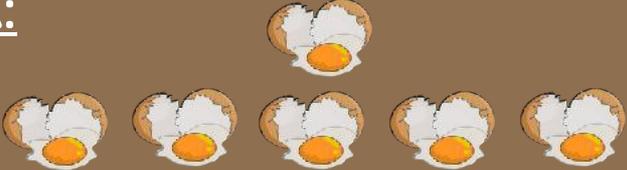
PREPARACIÓN:

- Batir las claras a punto de nieve con la mitad del azúcar. Separado, batir las yemas con el azúcar, agregar el aceite, esencia de vainilla, batir hasta obtener una pasta cremosa,
- Luego agregar los ingredientes secos (harina previamente cernida con el polvo de hornear y la nuez moscada), intercalando con la leche, la manzana picada y mezclada con la canela y espolvoreada con harina,
- Finalmente la clara batida a punto de nieve en dos tiempos.
- Vaciar en un molde engrasado y enharinado. Probar del palito para saber si está cocido.
- Hornear a 180 grados de 40 a 45 minutos.



TORTA DIABLO

INGREDIENTES PARA LA MASA:

6 huevos		⇒	
1 taza de azúcar		⇒	
50 cc de crema de leche			
50 cc de agua			
80 gramos de cacao amargo			
80 gramos de manteca derretida			
50 gramos de remolacha rallada			
1 taza de harina de trigo		⇒	
1 cucharadita de bicarbonato		⇒	

INGREDIENTES PARA LA MASA:

500 gramos de chocolate semiamargo			
300 gramos de leche condensada			
3 cucharadas de mantequilla sin sal		⇒	



PREPARACIÓN

MASA:

- Batir a punto letra los huevos con el azúcar.
- Calentar la crema con el agua y añadir el cacao.
- Incorporar la mezcla al batido junto con la remolacha, la manteca derretida y la harina tamizada con el bicarbonato.
- Repartir la preparación en tres moldes de 22 cm de diámetro, enmantecados y enharinados.
- Hornear a 180°C de 20 a 25 minutos. Dejar enfriar sobre una rejilla.

RELLENO:

- Fundir el chocolate y dejar entibiar.
- Mezclar la leche condensada, la manteca y el licor hasta obtener una crema. Agregarle el chocolate y seguir mezclando hasta homogeneizar.

ARMADO:

- Armar la torta untando las capas con parte del relleno.
- Enfriar en la heladera y luego bañar con el resto del relleno, aligerado con un poco de leche si hace falta.



BROWNIE

INGREDIENTES:

1 taza de harina	 HARINA 
6 cucharadas de mantequilla	MANTEQUILLA  
2 tazas de azúcar	AZÚCAR  
4 huevos	HUEVO  
Chocolate en barra fundido 300 gramos	 CHOCOLATE EN BARRA
1 taza de nueces	 NUEZ 
Media taza de cocoa sin azúcar	 COCOA SIN AZÚCAR

PREPARACIÓN:

- Fundir el chocolate, cuando el chocolate esté totalmente fundido agregar la mantequilla que debe ser sin sal, mezclar, añadir la cocoa y mezclar hasta que se integren totalmente los ingredientes.
- Separado, batir las claras con la mitad del azúcar a punto merengue.
- Separado, batir las yemas con el resto del azúcar hasta obtener punto letra o punto cinta.
- Agregar a las yemas, la harina tamizada mezclada con las nueces picadas, intercalando con las claras con movimientos suaves y envolventes.
- Vaciar la preparación en un molde preferiblemente cuadrado previamente engrasado y enharinado.
- Llevar a horno 170 grados durante de 25 a 30 minutos aproximadamente. (temperatura moderada).
- Una vez cocido y frío, cortar cuadrados de unos 4 a 5 cm, decorar con dulce de leche, crema de leche o azúcar impalpable.



CUP CAKES DE NARANJA

INGREDIENTES:

2 tazas de harina	 HARINA 000 
1 taza de mantequilla	 MAICENA 
3 cucharillas de polvo de hornear	 POLVO DE HORNEAR 
¼ cucharilla de sal	 SAL 
1 taza de azúcar común	 AZÚCAR 
½ taza de maicena	 MAICENA 
6 huevos	 HUEVO 
1 taza de jugo de naranja	 JUGO DE NARANJA 
Ralladura de 1 naranja	 NARANJA RALLADA 





PREPARACIÓN

- Encender el horno.
- Batir las claras a punto nieve con la mitad del azúcar.
- Cernir la harina, la maicena con el polvo de hornear, mezclar la sal y agregar la ralladura de naranja.
- Creumar la mantequilla con el azúcar, agregar una a una las yemas sin dejar de batir después de cada adición.
- Con ayuda de una espátula agregar la harina intercalando con el jugo de naranja.
- Incorporar las claras batidas a punto en dos tiempos, la segunda en forma suave y envolvente.
- Vaciar la preparación en pirotines.
- Horno moderado 180 grados por 15 minutos aproximadamente.



POP CAKE



INGREDIENTES:

200 gramos de bizcocho frío		HARINA
2 cucharadas de mantequilla		MANTEQUILLA
100 gramos de chocolate negro		CHOCOLATE NEGRO
100 g de chocolate blanco		CHOCOLATE BLANCO
Virutas de colores		VIRUTAS DE COLORES PARA DECORAR
Fideos de chocolate		FIDEOS DE CHOCOLATE PARA DECORAR

PREPARACIÓN:

- El bizcocho debe estar hecho miga.
- Con las manos limpias mezclar el bizcocho con la mantequilla.
- Hacer bolitas e insertar una brocheta refrigerar hasta que las bolitas estén firmes por 6 horas.
- Bañar con chocolate blanco u oscuro, decorar con chispas o el mismo chocolate de colores.



FAUTAPO

**EDUCACIÓN PARA
EL DESARROLLO**