



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

DIA 1

Tema: Pastas quebradas

Crema pastelera
Masa para pay
Tartaleta de frutas
Tartaleta de limón.
Pay de queso
Pay de manzana

DIA 2

Tema: Flanes

Flan napolitano
Choco flan o pastel imposible
Pastel Choco Moka
Clafoutis de fresa

DIA 3

Tema: Pasta Choux

Eclair de chocolate
Pasta choux
Saint-Honore Paris brest
Profiteroles
Cisnes

DIA 4

Tema: Pasta Hojaldre

Masa hojaldre
Strudel de manzana
Mil hojas
Tarta de pera

DIA 5

Tema: Galletería Basica

Galleta choco-chips
Galleta ojo de buey
Galleta combinada
Galleta polvorón de nuez

DIA 6

Tema: Pasteles clásicos Genovesa Biscuit

Pastel opera
Crema de mantequilla
Pastel selva negra
Pastel moka
Pastel San José

DIA 7

Tema: Pasteles a base de Biscuit Roule

Rollo gitano de durazno
Tronco de chocolate
Pastel de Queso y Limon cocido

DIA 8

Tema: Pastelería básica Cake

Pastel a La Reina
Pastel de Zanahoria
Pay de nuez

DIA 9

Tema: Pastelería básica pasteles chocolate

Brownie de Chocolate
Sacher Torte
Enjambre de chocolate
Fudget de chocolate
Trufa de chocolate y kirsch
Trufa de naranja



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta		Crema pastelera		Clasificación de la receta	DÍA 1
Número de porciones		4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta				Tiempo de preparación	
Costo por porción				Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente	
Leche	lt	0.750		\$	-
Huevo (4 pieza)	kg	0.240		\$	-
Yema de huevo (3 piezas)	kg	0.060		\$	-
Maicena	kg	0.020		\$	-
Azúcar	kg	0.150		\$	-
Vainilla líquida	lt	0.005		\$	-
Margarina	kg	0.020		\$	-
Método de preparación			Fotografía		
1.- Batir el huevo con el azúcar, vainilla y maicena aparte.					
2.- Hervir la leche en baño maría e incorporar todo el resto de los ingredientes batidos junto con la leche caliente, cocer a fuego lento.					
3.- Incorporar al Final mantequilla para dar brillo					
4.- Conservar según instrucciones del Chef.					



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta		Masa para tartaleta Sucree		Clasificación de la receta	DÍA 1
Número de porciones		4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta				Tiempo de preparación	
Costo por porción				Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente	
Margarina	kg.	0.300		\$ -	
Harina	kg.	0.600		\$ -	
Azúcar	kg.	0.200		\$ -	
Huevo	pz	2		\$ -	
Vainilla	lt	0.005		\$ -	
Sal	kg.	0.005		\$ -	
Método de preparación			Fotografía		
<p>1. Hacer un sable con la harina, el royal, el azúcar y la mantequilla agregar el agua poco a poco hasta obtener una masa homogénea sin amasar demasiado por lo contrario la masa quedará dura.</p>					
<p>2. Rolar la masa y colocar en molde para tartaleta, incertar una bolsita de arroz hecha con papel vitafilm encima de la masa y hornear 7 minutos, quitar la bolsita de arroz y seguir la cocción hasta que este bien dorada.</p>					



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

Reposteria Basica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Tartaletas de frutas		Clasificación de la receta	DÍA 1
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Tartaleta cocida	pieza	8		\$ -
Crema pastelera	kg.	0.350		\$ -
Kiwi	pza.	1.000		\$ -
Piña almibar	kg.	0.100		\$ -
Fresa natural	kg.	0.200		\$ -
Abrillantador	kg.	0.200		\$ -
Durazno en almibar	kg.	0.200		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1. Lavar y desinfectar las fresas, cortar en láminas y reservar.				
2. Ya que tenemos la base de tarta horneada, la rellenamos de crema pastelera.				
3. Decorar con láminas de fruta.				
4. Ya que colocamos la fruta en nuestra tarta, calentamos un poco el abrillantador a fuego directo solo para adelgazarlo y poder manipularlo.				
5. Con una brocha barnizamos toda la tapa de nuestra tartaleta.				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Tartaleta de limón		Clasificación de la receta	DÍA 1
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Tartaleta cocida	pieza	8		\$ -
Crema pastelera.	kg	0.350		\$ -
Escencia de limón	lt	0.005		\$ -
Merengue francés				\$ -
Clara de huevo (3 huevos)	kg	0.180		\$ -
Azúcar blanca.	kg	0.375		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.-Rollar la masa y colocar en molde para tartaleta, incertar una bolsita de arroz hecha con papel vitafilm encima de la masa y hornear 7 minutos, quitar las bolsita de arroz y seguir la cocción hasta que este bien dorada.</p>				
<p>2.- Para el relleno utilizar crema pastelera y aromatizar con escencia de limón y ralladura, enfriar y llenar las tartaletas.</p>				
<p>3.- Para el merengue francés, batir las claras de huevo junto con el azúcar en una batidora a alta velocidad hasta obtener una textuta a punto de turrón, con una manga colocar encima de las tartaletas rellena de la guarnición de limón y dorar con un soplete.</p>				



**CHEF PASTELERO Y PANADERO
INTERNACIONAL**

Técnico Superior Universitario

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Pay de queso	Clasificación de la receta	DÍA 1	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Para relleno:				
Queso crema	kg	0.270		\$ -
Azúcar	kg	0.200		\$ -
Crema para Batir Vegetal	lt	0.200		\$ -
Grenetina	kg	0.025		\$ -
Agua	lt	0.060		\$ -
Para la pasta				
Galleta María	pqt.	2		\$ -
Margarina	kg	0.250		\$ -
Azucar	kg	0.060		\$ -
Para decorar:				
Fresa	kg	0.300		\$ -
Abrillantador	lt	0.200		\$ -
Colorante rojo	gr.	0.005		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1. Triturar con el procesador galleta María hasta obtener un polvo, agregar la margarina derretida y formar una pasta, engrasar un molde de pay con la margarina, agregar la pasta anterior , forrarlo y reservar.</p>				
<p>2.-Batir el queso crema con el azúcar y agregar la grenetina disuelta con el agua y calentar, incorporar en la mezcla el queso y seguir batiendo 2 minutos con una cuchara, mezclar la preparacion de queso con la crema batida y rellenar la base del pie.</p>				
<p>3.- Enfriar el pay y decorar con las fresas y el abrillantador con el colorante rojo, decorar alrededor con el topping como indique el Chef.</p>				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL Técnico Superior Universitario			
	Repostería Básica 1.5			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Pay de manzana		Clasificación de la receta	DÍA 1
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Masa para pay:				\$ -
Margarina	kg.	0.150		\$ -
Harina	kg.	0.300		\$ -
Azúcar	kg.	0.120		\$ -
Huevo	pza.	1		\$ -
Relleno:				\$ -
Manzana	pza.	2		\$ -
Azúcar morena o moscabada	gr.	0.150		\$ -
Canela en polvo	gr.	0.003		\$ -
Maicena	gr.	0.030		\$ -
Huevo para barnizar (1)	kg.	0.060		\$ -
Azúcar para terminar	gr.	0.030		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.Hacer un sable con la harina, el royal y la mantequilla agregar el agua poco a poco hasta obtener una masa homogena sin amasar demasiado por lo contrario la masa quedará dura.				
2.- Pelar y cortar las manzana en cubos de 1 cm cuadrado, en un coludo colocar las manzana , el azúcar y la canela cubrir con agua y cocer a fuego lento de 10 a 15 minutos, mezclar la maicena con un poco da agua y agregar en la preparación de manzana poco a poco hasta obtener una textura cremosa.				
3.- Montar las tartas como el Chef indique, barnizar y espolvorear con azúcar, hornear a 200 grados hasta que quede dorada.				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Flan napolitano	Clasificación de la receta	DÍA 2	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Leche evaporada.	lt	0.350		\$ -
Leche condensada	lt	0.300		\$ -
Huevo. (8)	kg.	0.480		\$ -
Vainilla.	ml.	0.050		\$ -
Queso crema	kg.	0.270		\$ -
Azúcar	kg.	0.350		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.- Colocar todo los ingredientes en una licuadora y mezclar muy bien hasta obtener una textura cremosa.				
2.- Hacer un caramelo con el azúcar .				
3.- Colocar el caramelo en el fondo de los moldes y vaciar la mezcla de flan encima. Hornear a baño maría a 180° por 30 a 40 min.				
4.- Enfriar y desmoldar.				



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

Reposteria Basica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Pastel 3 leches Chocomoka		Clasificación de la receta	DÍA 2
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
BISCOCHO DE CHOCOLATE				
Harina	kg	0.160		\$ -
Azúcar	kg	0.150		\$ -
Cocoa	kg	0.020		\$ -
Royal	kg	0.010		\$ -
Huevo (6)	kg	0.360		\$ -
Manteca vegetal	kg	0.030		\$ -
Vainilla	Lt	0.005		
MONTAJE DEL PASTEL				
Crema para Batir Vegetal	lt	0.400		\$ -
Café soluble	kg	0.015		\$ -
Leche entera	lt	0.100		\$ -
Leche evaporada	lt	0.100		\$ -
Leche condensada	lt	0.100		\$ -
Cacahuete	kg	0.100		\$ -
Bolitas de Chocolate	pz	5		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.- BIZCOCHO. Batir los huevos junto con el azúcar en la batidora a alta velocidad, tamizar todos los ingrediente secos juntos e incorporar en la mezcla de huevo con una espátula siguiendo las instrucciones del Chef, engrasar un molde de 15 cm y llenar al 75% del borde hornear a 185°</p>				
<p>2.- Partir el bizcocho en 2 capas, mezclar las 3 leche junta y aromatizar con café, con la ayuda de una brocha empapar cada capa de bizcocho con la mezcla de leche.</p>				
<p>3.- Batir la crema a punto de turrón y aromatizar con café, elaborar el pastel siguiendo las instrucción del Chef.</p>				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Choco flan o pastel imposible		Clasificación de la receta	DÍA 2
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Genova de chocolate	pza	1.000		
Mezcla de flan Napolitano	lt	0.600		\$ -
Manteca vegetal	kg	0.030		\$ -
Hoja de Menta	kg	0.002		
Cereza	kg	0.030		
Método de preparación			Fotografía	
1.- Realizar un caramelo y colocar al fondo del molde..				
2.- Rellenar a 50% del molde con mezcla de flan.				
3.- Encima de la mezcla de flan terminar de llenar con mezcla de bizcocho de chocolate a 80% del borde y hornear a baño maría a 185°.				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Clafoutis de fresa		Clasificación de la receta	DÍA 2
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Harina	kg	0.150		\$ -
Huevo	kg	0.350		\$ -
Azúcar	kg	0.100		\$ -
Leche	lt	0.250		\$ -
Margarina	kg	0.030		\$ -
Fresa	kg	0.250		\$ -
Azúcar glass	kg	0.030		\$ -
Vainilla	lt	0.050		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.- Precalentar el horno a 180°.				
2.- Ponemos en un recipiente la harina hacemos un espacio y agregamos el huevo, la margarina y la leche a la mitad revolvemos y luego agregamos el resto de la leche y revolvemos hasta que sea homogénea.				
3.- Al molde le colocamos algo de margarina y azúcar, luego colocamos las fresas y vertemos la mezcla sin rebosarla. Hornear 30 min. a 180°, hasta que la superficie se dore. (Podemos sacarlo 5 min antes para ver como esta y con un cuchillo lo introducimos si sale limpió esta listo).				
4.- Al final decoramos con azúcar glass, dejamos reposar y servimos.				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

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



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Saint-Honore	Clasificación de la receta	DÍA 3
Número de porciones	4	Tamaño de la porción	
Importe total de la receta		Tiempo de preparación	
Costo por porción		Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Importe del ingrediente
Pate a choux	kg	0.500	
Masa Hojaldra	kg	0.200	\$ -
Crema Pastelera	kg	0.250	\$ -
Crema batida Vegetal	lt	0.300	\$ -
Azucar	kg	0.200	\$ -
Crema de cacahuete	kg	0.050	\$ -
Chocolate	kg	0.100	\$ -
Fondant de vanilla	kg	0.200	\$ -
Maple	kg	0.050	\$ -
Método de preparación			Fotografía
<p>1.- Rolar la masa hojaldra y formar un círculo de 20 cm de hanchó y 1/3 cm de espesor y picar con un tenedor, con una manga se hace una corona con la pate a choux encima de la masa hojaldra. Por separado se hacen 8 bolitas de pate a choux de 3 cm de hanchó (Profiterol). Hornear a 185°</p>			
<p>2. Aromatizar la crema pastelera con un poco de crema de cacahuete y extender dentro del pastel, rellenar los profiteroles.</p>			
<p>3. Hacer un caramelo con el azúcar, bañar los profiterol ya relleno de crema batida 4 piezas con fondant de chocolate y 4 piezas con fondant de vanilla aromatizado con esencia de maple, a un cuarto de su volumen, y con un poco de caramelo pegar los profiterol encima de la corona del pastel de forma coordinada.</p>			



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Paris Brest	Clasificación de la receta	DÍA 3	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Pate a choux	kg	0.300		\$ -
Crema para batir	kg	0.250		\$ -
Esencia de café	lt	0.010		\$ -
Abrillador	kg	0.075		\$ -
Almendra	kg	0.050		\$ -
Azucar Glass	kg	0.050		
Método de preparación			Fotografía	
1.-Hacer una corona de pata a choux de doble vuelta y hornear a 190°.				
2.-Batir la crema a punto de turon y aromatizar con esencia de café, partir la corona en 2 capas y con una manga rellenar de crema de café (moka).				
3.- Con una brocha barnizar con abrillador y estender almendra tostada encima del abrillador, espolvorear un poco de azucar glass.				



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

Reposteria Basica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Cisnes		Clasificación de la receta	DÍA 3
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Pate a choux	kg	0.300		\$ -
Crema a batir Vegetal	lt	0.250		\$ -
Azucar glass	kg	0.050		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.- Dar forma a la masa choux bollita de 4 cm para el cuerpo y forma de "S" para el cuello y cabeza y hornear a 190° grados hasta que quede dorado.				
3.- Rellenar los cisnes con la crema batida, por ultimo espolvorear con azucar glass.				



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

Repostería Basica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Eclair de chocolate		Clasificación de la receta	DÍA 3
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Pate a choux	kg	0.300		\$ -
Crema a batir	lt	0.250		\$ -
Chocolate	kg	0.200		\$ -
Fondant de maple	kg	0.200		\$ -
Crema pastelera	kg	0.250		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.-Hacer tira de 8 cm de largo de pata a choux de doble espesor y hornear a 190°.			 	
2.- Rellenar de crema pastelera o crema batida				
3.- Estender fondant de chocolate o de maple encima.				



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

Reposteria Basica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Masa hojaldre.		Clasificación de la receta	DÍA 4
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Harina	kg	1.500		\$ -
Sal	kg	0.010		\$ -
Azucar	kg	0.010		
Agua	lt	0.800		\$ -
Margarina flex	kg	1.000		\$ -
Mantequilla	kg	0.150		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.-Hacer un sable con la harina, la manteca, la sal y agregar el agua para obtener una masa homogenia. Una vez la masa elaborada se rola de forma rectangular y se estende la margarina flex sobre una tercera parte de la masa en el centro, eso sera el primero turno (simple).</p>				
<p>2.-Despues le damos 2 de libro en forma intercalada, refrigerar 20 minutos entre cada una.</p>				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Crema pastelera.		Clasificación de la receta	DÍA 4
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Leche	lt	0.750		\$ -
Huevo (4 pieza)	kg	0.240		\$ -
Yema de huevo (3 piezas)	kg	0.060		\$ -
Fecula de Maiz	kg	0.050		\$ -
Azúcar	kg	0.150		\$ -
Vainilla líquida	lt	0.005		
Método de preparación			Fotografía	
1.- Batir el huevo con el azúcar, vainilla y maicena aparte.				
2.- Hervir la leche en baño maría e incorporar todo el resto de los ingredientes batidos junto con la leche caliente, cocer a fuego lento.				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL <small>Técnico Superior Universitario</small>			
	Repostería Básica 1.5			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Strudell de manzana.		Clasificación de la receta	DÍA 4
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del
RELLENO				
Manzana	pza.	2		\$ -
Azucar	kg.	0.125		\$ -
Mantequilla	kg.	0.075		\$ -
Canela en polvo.	kg.	0.002		
Uva Pasa	kg.	0.030		\$ -
Agua	lt	0.100		\$ -
Fecula deMaiz	kg.	0.020		\$ -
STRUDELL				
Masa hojaldre.	kg.	0.400		\$ -
Azucar glace	kg.	0.030		\$ -
Huevo para barnizar	kg.	0.030		\$ -
Ceraza en almibar	kg.	0.100		
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.- PARA EL RELLENO: Pelar y limpiar las manzanas, cortar en trozo pequeño, hacer un caramelo con la mantequilla y el azúcar, agregar las manzanas con las uvas pasa y la canela así como con 0.100 lt. de agua cocer durante 10 minutos a fuego lento y ligar con un poco de maicena y enfriar.</p>				
<p>2.- ELABORACION DEL STRUELL: Colocar harina sobre la mesa y extender la masa hojaldre a .5 cm. De grosor en forma rectangular, colocar el relleno ya frio y enrollar, barnizar con huevo.</p>				
<p>3.- Hornear a 200 grados hasta que quede dorado.</p>				
<p>4.- Ya que este frio decorar con azucar glass</p>				



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

Repostería Básica 2.7

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Mil hojas.	Clasificación de la receta	DÍA 4
Número de porciones	4	Tamaño de la porción	
Importe total de la receta		Tiempo de preparación	
Costo por porción		Tiempo de cocción	

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Crema pastelera.	kg.	0.600		\$ -
Masa hojaldra	kg.	0.450		\$ -
GLASEADO BLANCO				
Azucar glass.	kg.	0.500		\$ -
Clara de huevo (1)	ml.	0.030		\$ -
Jugo de limon	pza.	1		\$ -
DECORACION				
Fondant de chocolate	kg.	0.075		\$ -

Método de preparación	Fotografía
<p>1.- Extender el hojaldre con un poco de harina a .5 cm. de grosor (hacer 3 pieza) de .200 gramo en forma rectangular, colocar en la charola con papel encerado y hornear a 200 grados hasta que quede dorado.</p> <p>2.- Estender crema pastelera entre cada capas</p> <p>3.- GLASEADO: En un baño maria calentar los ingredientes a temperatura medio, estender encima de la ultima capa de hojalde y hacer el decorado con chocolate seguir las instrucción del Chef.</p>	



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Napoleón.	Clasificación de la receta	DÍA 4	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Masa hojaldrada	kg.	0.450		\$ -
Crema para batir	lt	0.350		\$ -
Fresa	kg.	0.300		\$ -
Azúcar glass	kg.	0.050		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1.- Extender el hojaldrado con un poco de harina a .5 cm. de grosor (hacer 3 piezas) de .200 gramo en forma rectangular, colocar en la charola con papel encerado y hornear a 200 grados hasta que quede dorado.</p>				
<p>2.- Batir la crema a punto de turón firme, extender con una manga sobre 2 capas de hojaldrado cocida y agregar fresa rebanada. Hacer como un sandwich poniendo capa sobre capa encima una de la otra terminando con la última pieza de hojaldrado cocida para hacer la cobertura.</p>				
<p>3.- para terminar se espolvorea azúcar glass.</p>				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Tartatin de pera al vino tinto		Clasificación de la receta	DÍA 4	
Número de porciones	4		Tamaño de la porción		
Importe total de la receta			Tiempo de preparación		
Costo por porción			Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente	
Masa hojaldre	kg.	0.300		\$	-
Peras	kg.	0.250		\$	-
Azúcar blanca	kg.	0.200		\$	-
Vino tinto	pza.	0.100		\$	-
Método de preparación			Fotografía		
1.-En un molde redondo colocar las peras en forma circular.					
2.- Hacer un caramelo con el vino tinto y el azúcar y vaciar encima de las pera ya colocada en el molde.					
3.- Rollar una pieza de masa hojaldra 2 cm mas grande que el molde y tapar las peras, la masa excendente del molde se enpuja por dentro para que queda envuelto un poco y dar un borde.					



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Galleta de chocochips		Clasificación de la receta	DÍA 5.
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Margarina	kg.	0.150		\$ -
Azucar	kg.	0.175		\$ -
Huevo	kg.	0.120		\$ -
Vainilla	ml.	0.015		\$ -
Bicarbonato	gr.	0.003		\$ -
Sal	gr.	0.003		\$ -
Harina	kg.	0.350		\$ -
Chispas de chocolate	kg.	0.100		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.- Acremar la mantequilla, agregar el azucar, el huevo uno a uno, la vainilla, el bicarbonato, la sal y por ultimo la harina cernida.				
2.- Incorporar a la masa anterior las chispas de chocolate, en una charola con papel encerado colocar porciones de esta masa dejando espacio para evitar que se peguen.				
3.- Hornear a 180 grados hasta que quede dorada, de la parte de debajo de la galleta.				



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

Reposteria Basica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Galleta ojo de buey	Clasificación de la receta	DÍA 5.
Número de porciones	4	Tamaño de la porción	
Importe total de la receta		Tiempo de preparación	
Costo por porción		Tiempo de cocción	

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Margarina	kg.	0.250		\$ -
Queso crema	kg.	0.190		\$ -
Azucar glass	kg.	0.200		\$ -
Vainilla	ml.	0.015		\$ -
Huevo	pz	1.000		\$ -
Harina	kg.	0.450		\$ -
Mermelada de fresa	kg.	0.200		\$ -
Azucar glass	kg.	0.100		

Método de preparación	Fotografía
<p>1.-Acremar el queso crema, agregar la mantequilla suavizada y cremas juntos hasta incorporar bien, agregar el azucar glass cernida, la vainilla y por ultimo la harina cernida.</p> <p>2.- En la mesa agregar harina y con ayuda de un rodillo extender la masa a medio centimetro de grosor, dar forma como el chef indique.</p> <p>3.- Colocar sobre la charola, rellenar con mermelada de fresa y hornear a 180 grados hasta que quede dorada en la parte de abajo, espolvorear con azucar glass cuando salgan del horno.</p>	



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

Reposteria Basica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Galleta combinada		Clasificación de la receta	Día 5.
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
VAINILLA.				
Margarina	kg.	0.125		\$ -
Azucar glass	kg.	0.100		\$ -
Huevo	kg.	0.120		\$ -
Harina	kg.	0.250		\$ -
Vainilla	kg.	0.015		\$ -
CHOCOLATE				
Margarina	kg.	0.125		\$ -
Azucar glass	kg.	0.100		\$ -
Huevo	kg.	0.120		\$ -
Harina	kg.	0.230		\$ -
Cocoa	kg.	0.020		\$ -
Vainilla	ml.	0.015		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.- Por separado realizar la masa de cada galleta, acreamando la mantequilla, agregar el azucar glass, el huevo , la vainilla y por ultimo los polvos cernidos.				
2.- Tapar y refrigerar por 15 minutos, dar forma como el chef indique , envolver con platico film y aluminio, congelar por 50 minutos aproximadamente.				
3.- Cortar con el cuchillo , con grosor de medio centimetro aproximadamente, colocar sobre la charola con papel encerado y hornear a 180 grados hasta que queden dorados en la parte de abajo.				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Galleta polvoron de nuez		Clasificación de la receta	DÍA 5.
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Harina	kg.	0.200		\$ -
Azucar glass	kg.	0.235		\$ -
Manteca vegetal	kg.	0.085		\$ -
Huevo	kg.	0.120		\$ -
Nuez	kg.	0.100		\$ -
Vainilla	ml.	0.015		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1. Cernir en un bowl la harina, el azúcar glass, el royal, agregar la manteca vegetal y deshacer bien, agregar el huevo y la vainilla, amasar hasta formar una masa sólida, agregar la nuez picada.				
2.- Sobre una charola con papel encerado realizar bolitas de nuez, hornear a 180 grados hasta que queden doradas por la parte de abajo.				
3.- Saliendo del horno agregar azúcar glass cernida.				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL Técnico Superior Universitario			
	Repostería Básica 1.5			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Pastel tipo Opera		Clasificación de la receta	DÍA 6
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Para el pastel				\$ -
Lamina de genovesa de vainilla	pza	2		\$ -
Lamina de genovesa de chocolate	pza	1		\$ -
Crema mantequilla de moka	kg	0.600		\$ -
Ganache de chocolate				\$ -
Chocolate	kg	0.150		\$ -
Crema lyncot	lt	0.100		\$ -
Mantequilla	kg	0.030		\$ -
Jarabe neutral				\$ -
Azúcar	kg	0.200		\$ -
Agua	lt	0.100		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1. Batir las claras de huevo con dos cucharadas de azúcar. En otro bowl batir los huevos con el azúcar glass y almendra en polvo. De forma envolvente junta las dos mezclas anteriores, pasar la harina por un cernidor y envolver la masa.</p>				
<p>2. Hacer un pate a bomb con los huevos, la tazas de azúcar y las tres cucharadas de agua. Incorporar el café con la vainilla. Agregar la mantequilla cuando el pate a bomb esté a temperatura media, poco a poco.</p>				
<p>3. Hervir la crema con la mantequilla y vaciar sobre el bowl con chocolate, integrar con un globo.</p>				
<p>4. En un baño María, integra el chocolate semiamargo con la mantequilla</p>				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Genova de vainilla y de chocolate	Clasificación de la receta	DÍA 6	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Genovesa de vainilla				
Huevo	pza	8		\$ -
Harina	kg	0.170		\$ -
Azucar	kg	0.170		\$ -
Royal	kg	0.010		\$ -
Vainilla	lt	0.020		\$ -
Genovaesa de chocolate				
Huevo	pza	8		\$ -
Harina	kg	0.140		\$ -
Azucar	kg	0.170		\$ -
Royal	kg	0.010		\$ -
Cocoa	kg	0.030		\$ -
Vainilla	lt	0.020		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1. Batir los huevos junto con el azúcar en alta velocidad con la batidora, (a punto de turrón)				
2. Tamizar la harina junto con el royal y agregar poco a poco en la mezcla de huevo batido con la ayuda de un misalable lentamente en forma envolvente.				
3. Hornear en el molde deseado previamente engrasado a 180°				
4. Para la genova de chocolate utilizar el mismo procedimiento excepto que se tamiza el cocoa junto con la harina y el royal.				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Crema de mantequilla comercial	Clasificación de la receta	DÍA 6.	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Mantequilla	ml.	0.300		\$ -
Manteca vegetal	kg.	0.300		\$ -
Azucar	kg.	0.400		\$ -
Crema para batir vegetal	ml.	0.250		\$ -
Esencia de café	ml.	0.005		\$ -
Huevo	pz	5		
Método de preparación			Fotografía	
1.-Batir la mantequilla y la manteca junto en la batidora a alta velocidad a punto suave, agregar el azucar glass poco a poco siguiendo batiendo 5 minutos y anandir la crema lentamente poco a poco hasta obtener un punto de turon				
2.-Aromatizar con la esencia deseada.				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Pastel selva negra.	Clasificación de la receta	DÍA 6	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Genova de chocolate	pza	1.000		\$ -
Crema para batir vegetal	lt	0.600		\$ -
Cereza negra en almibar	kg	0.150		\$ -
Licor de cereza	lt	0.030		\$ -
Cereza maresquin con cola	pza	6		\$ -
Chocolate	kg	0.250		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.- Cortar la genova de chocolate en 3 capas y mojar con un poco de licor de cereza.				
2.- Batir la crema a punto de turon y estender encima de cada capa junto con las cereza negra picada.				
3.- Colocar las capa una encima de coda una y cubrir con la crema ya batida en las lateral y la parte superior.				
4.- Decoran con chocolate rayado las lateral y la parte central, hacer 6 rosetones con crema batida con la ayuda de una manga y decorar con una cereza de maresquin.				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	PASTEL Saint Joseph (San José)	Clasificación de la receta	DÍA 6	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Genova de vainilla	pza	1		
Crema mantequilla	kg	0.400		
Glaseado de fresa	kg	0.400		
Coco Rallado	kg	0.100		
				\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.-Rebanar la genova en 2 capas y estender crema mantequilla encima de la primera capa, cubrir con la segunda capa.				
2.-Glasear la parte lateral de glaseado de fresa y espolvorear coco rallado.				
3.-Hacer una aureola de crema mantequilla con una manga pastelera y rellenar el centro de glaseado de fresa.				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL Técnico Superior Universitario			
	Repostería Básica 1.5			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Rollo gitano de durazno.	Clasificación de la receta	DÍA 7	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
PASTEL				
Huevo (6)	kg.	0.300		\$ -
Azúcar	kg.	0.130		\$ -
Vainilla	ml.	0.010		\$ -
Royal	kg.	0.010		\$ -
Harina	kg.	0.150		\$ -
Azúcar	kg.	0.150		\$ -
MONTAJE				
Crema vegetal para batir	ml.	0.500		\$ -
Licor de agave	ml.	0.040		\$ -
Duraznos en almibar	kg.	0.250		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.- Batir el huevo con el azúcar, y la vainilla hasta que esponje, agregar cernida el harina junto con la royal en forma envolvente.				
2.- Colocar una charola con papel encerado y agregar la masa, extenderla de manera pareja y hornear a 180 grados hasta que quede dorada.				
3.- Batir el topping con el ron hasta formar picos, decorar el rollo con el chef indique.				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Tronco de chocolate	Clasificación de la receta	DÍA 7	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
PASTEL				
Huevo (6)	kg.	0.300		\$ -
Azucar	kg.	0.130		\$ -
Vainilla	ml.	0.015		\$ -
Harina	kg.	0.125		\$ -
Cocoa	kg.	0.025		\$ -
Azucar	kg.	0.150		\$ -
CREMA				
Leche	ml.	0.250		\$ -
Fecula de maiz	gr.	0.015		\$ -
Azucar	gr.	0.075		\$ -
Yemas de huevo	kg.	0.060		\$ -
Margarina	gr.	0.025		\$ -
Ron blanco	ml.	0.040		\$ -
Mantequilla	kg.	0.080		\$ -
Chocolate oscuro	kg.	0.200		\$ -
Crema para batir	kg.	0.200		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.- Realizar la plancha flexible como la mezcla anterior, hornear en una charola con papel encerado extendida la masa, a 180 grados hasta que este coccionada. Enfriar.				
2.- Elaborar La crema teniendo como base una crema pastelera, enfriar en batidora, a velocidad baja y con paleta acremar e incorporar margarina apomada de poco en poco, aromatizar con ron e incorporar chocolate fundido tibio.				
3.- Untar con crema para batir montada la placa de biscocho, enrollar y decorar con la crema de chocolate.				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Pastel Queso y limon cocido	Clasificación de la receta	DÍA 7	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
PARA EL PASTEL:				\$ -
Queso crema	kg	0.300	\$	-
Azúcar	kg	0.125	\$	-
Crema chantilly (batida)	lt	0.325	\$	-
Harina o Fecula	kg	0.075	\$	-
Huevo (6)	kg	0.360	\$	-
Colorente amarillo	lt	0.005	\$	-
Jugo de limon	lt	0.025	\$	-
Para la pasta				\$ -
Galleta María	pqt.	1	\$	-
Margarina	kg	0.125	\$	-
Azucar	kg	0.060	\$	-
Decoracion				\$ -
Abrillador de limon	kg	0.200	\$	-
Limon	pza	3	\$	-
Método de preparación			Fotografía	
1.- Machacar las galleta junto con la mantequilla y estender en la base de un molde.				
2.- Mezclar todo los ingrediente del pastel en la batidora hasta obtener una masa homogenea, vaciar encima de la preparacion de galleta y hornear 45 minutos a 190°, refrigerar para enfriar.				
3.- Cubrir la parte superior con Gele de limon. Y terminar de decorar.				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Pastel de la Reina Isabel	Clasificación de la receta	DÍA 8	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
PARA EL PASTEL				\$ -
Dátiles	kg	0.250	\$	-
Agua Caliente	lt	0.250	\$	-
Bicarbonato	kg	0.005	\$	-
Margarina	kg	0.080	\$	-
Azúcar	kg	0.250	\$	-
Huevo (1)	kg	0.060	\$	-
Vanilla	lt	0.010	\$	-
Harina	kg	0.375	\$	-
Royal	kg	0.010	\$	-
Piloncillo	kg	0.100		
Coco rallado	kg	0.100		
Método de preparación				Fotografía
<p>En un tazón, remoje los dátiles en el agua hirviendo con el bicarbonato de sodio (aproximadamente 10 minutos) Usando una pila de papas, triture esta mezcla aproximadamente En otro tazón, mezcle el azúcar con la margarina. Agregue el huevo y la vainilla y mezcle bien Vierta la harina, el polvo de hornear y la sal. Agregue la mezcla de dátiles a esta mezcla Vierte la mezcla en una sartén de 9 x 12 "(20 x 24 cm) Hornee a 350 ° F por 40 minutos Verifique la cocción con un palillo y deje enfriar En una cacerola a fuego medio, mezcle todos los ingredientes de glaseado Glasear la parte superior del pastel Omita el pastel para "asar" durante unos 2 minutos y sirva caliente</p>				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Pastel de zanahoria	Clasificación de la receta	DÍA 8	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
PARA EL PASTEL				
Aceite de vegetal	lt	0.150		\$ -
Huevo (2)	kg	0.120		\$ -
Ralladura de Naranja	kg	0.010		\$ -
Harina.	kg	0.200		\$ -
Bicarbonato	kg	0.010		\$ -
Canela molida	kg	0.010		\$ -
Azucar morana	kg	0.175		\$ -
Zanahoria rallada	kg	0.200		\$ -
PARA EL GLASEADO				
Queso crema	kg	0.270		\$ -
Azucar glass	kg	0.150		\$ -
Vanilla	lt	0.005		\$ -
Colorante Naranja	lt	0.003		
Colorante Verde	lt	0.003		
				\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.- Mezcla el aceite con los huevos y la ralladura de naranja. En otro tazón, cierne los polvos y mézclalos con la zanahoria rallada. Incorpora la mezcla de huevo.				
2.- Vierte en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea a 180 °C durante 30 minutos.				
3.- Mezcla el queso crema con el azúcar. Unta este glaseado sobre el pastel.				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta		Pay de Nuez	Clasificación de la receta	DÍA 8
Número de porciones		4	Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Miel de Maple	lt	0.250		\$ -
Huevo	kg	0.360		\$ -
Nuez entera	kg	0.150		\$ -
Harina	kg	0.250		\$ -
Mantequilla	kg	0.120		\$ -
Azucar	kg	0.150		\$ -
Vainilla	lt	0.030		\$ -
				\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.- Elaborar pasta quebrada sucréé, metodo Cremage y dejar reposar minimo 40 min.				
2.- Mezclar en un Bowl huevo entero, miel de maple, vainilla y 60 gr de azucar, incorporar todo				
3.- Extender y forrar un molde de pie con la pasta sucréé de un grosor de 1cm de ancho, colocarlo en el molde previamente encamisado y con un circulo de papel encerado				
4.- Colocar la nuez entera encima de la mezcla de forma estetica y armonica, colocar un poco de azucar arriba de la nuez y hornear a 170° C por 25 min, al terminar dejar enfriar y desmoldar				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Sacher Torte		Clasificación de la receta	DÍA 9
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Huevo	pz	5		
Azucar	kg	0.120		
Harina	kg	0.100		
Mantequilla	kg	0.100		
Chocolate amargo	lt	0.250		
Vainilla	kg	0.010		
Royal		0.010		
Sal		0.005		
Mermelada de Chabacano	kg	0.250		
Ron	kg	0.100		
Cocoa	kg	0.020		
Azucar	kg	0.050		
Método de preparación			Fotografía	
1.- Elaborar técnica de biscocho de chocolate según instrucciones del chef.				
2.- Elaborar Ganache de chocolate, fundiendo, chocolate, mantequilla y hasta obtener la consistencia, elaborar un jarabe de media concentración				
3.- Partir en dos o tres capas el biscocho y enbeber capa tras capa, y rellenarlo con mermelada de chabacano				
4.- Alisar el pastel con ganache frío, y cubrir como espejo el pastel con el resto del ganache líquido.				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Brownie de Chocolate		Clasificación de la receta	DÍA 9
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Chocolate oscuro	kg	0.300		
Mantequilla	kg	0.120		
Huevo	pz	4		
Azúcar	kg	0.120		
Vainilla	lt	0.030		
Harina	kg	0.120		
Bicarbonato	kg	0.005		
Nuez	kg	0.100		
Chispa de Chocolate	kg	0.100		
Cocoa	kg	0.030		
Chocolate oscuro	kg	0.100		
Azúcar glass	kg	0.020		
Método de preparación			Fotografía	
1.- En un Bowl a baño maria Fundir Cocolate oscuro, incorporar mantequilla Fundida y huevo uno a uno junto con la vainilla, mezclar bien.				
2.- Aparte en otro Bowl tamizar y mezclar, harina, cocoa, bicarbonato, y azúcar,				
3.- Apagar el fuego del baño maria e incorporar en forma de lluvia los ingredientes secos mezclados, revolver hasta obtener una pasta e incorporar nuez micada y chispas de Chocolate,				
4.- Colocar esta mezcla en un inserto o refractario previamente encamisado y con placas de papel encerado, hornear 20 min a 160 °C, enfriar y desmoldar, por ultimo porcionar y decorar con azúcar glass				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Enjambre de chocolate de nuez y arandano.		Clasificación de la receta	DÍA 9
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Chocolate oscuro.	kg.	0.300		\$ -
Chocolate blanco.	kg.	0.200		\$ -
Chocolate de leche.	kg.	0.200		\$ -
Hojuela de maíz.	kg.	0.150		\$ -
Arandanos.	kg.	0.050		\$ -
Nuez.	kg.	0.050		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.- Derretir los chocolates por separado, agregar la hojuela al chocolate oscuro y porcionar con una cuchara raciones como indique el chef, dejar solidificar.				
2.- Pasar los enjambres por chocolate de leche enfriar y por ultimo decorar con chocolate blanco decorar con los arandanos y la nuez. Dejar enfriar los enjambres.				

	CHEF PASTELERO Y PANADERO INTERNACIONAL Técnico Superior Universitario			
	Repostería Básica 1.5			
	RECETA ESTANDARIZADA			
Nombre de la receta	Fudget de chocolate.		Clasificación de la receta	DÍA 9
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Chocolate oscuro.	kg.	0.250		\$ -
Mantequilla.	gr.	0.030		\$ -
Pan molido.	gr.	0.050		\$ -
Almendras.	gr.	0.050		\$ -
Nuez.	gr.	0.050		\$ -
Pistache.	gr.	0.050		\$ -
Chocolate de leche.	kg.	0.150		\$ -
Ron blanco.	ml.	0.020		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1. Derretir a baño maría el chocolate oscuro, agregar la mantequilla y el pan molido, el ron blanco, por último los frutos secos previamente tostados y fríos, incorporar dar forma como el chef indique y enfriar.				



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

Repostería Básica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Trufa de chocolate y kirsh.		Clasificación de la receta	DÍA 9
Número de porciones	4		Tamaño de la	
Importe total de la receta			Tiempo de	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del
Chocolate obscuro.	kg.	0.170		\$ -
Crema lincont.	ml.	0.015		\$ -
Mantequilla.	gr.	0.015		\$ -
Licor de cereza.	ml.	0.015		\$ -
Cerezas.	gr.	0.080		\$ -
Cocoa.	kg.	0.150		\$ -
Capacillos blancos para trufa.	pza.	15.000		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
<p>1. Agregar en un bowl a baño maria el chocolate obscuro, la crema, la mantequilla el ron y por ultimo la cereza picada, enfriar hasta que solidifique la trufa.</p> <p>2.- Con la mano hacer bolitas del mismo tamaño y pasar por cocoa, colocar en los capacillos.</p>				



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

Repostería Basica 1.5

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Trufa de naranja.		Clasificación de la receta	DÍA 9
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Chocolate oscuro.	kg.	0.150		\$ -
Chocolate de leche.	kg.	0.150		\$ -
Crema.	ml.	0.015		\$ -
Miel.	gr.	0.050		\$ -
Licor de naranja.	ml.	0.020		\$ -
Chocolate blanco(decoracion).	kg.	0.150		\$ -
Chocolate oscuro(decoracion).	gr.	0.050		\$ -
Método de preparación			Fotografía	
1.- Colocar en un bowl a baño maria el chocolate oscuro y el de leche, agregar la crema, la miel y el licor disolver bien y enfriar hasta que solidifique. Dar forma redondeada.				
2.- Derretir por separado el chocolate blanco y el oscuro, decorar las trufas como el chef indique.				