



RECETARIO REPOSTERÍA

Asignación:

RECETARIO REPOSTERÍA BÁSICA

DÍA 1

Tema: Flores de pastillaje

1. Crema pastelera
2. Masa para tarta sucrée
3. Tartaleta de frutas
4. Tartaleta de limón
5. Pastel de queso frío de fresa
6. Pay de manzana

DÍA 2

Tema: Flanes

1. Flan napolitano
2. Pastel 3 leches moka
3. Chocoflan o pastel imposible
4. Clafoutis de fresa

DÍA 3

Tema: Masa hojaldre

1. Masa hojaldre (sub receta)
2. Crema pastelera (sub receta 2)
3. Strudell de manzana
4. Mil Hojas
5. Napoleon
6. Tartin de pera al vino tinto

DÍA 4

Tema: Pasta Choux

1. Pate a choux (Sub receta 1)
2. Masa hojaldre (Sub receta 2)
3. Crema pastelera (Sub receta 3)
4. Craquelin para profiteroles (Sub receta 4)
5. Saint honore
6. Paris brest
7. Cisnes
8. Eclair

DÍA 5

Tema: Galletas basicas

1. Galleta Chocochips
2. Ojo de buey
3. Galleta combinada
4. Galleta polvoron de nuez

DÍA 6

Tema: Pasteles clasicos (Genovesa bisquit)

1. Lamina genovesa de vainilla y chocolate (sub receta1)
2. Jarabe neutro o almibar (sub receta 2)
3. Crema de mantequilla (sub receta 3)
4. Ganache de chocolate (sub receta 4)
5. Pastel opera
6. Pastel selva negra
7. Pastel desnudo de frutos con crema

DÍA 7

Tema: Pasteles a base de biscuit roule

1. Lamina genovesa de vainilla y chocolate (sub receta1)
2. Jarabe neutro o almibar (sub receta 2)
3. Crema pastelera (sub receta 3)
4. Crema de chocolate (sub receta 4)
5. Rollo gitano de durazno
6. Tronco de chocolate
7. Pastel de queso horneado con zarzamora

DÍA 8

Tema: Pasteria basica Cake & Pays

1. Masa para tartaleta sucrée
2. Pay de nuez
3. Pay de piña
4. Pastel de Zanahoria

DÍA 9

Tema: Pasteles de chocolate

1. Ganache de chocolate (sub receta 1)
2. Brownie de chocolate
3. Souffle de chocolate
4. Sacher tarte

DÍA 10

Tema: Pasteles de chocolate

1. Pop cake
2. Ganache de chocolate (sub receta 1)
3. Genovesa de vainilla (sub receta 2)
4. Trufa de chocolate y krish
5. Trufa de naranja



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema Pastelera	Clasificación de la receta:	SUB RECETA
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Leche	lt	1.500	
Huevo (yemas)	kg	0.360	
Fécula de maíz	kg	0.080	
Azúcar	kg	0.200	
Margarina	kg	0.020	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Limón	kg	0.020	
Canela en rama	kg	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1. Batir las yemas de huevo con la fécula de maíz hasta blanquear.
2. En un cazo colocar la leche, el azúcar, esencia de vainilla, canela en rama y ralladura de un limón. Mezclar bien y llevar al fuego a temperatura media hasta alcanzar el punto de ebullición.
3. Con un colador verter un poco de la leche sobre la mezcla de las yemas para temperar, incorporar poco a poco el resto de la leche y mezclar con un batidor globo.
4. Regresar esta mezcla al cazo a fuego medio y dejar que espese, mover constantemente con una pala de madera.
5. Coloca la crema pastelera caliente en un bowl cubierto con plástico adherente al ras de la crema y deje enfriar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Masa para tartaleta Sucrée	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.600	
Azúcar	kg	0.100	
Sal	kg	0.005	
Margarina	kg	0.300	
Esencia de vainilla	lt	0.005	
Huevo (yema)	kg	0.060	

METODO DE PREPARACION:

1. En un bowl mezclar la harina, el azúcar y la sal tamizadas.
2. Agregar la margarina a temperatura ambiente cortada en cubos. Mezclar perfectamente con un tenedor hasta formar una masa con la consistencia de tierra húmeda (un polvorón).
3. Agregar la esencia de vainilla y la yema de huevo batida ligeramente. Mezcle perfectamente con el tenedor hasta formar una masa homogénea.
4. Con las manos terminamos de mezclar la masa sin amasar, solo oprimiendo con cuidado hasta juntarla.
5. Empastamos la masa en un papel encerado, formando un rectángulo perfecto de unos 3 mm de espesor. Refrigeramos por 30 min.
6. Forrar los moldes deseados y pinchar con un tenedor la base de la tarta. Hornear a 180°C por 15 min. O hasta dorar ligeramente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Tartaletas de fruta	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Tartaleta cocida	pza.	8.000	
Crema pastelera	kg	0.000	
Esencia de limón sin color	kg	0.005	
Terminación			
Fresa	kg	0.200	
Durazno en almíbar	kg	0.200	
Moras	kg	0.100	
Cerezas en almíbar	kg	0.100	
Menta fresca	kg	0.001	
Abrillantador	kg	0.100	
Flores comestibles	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Lavar y desinfectar las frutas, cortar en laminas y reservar.
2. Rellenar con crema pastelera las bases de tarta horneadas.
3. decorara con la fruta y barnizar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Tarta de limón	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Tartaleta cocida	pza.	8.000	
Crema pastelera	kg	0.000	
Esencia de limón sin color	kg	0.005	
Merengue francés			
Huevo (Claros)	kg	0.180	
Azúcar glass	kg	0.360	
Esencia de limón transparente	lt	0.005	
Crémor tártaro	kg	0.005	
Limón	kg	0.050	
Terminación			
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	kg	0.001	
Moras	kg	0.200	
Lamina de oro	kg	0.001	
Brillo neutro	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. Rellene la tartaleta cocida con la crema pastelera saborizada con la esencia de limón y ralladura de limón.

Para el merengue

1. Espumar las claras con esencia de limón y unas gotas de limón, a velocidad baja y subir gradualmente.
2. Agregar el azúcar glass tamizada junto con el crémor tártaro poco a poco. Batir hasta conseguir picos firmes.
3. Con una manga colocar el merengue por encima de las tartaletas rellenas de la crema pastelera de limón y dorar con un soplete. Decorar con las moras barnizadas con el brillo, las flores, la menta y las laminas de oro.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL
RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel de queso frío con fresa	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Para el relleno			
Queso crema	kg	0.270	
Leche evaporada	kg	0.360	
Leche condensada	kg	0.397	
Esencia de vainilla transparente	lt	0.005	
Grenetina	kg	0.025	
Agua fría	lt	0.060	
Para la pasta			
Galleta María	kg	0.170	
Margarina	kg	0.090	
Coulis de fresa			
Fresas	kg	0.400	
Azúcar refinada	pz	0.200	
Limón (jugo)	kg	0.010	
Colorante en gel rojo	lt	0.001	
Grenetina de lamina	pza.	2.000	
Terminación			
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	kg	0.001	
Fresas	kg	0.100	
Lamina de oro	kg	0.001	
Brillo neutro	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. Triturar con el procesador galleta María hasta obtener un polvo, agregar la margarina en pomada y con un tenedor formar un polvorón, colocar un aro en una charola con papel encerado, agregar la pasta anterior, presionar para formar una capa de galleta bien compacta y reservar.
2. Licuar la leche condensada, la leche evaporada, el queso y la esencia de vainilla.
3. Colocar esta mezcla en un caso y llevar a fuego medio hasta alcanzar los 80°C. retirar y agregar las laminas de grenetina exprimidas y previamente hidratadas en agua fría. Mezcle bien hasta disolver por completo la grenetina.
4. Verter esta mezcla sobre el aro con la galleta, llenando al ras. Refrigere hasta cuajar.
5. Ponga en un cazo las fresas cortadas junto con el azúcar y el jugo de medio limón. Cocine primero a fuego alto y luego progresivamente más bajo durante 20 minutos. Remueva de vez en cuando. Tiene que quedar una consistencia melosa, retire del fuego y agregue las laminas de grenetina exprimidas y previamente hidratadas en agua fría. Por ultimo agregue el colorante. Deje enfriar.
6. Una vez que cuaje desmolde, bañe con el coulis, coloque las fresas y termine con las flores, la menta y hoja de oro.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pay de manzana	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa para Pay			
Margarina	kg	0.150	
Harina	kg	0.300	
Azúcar	kg	0.050	
Sal	kg	0.001	
Huevo (yema)	kg	0.060	
Relleno			
Manzana verde	kg	1.000	
Margarina	kg	0.100	
Azúcar moscabada	kg	0.200	
Canela en polvo	kg	0.003	
Fécula de maíz	kg	0.030	
Huevo para barnizar	kg	0.060	
Azúcar refinada	kg	0.030	

METODO DE PREPARACION:

Para la masa de Pay

1. En un bowl mezclar la harina, el azúcar y la sal tamizadas.
2. Agregar la margarina a temperatura ambiente cortada en cubos. Mezclar perfectamente con un tenedor hasta formar una masa con la consistencia de tierra húmeda (un polvorón).
3. Agregar la esencia de vainilla y la yema de huevo batida ligeramente. Mezcle perfectamente con el tenedor hasta formar una masa homogénea.
4. Con las manos terminamos de mezclar la masa sin amasar, solo oprimiendo con cuidado hasta juntarla.
5. Empastamos la masa en un papel encerado, formando un rectángulo perfecto de unos 3 mm de espesor. Refrigeramos por 30 min.

Relleno

1. Cortar sin pelar las manzanas en medias lunas, en un coludo colocar las manzanas con la margarina, el azúcar, la canela y cocer a fuego lento de 10 a 15 minutos, diluir la fécula con un poco de agua y agregar en la preparación de manzana poco a poco hasta obtener una textura cremosa.
2. Montar las tartas como el Chef indique, barnizar y espolvorear con azúcar, hornear a 200 grados hasta que quede dorada.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Flan napolitano	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Leche evaporada	lt	0.315	
Leche condensada	kg	0.375	
Huevo	kg	0.480	
Esencia de vainilla	kg	0.600	
Azúcar	kg	0.350	
Agua	lt	0.100	
Terminación			
Duraznos en almíbar	kg	0.300	
Cereza en almíbar	kg	0.050	
Menta fresca	kg	0.010	
Flores comestibles	kg	0.010	
Crema para batir	lt	0.500	

METODO DE PREPARACION:

1. Licuar la leche evaporada, la leche condensada, los huevos y la esencia de vainilla. Reservar.
2. En un cazo colocar el azúcar y el agua, mezcle perfectamente. Llevar al fuego a temperatura media. Forme un caramelo rubio intenso. No es necesario remover durante el proceso, limpie constantemente las paredes del cazo con una brocha humedecida con agua.
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.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel 3 leches Choco moka	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Para el bizcocho de chocolate			
Harina	kg	0.640	
Azúcar	kg	0.600	
Cocoa	kg	0.080	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Huevo	kg	0.720	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Aceite vegetal	lt	0.120	
Para la 3 leches			
Leche entera	lt	0.200	
Leche evaporada	lt	0.200	
Leche condensada	lt	0.200	
Café soluble (1)	kg	0.015	
Terminación			
Crema para batir	lt	1.000	
Café soluble (2)	kg	0.015	
Chocolate oscuro	kg	0.300	
Bolitas de chocolate	pzas.	10.000	
Chocolate oscuro	kg	0.300	
Cereza en almíbar	kg	0.015	
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

Para el bizcocho de chocolate

1. Batir los huevos, la esencia de vainilla junto con el azúcar a punto de letra, agregar los secos previamente tamizados y por ultimo el aceite, mezclando con un miserable en forma envolvente. Engrasar y forrar con papel

Para el 3 leches

1. Mezclar las leches con el café soluble (1).

Terminación

1. Derrita el chocolate a baño maría, tempere a 40° C. Monte .500 kg de la crema para batir. Mezcle con el chocolate poco a poco en forma envolvente. Coloque en una manga con duya risada y refrigere.

2. Monte .500 kg de la crema para batir restante junto con el café soluble (2). Coloque en una manga con duya risada y refrigere.

3. Cubra el bizcocho con la crema de café y decore con la crema de chocolate y los demás toppins .

*Nota: Esta cantidad esta pensada para una charola de 35 x 50. La idea es que se hagan pasteles individuales para que cada alumno pueda decorar su propio pastel.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Choco Flan o Pastel imposible	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Para el bizcocho de chocolate			
Harina	kg	0.320	
Azúcar	kg	0.300	
Cocoa	kg	0.040	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Huevo	lt	0.360	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Aceite vegetal	kg	0.060	
Para el Flan			
Leche evaporada	lt	0.315	
Leche condensada	kg	0.375	
Huevo	kg	0.480	
Esencia de vainilla	kg	0.600	
Azúcar	kg	0.350	
Agua	lt	0.100	
Terminación			
Cereza en almíbar	kg	0.050	
Menta fresca	kg	0.010	
Flores comestibles	kg	0.010	

METODO DE PREPARACION:

Para el bizcocho

1. Batir los huevos, la esencia de vainilla junto con el azúcar a punto de letra, agregar los secos previamente tamizados y por ultimo el aceite, mezclando con un miserable en forma envolvente.

Para el flan

1. Licuar la leche evaporada, la leche condensada, los huevos y la esencia de vainilla. Reservar.

2. En un cazo colocar el azúcar y el agua, mezcle perfectamente. Llevar al fuego a temperatura media. Forme un caramelo rubio intenso. No es necesario remover durante el proceso, limpie constantemente las paredes del cazo con una brocha humedecida con agua.

3. Colocar el caramelo en el fondo del molde, vaciar la mezcla del flan y sobre de ella con mucho cuidado la mezcla del bizcocho. Tape y hornear a baño maría a 180° por 30 a 40 min.

4. Enfríe y desmolde.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Clafoutis de fresa	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	pza.	0.150	
Huevo	kg	0.180	
Azúcar	kg	0.100	
Leche evaporada	lt	0.250	
Margarina	kg	0.030	
Fresa	kg	0.250	
Esencia de vainilla	kg	0.010	
Polvo para hornear	kg	0.005	
Azúcar glass	kg	0.030	

METODO DE PREPARACION:

1. En un bowl colocamos todos los secos cernidos harina, azúcar y polvo para hornear.
2. Añadimos la leche y mezclamos perfectamente con un batidor globo, añadimos la esencia de vainilla, los huevos uno a uno y seguimos batiendo hasta obtener una mezcla homogénea. Por ultimo agregamos la margarina derretida y mezclamos.
3. Engrasar y azucarar un ramikin de porcelana del tamaño deseado, llenar a 3/4 de su capacidad y terminar con fresas partidas por la mitad.
4. Hornear a 180°C por 30 min. Verificar la cocción introduciendo un palillo de dientes, hasta que este salga limpio. Enfriar y espolvorear con azúcar glass.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Masa de hojaldre	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	2.000	
Sal	kg	0.015	
Agua	kg	1.100	
Mantequilla	kg	0.200	
Margarina flex para hojaldre	kg	1.300	

METODO DE PREPARACION:

1. En una fuente de harina colocar sal, agua y mantequilla. Mezclar perfectamente y amasar solo para obtener una masa homogénea. Dejar reposar la masa tapada y en el refrigerador 30 min.
2. Realice un empaste con la margarina flex, colocándola en papel encerado y rolándola para formar un rectángulo perfecto de 20 cm. X 15 cm. Refrigerar por 15 min. para que cobre su friabilidad.
3. Extienda la masa de hojaldre formando un rectángulo perfecto que pueda cubrir por completo el empaste de margarina. Coloque en el centro el empaste y doble en forma de libro, extienda la masa con el rodillo y doble en tres partes, repose por 20 min. Repetir este proceso dos veces más incluyendo el reposo en cada una de ellas.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema Pastelera	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Leche	lt	3.000	
Huevo (yemas)	kg	0.720	
Fécula de maíz	kg	0.060	
Azúcar	kg	0.400	
Margarina	kg	0.040	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Limón	kg	0.020	
Canela en rama	kg	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1. Batir las yemas de huevo con la fécula de maíz hasta blanquear.
2. En un cazo colocar la leche, el azúcar, esencia de vainilla, canela en rama y ralladura de un limón. Mezclar bien y llevar al fuego a temperatura media hasta alcanzar el punto de ebullición.
3. Con un colador verter un poco de la leche sobre la mezcla de las yemas para temperar, incorporar poco a poco el resto de la leche y mezclar con un batidor globo.
4. Regresar esta mezcla al cazo a fuego medio y dejar que espese, mover constantemente con una pala de madera.
5. Coloca la crema pastelera caliente en un bowl cubierto con plástico adherente al ras de la crema y deje enfriar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Strudell de manzana	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa de hojaldre (sub receta)	kg	0.400	
Relleno			
Manzana verde	kg	1.000	
Margarina	kg	0.100	
Azúcar moscabada	kg	0.200	
Canela en polvo	kg	0.003	
Fécula de maíz	kg	0.030	
Pasa	kg	0.050	
Huevo para barnizar	kg	0.060	
Azúcar refinada para espolvorear	kg	0.030	
Terminación			
Helado de vainilla	kg	0.100	
Cereza en almíbar	kg	0.030	
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

Relleno

1. Cortar sin pelar las manzanas en medias lunas, en un coludo colocar las manzanas con la margarina, el azúcar, la canela, pasas y cocer a fuego lento de 10 a 15 minutos, diluir la fécula con un poco da agua y agregar en la preparación de manzana poco a poco hasta obtener una textura cremosa.

2. Colocar harina sobre la mesa y extender la masa de hojaldre a 5 cm. de grosor en forma rectangular, marca la masa entres partes iguales y cortas tiras en diagonal en los dos extremos de la masa, colocar el relleno ya frio en el centro y trenzar. Barnizar con huevo y espolvorear con azúcar. Hornee a 200°C hasta dorar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL
RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Mil hojas	Clasificación de la receta:	
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema pastelera	kg	0.250	
Crema para batir	kg	0.500	
Masa de hojaldre	kg	0.450	
Zarzamoras	kg	0.300	
Moras	kg	0.300	
Fresas	kg	0.300	
Cereza en almíbar	kg	0.030	
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	kg	0.001	
Oro en lamina	kg	0.001	
Azúcar glass	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Rolar la masa de hojaldre a unos 5 mm. de espesor, cortar rectángulos de 15 cm de largo por 5 cm de ancho y picar con un tenedor. Hornee a 200°C hasta dorar.
2. Realizar una crema diplomática. Montando la crema para batir y mezclando en forma envolvente con la crema pastelera cremada.
3. Con una manga y una duya lisa mediana, coloque sobre el rectángulo horneado de la masa de hojaldre unas gotas continuas hasta llenar toda la superficie, realice este mismo procedimiento con dos capas mas, terminando con una de crema diplomática y decoré con la fruta espolvoreada con azúcar glass.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Napoleón	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema para batir	kg	0.500	
Masa de hojaldre	kg	0.450	
Moras	kg	0.300	
Fresas	kg	0.300	
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	kg	0.001	
Oro en lamina	kg	0.001	
Azúcar glass	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Rolar la masa de hojaldre a unos 5 mm. de espesor, cortar cuadrados de 8 cm. Picar con un tenedor. Hornee a 200°C hasta dorar.
2. Con una manga y una duya lisa mediana, coloque sobre la masa horneada de hojaldre, unas gotas continuas de crema para batir montada, hasta llenar toda la superficie, realice este mismo procedimiento con dos capas mas, terminando con una de crema y decoré con la fruta espolvoreada con azúcar glass.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Tartatin de pera al vino tinto	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa de hojaldre (sub receta)	kg	0.300	
Relleno			
Peras	kg	0.500	
azúcar refinada	kg	0.200	
Vino tinto	kg	0.100	
Canela en polvo	kg	0.003	
Grenetina en lamina	pza.	2.000	
Para terminar			
Cereza en almíbar	kg	0.030	
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	kg	0.001	
Laminas de oro comestible	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

Relleno

1. Pelar y cortar las peras en cubos pequeños de 1 x 1 cm. aprox. Colocar en un cazo junto con el azúcar, el vino y la canela, cocer a fuego lento de 10 a 15 minutos, una vez espesada agregue las laminas de grenetina previamente hidratadas y escurridas, mueva hasta diluir perfectamente.
2. Colocar la pera en un molde de silicon para bomba y cubra con un circulo de masa de hojaldre de unos 5 mm de espesor. Hornee a 200°C hasta dorar. Deje enfriar y desmolde.
3. Decorar con un rosete de crema para batir, cereza, menta, flores y un toque de lamina de oro.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pâte à choux	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Leche entera	lt	0.780	
Agua	lt	0.780	
Mantequilla	kg	0.660	
Huevo	kg	0.960	
Sal	kg	0.010	
Harina	kg	0.900	

METODO DE PREPARACION:

1. Ponga a hervir agua, leche, mantequilla y sal.
2. Al llegar al punto de ebullición, baje el fuego, agregue de golpe la harina y mezcle enérgicamente. Cocine a fuego bajo hasta que se forme una masa compacta.
3. Pase a la batidora, bata con el gancho hasta bajar la temperatura a 50°C.
4. Agregar el huevo uno por uno, batir hasta obtener una masa lisa y muy elástica.
5. Colocar la masa en una manga con una duya grande rizada y colocar en el refrigerador por una hora como mínimo.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Masa de hojaldre	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.500	
Sal	kg	0.005	
Agua	kg	0.275	
Mantequilla	kg	0.050	
Margarina flex para hojaldre	kg	0.325	

METODO DE PREPARACION:

1. En una fuente de harina colocar sal, agua y mantequilla. Mezclar perfectamente y amasar solo para obtener una masa homogénea. Dejar reposar la masa tapada y en el refrigerador por 30 min.
2. Corte la margarina en cubos y realice un empaste, colocándola en papel encerado y rolándola para formar un rectángulo perfecto de 20 cm. X 15 cm. Refrigerar por 15 min. para que cobre su friabilidad.
3. Extienda la masa de hojaldre formando un rectángulo perfecto que pueda cubrir por completo el empaste de margarina. Coloque en el centro el empaste y doble en forma de libro, extienda la masa con el rodillo y doble en tres partes, repose por 20 min. Repetir este proceso dos veces más incluyendo el reposo en cada una de ellas.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema Pastelera	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Leche	lt	1.500	
Huevo (yemas)	kg	0.360	
Fécula de maíz	kg	0.030	
Azúcar	kg	0.400	
Margarina	kg	0.020	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Limón	kg	0.020	
Canela en rama	kg	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1. Batir las yemas de huevo con la fécula de maíz hasta blanquear.
2. En un cazo colocar la leche, el azúcar, esencia de vainilla, canela en rama y ralladura de un limón. Mezclar bien y llevar al fuego a temperatura media hasta alcanzar el punto de ebullición.
3. Con un colador verter un poco de la leche sobre la mezcla de las yemas para temperar, incorporar poco a poco el resto de la leche y mezclar con un batidor globo.
4. Regresar esta mezcla al cazo a fuego medio y dejar que espese, mover constantemente con una pala de madera.
5. Coloca la crema pastelera caliente en un bowl cubierto con plástico adherente al ras de la crema y deje enfriar.



0

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Craquelín para profiteroles	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 4
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar refinada	kg	0.180	
Harina	kg	0.180	
Mantequilla	kg	0.140	
Esencia de vainilla	lt	0.005	
Sal	kg	0.001	
Color vegetal en gel rojo	lt	0.001	
Color vegetal en gel azul	lt	0.001	
Color vegetal en gel amarillo	lt	0.001	
Color vegetal en gel negro	lt	0.001	
Aerógrafo manual	pza.	4.000	
Vodka	lt	0.200	
Paq. Matizador comestible colores varios	paq.	2.000	

METODO DE PREPARACION:

- Colocar en un bowl la harina, el azúcar, la esencia de vainilla y la mantequilla en pomada. Mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Añadir con un palillo colorante vegetal poco a poco hasta obtener el color deseado.
- Empastar con papel encerado con un espesor de 2 mm. Reposar en el refrigerador por 20 min.
- Cubra los profiteroles con un círculo de pasta de un milímetro más ancho que los profiteroles.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Saint Honore	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pâte à choux (sub receta)	kg	0.500	
Masa de hojaldre (sub receta)	kg	0.200	
Crema pastelera (sub receta)	kg	0.125	
Crema para batir	kg	0.250	
Craquelado para profiteroles (sub receta)	lt	0.200	
Flores comestibles	kg	0.005	
Menta fresca	kg	0.001	
Lamina de oro comestible	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Rolar la masa de hojaldre, cortar círculos de 15 cm de ancho por 3 mm de espesor y picar con un tenedor. Con una manga y duya rizada realizar una corona con la pate a choux por encima de la masa de hojaldre. Por separado realizar 8 bolitas de pate a choux de 3 cm de ancho (Profiterol) cubiertas con el craquelado. Hornear a 185°C.
2. Realizar una crema diplomática. Montando la crema para batir y mezclando en forma envolvente con la crema pastelera cremada.
3. Rellenar los profiteroles con la crema diplomática, al igual que el centro de la corona. Coloque unos rosetes de crema diplomática para sostener los profiteroles. Decore con la menta fresca, flores comestibles y un toque con la lamina de oro.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Paris Brest	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pâte à choux (sub receta)	kg	0.100	
Almendra fileteada	kg	0.250	
Crema para batir	kg	0.250	
Crema pastelera (sub receta)	kg	0.125	
Esencia de café	lt	0.005	
Moras	kg	0.300	
Flores comestibles	kg	0.005	
Menta fresca	kg	0.001	
Lamina de oro comestible	kg	0.001	
Azúcar glass	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Con una manga de Pâte à choux y una duya rizada realice una corona con dos círculos paralelos y un tercero sobre los dos primeros. Hornear a 185°C.
2. Realizar una crema diplomática. Montando la crema para batir y mezclando en forma envolvente con la crema pastelera acremada y esencia de café. Monte en una manga con duya mediana de su elección y refrigere.
3. Corte la corona por la mitad y rellene con crema diplomática. Espolvorear con azúcar glass, decore con menta fresca, flores comestibles y un toque con la lamina de oro.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Cisnes	Clasificación de la receta:	
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pâte à choux (sub receta)	kg	0.300	
Crema pastelera (sub receta)	kg	0.125	
Crema para batir	kg	0.250	
Flores comestibles	kg	0.005	
Menta fresca	kg	0.001	
Lamina de oro comestible	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Con una manga y una duya grande rizada realizar profiteroles de 6 cm de diámetro. Con otra manga y una duya pequeña de 5 mm. lisa, realizar letras eses de unos 7 cm. de largo y formar un pico en un extremo de la masa con un palillo de dientes. Hornear a 185°C. hasta que dore.
2. Realizar una crema diplomática. Montando la crema para batir y mezclando en forma envolvente con la crema pastelera cremada.
3. Cortar en dos los profiteroles, cortar la tapa en dos partes iguales para simular las alas. Con la crema diplomática cubra la base del profiterol y coloque las alas y el pico, espolvoree con azúcar glas. Decore con la menta fresca, flores comestibles y un toque con la lamina de oro.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Eclair	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pâte à choux (sub receta)	kg	0.300	
Crema pastelera (sub receta)	kg	0.125	
Crema para batir(1)	kg	0.250	
Blue Berry	kg	0.500	
Zarzamoras	kg	0.500	
Flores comestibles	kg	0.005	
Menta fresca	kg	0.001	
Lamina de oro comestible	kg	0.001	
Crema para batir(2)	lt	0.200	
Azúcar glass			

METODO DE PREPARACION:

1. Con una manga de Pâte à choux y una duya grande rizada realizar tiras de 12 cm de largo. Hornear a 185°C. hasta que dore.
 2. Realizar una crema diplomática. Montando la crema para batir y mezclando en forma envolvente con la crema pastelera cremada.
 3. Rellene lo Eclair por la parte de abajo o en su defecto, como sugerencia, parta en dos en forma horizontal y rellene con la crema diplomática.
1. Decore con rosetes de crema para batir(2) montada, la menta fresca, flores comestibles, lamina de oro y un toque espolvoreado de azúcar glass.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Galleta chocochips	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Margarina	kg	0.115	
Azúcar	kg	0.175	
Huevo	kg	0.060	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Bicarbonato	kg	0.005	
Sal	kg	0.003	
Harina	kg	0.225	
Chispas de chocolate horneable	kg	0.025	

METODO DE PREPARACION:

1. Realice el método cremage; Acremando la mantequilla previamente temperada con la pala en la batidora , agregue el azúcar poco a poco, cuando la mezcla tenga consistencia cremosa, añada el huevo y continúe acremando.
2. Agregue poco a poco la harina, la sal y el bicarbonato previamente tamizados. Y siga batiendo hasta incorporar todos los ingredientes. Por ultimo agregue las chispas y mezcle,
3. Enrolle la masa con papel encerado y refrigere por media hora. Una vez pasado el tiempo corte la pasta en círculos para formar las galletas y repose en una charola por media hora mas en el refrigerador. Hornee por 15 minutos a 180° C. o hasta que las galletas estén doradas.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Galleta ojo de buey	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	Día 5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Mantequilla	kg	0.300	
Azúcar glass	kg	0.200	
Esencia de vainilla	kg	0.005	
Huevo (yema)	kg	0.060	
Harina	lt	0.500	
Sal	kg	0.005	
Jalea de fresa	kg	0.200	
Azúcar glass	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Realice el método cremage; Acremando la mantequilla previamente temperada con la pala en la batidora , agregue el azúcar poco a poco, cuando la mezcla tenga consistencia cremosa, añada el huevo y continúe acremando.
2. Agregue poco a poco la harina y la sal previamente tamizadas. Y siga batiendo hasta incorporar todos los ingredientes.
3. Realice un empaste con la masa, colocandola en papel encerado y rolándola para formar un rectángulo perfecto de unos 3 mm. de espesor. Refrigerar por 30 min. para que cobre su friabilidad.
4. Con un cortador de galletas de su grado, corte las galletas en pares, una base y una tapa la cual llevara un orificio para dejar ver el relleno. Cloque en una charola y refrigere por 30 min.
5. Hornee por 15 minutos a 180° C. o hasta que las galletas estén doradas. Enfrié, rellene con la jale y espolvoree con azúcar glass.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Galleta combinada	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Galleta de vainilla			
Mantequilla	kg	0.125	
Azúcar glass	kg	0.100	
Huevo	kg	0.060	
Harina	kg	0.250	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Galleta de chocolate			
Mantequilla	kg	0.125	
Azúcar glass	kg	0.100	
Huevo	kg	0.060	
Harina	kg	0.230	
Cocoa	kg	0.020	
Esencia de vainilla	lt	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1. Por separado realizar la masa de cada galleta. Realice el método cremage; Acremando la mantequilla previamente temperada con la pala en la batidora , agregue el azúcar poco a poco, cuando la mezcla tenga consistencia cremosa, añada el huevo y continúe acremando.
2. Agregue poco a poco la harina y la sal previamente tamizadas. Y siga batiendo hasta incorporar todos los ingredientes.
3. Realice un empaste con la masa de cada sabor por separado, colocandola en papel encerado y rolándola para formar un rectángulo perfecto de unos 3 mm. de espesor. Refrigerar por 30 min. para que cobre su friabilidad.
4. Retire el papel del empaste de una de las masas y encime una de otra, en rolle apoyándose de la masa a la cual dejo el papel. Corte círculos de aproximadamente 5 mm de espesor, coloque en una charola y presione ligeramente. Refrigere por 30 min.
5. Hornee por 15 minutos a 180° C. o hasta que las galletas estén doradas.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Galleta polvorón de nuez	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.200	 <p>Besitos de nuez</p>
Azúcar glass(1)	kg	0.200	
Manteca de cerdo	kg	0.200	
Sal	kg	0.003	
Huevo (yema)	kg	0.060	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Nuez	kg	0.100	
Azúcar glass(2)	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. En un bowl mezclar la harina, el azúcar glass(1) y la sal tamizadas.
 2. Agregar la manteca a temperatura ambiente. Mezclar perfectamente con un tenedor hasta formar una masa con la consistencia de tierra húmeda (un polvorón).
 3. Agregar la esencia de vainilla y la yema de huevo batida ligeramente. Mezcle perfectamente con el tenedor hasta formar una masa homogénea.
 4. Agregar la nuez finamente picada, con las manos terminamos de mezclar la masa sin amasar, solo oprimiendo con cuidado hasta juntarla.
 5. Realizar bolitas de 15 grs. Colocar en una charola y hornear por 15 minutos a 180° C. o hasta que las galletas estén doradas.
1. Enfrié y espolvoree con azúcar glass.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Lamina genovesa de vainilla y chocolate	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE	
Para la genovesa de chocolate				
Harina	kg	0.640		
Azúcar	kg	0.600		
Cocoa	kg	0.080		
Polvo para hornear	kg	0.010		
Huevo	kg	0.720		
Esencia de vainilla	lt	0.010		
Aceite vegetal	lt	0.120		
Para la genovesa de vainilla				
Harina	kg	0.720		
Azúcar	kg	0.600		
Polvo para hornear	kg	0.010		
Huevo	kg	0.720		
Esencia de vainilla	lt	0.010		
Aceite vegetal	lt	0.120		

METODO DE PREPARACION:

Para la genovesa de chocolate y vainilla

1. Batir los huevos, la esencia de vainilla junto con el azúcar a punto de letra, agregar los secos previamente tamizados y por ultimo el aceite, mezclando con un miserable en forma envolvente. Engrasar y forrar con papel encerado una charola 35 x 50 cm. Hornear a 185° C por 15 min. Aproximadamente. Repetir el mismo proceso para la genovesa de vainilla.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Jarabe neutro o almíbar	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar	kg	0.200	
Agua	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Poner todos los ingredientes en una cazuela u olla mediana, y remover ligeramente. Calentar a fuego medio alto hasta llevar a ebullición, bajar a media potencia para mantener el hervor, y dejar cocer hirviendo cinco minutos, en este momento agregue la esencia o licor para aromatizar el jarabe. Deje hervir hasta que el azúcar esté completamente disuelto.
2. Dejar enfriar y colocar en una mamila.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema de mantequilla	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Mantequilla	kg	0.500	
Azúcar glass	kg	0.500	
Leche	lt	0.020	
Sal	kg	0.003	
Esencia de vainilla	lt	0.005	

METODO DE PREPARACION:

1. Poner la leche con la pizca de sal en un vasito y reservar.
2. Batir la mantequilla con una batidora con el accesorio amasadora o pala a velocidad media alta hasta que esté cremosa.
3. Cuando la mantequilla esté cremosa, bajar la velocidad (para que el azúcar glass no vuele para todos lados) y añadir el azúcar poco a poco, seguir batiendo.
4. Cuando la mantequilla y el azúcar glass empiecen a integrarse subir la velocidad y añadir la leche con la sal. Seguir batiendo 8-10 minutos y agregar el saborizante: cuanto más se bata la crema de mantequilla, mejor va a quedar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Ganache de chocolate	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 4
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chocolate semi amargo	kg	0.500	 <p><i>Ana María Rojas</i> GANACHE DE CHOCOLATE</p>
Crema lyncott	kg	0.250	
Mantequilla	lt	0.030	

METODO DE PREPARACION:

1. En un cazo colocar la crema lyncott. Calienta la crema a fuego medio hasta que bote vapor. Si por error hierve, tienes que esperar a que enfríe un poco antes de usarla.
2. En un bowl, derrite el chocolate. Puedes hacerlo en el microondas en intervalos de 30 segundos, mezclando luego de cada intervalo. Alternativamente puedes derretirlo a baño maría a fuego bajo, con el bowl sin tocar la superficie del agua.
3. Retira el chocolate del baño maría. Agrega la crema sobre el chocolate. Mezcle un poco y agregue la mantequilla, mezcle perfectamente hasta obtener una mezcla homogénea y muy brillante.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel opera	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Lamina de genovesa de vainilla	Sub receta	1	
Lamina de genovesa de chocolate	Sub receta	1	
Crema de mantequilla	Sub receta	0.500	
Esencia de moka	lt	0.005	
Ganache de chocolate	Sub receta	1	
Jarabe natural	Sub receta	0.100	
Licor de café	lt	0.050	
Terminación			
Chocolate oscuro	kg	0.200	
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	kg	0.001	
Oro en lamina	kg	0.001	
Mangas chicas desechables	pza.	4	

METODO DE PREPARACION:

1. Corte 2 rectángulos de genovesa de chocolate y uno de vainilla de 6 cm. de ancho por 12 cm. de largo, por cada pastel a realizar.
 2. Use como base un rectángulo de la genovesa de vainilla y con una mamila de jarabe natural aromatizada con el licor de café, humedezca por completo el bizcocho. Cubra y unte perfectamente una capa de ganache de chocolate y sobre el ganache, una capa de crema de mantequilla.
 3. A continuación coloque un rectángulo de genovesa de chocolate humedecida con jarabe, cubra y unte crema de mantequilla y sobre de ella una capa de ganache.
 4. Por ultimo coloque un rectángulo de genovesa de vainilla humedecida con jarabe, cubra y unte ganache de chocolate.
- Terminación**
1. Funda el chocolate a baño maría o en el microondas, tempere, realice filigranas y la palabra opera para decorar.
 2. Decore con la menta, las flores y un toque con lamina de oro.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel selva negra	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Lamina de genovesa de chocolate	Sub receta	1	
Crema para batir	lt	0.500	
Cereza negra en almíbar	kg	0.150	
Jarabe natural	Sub receta	0.100	
Licor de cereza	lt	0.050	
Terminación			
Chocolate oscuro	kg	0.200	
Menta fresca	kg	0.001	
Cereza natural	kg	0.150	
Flores comestibles	kg	0.001	
Oro en lamina	kg	0.001	
Mangas chicas desechables	pza.	4.000	

METODO DE PREPARACION:

1. Corte 2 círculos de genovesa de chocolate de 8 cm. de diámetro , por cada pastel a realizar.
2. Use como base un círculo de la genovesa y con una mamila de jarabe natural aromatizada con el licor de cereza, humedezca por completo el bizcocho. Con una duya risada de crema montada, realice un Rosete y coloque cerezas negra en almíbar.
3. A continuación coloque el otro círculo de genovesa de chocolate humedecida con jarabe, termine con un Rosete de crema montada y cerezas negras en almíbar.

Terminación

1. Funda el chocolate a baño maría o en el microondas, tempere y extienda en un papel encerado con una espátula escalonada, refrigere hasta que endurezca y con una raspa forme virutas de chocolate.
2. Coloque las virutas de chocolate y una cereza natural, termine con la menta, las flores y un toque con lamina de oro.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel desnudo de frutos con crema	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Lamina de genovesa vainilla	Sub receta	1	
Crema para batir	lt	0.500	
Jarabe natural(1)	Sub receta	0.100	
Licor brandy	lt	0.050	
Terminación			
Menta fresca	kg	0.001	
Moras azules	kg	0.300	
Fresas	kg	0.300	
Naranja	kg	0.200	
Limón	kg	0.100	
Jarabe natural(2)	Sub receta	0.100	
Flores comestibles	kg	0.001	
Oro en lamina	kg	0.001	
Mangas chicas desechables	pza.	4.000	
Brillo neutro	lt	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Corte 2 rectángulos de genovesa de vainilla de 6 cm. de ancho por 12 cm. de largo, por cada pastel a realizar.
2. Use como base uno de los rectangulos de la genovesa y con una mamila de jarabe natural aromatizada con el brandy, humedezca por completo el bizcocho. Con una duya risada de crema montada, realice un Rosete, coloque las moras y la fresa en mitades.
3. A continuación coloque el otro rectangulo de genovesa humedecida con jarabe, termine con un Rosete de crema montada, coloque las moras y la fresa en mitades barnizadas con el brillo neutro.

Terminación

1. Corte rodajas muy finas de naranja y limón, coloquelas en un cazo con el jarabe natural(2), deje hervir y reduzca el jarabe al 50%, retire del fuego y coloque las rodajas en un tapete de silicon, deje reposar hasta que caramelice.
2. Coloque rodajas de limon y naranja para decorar, termine con la menta, las flores y un toque con lamina de oro.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Lamina genovesa de vainilla y chocolate	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Para la genovesa de chocolate			
Harina	kg	0.640	
Azúcar	kg	0.600	
Cocoa	kg	0.080	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Huevo	kg	0.720	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Aceite vegetal	lt	0.120	
Para la genovesa de vainilla			
Harina	kg	0.720	
Azúcar	kg	0.600	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Huevo	kg	0.720	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Aceite vegetal	lt	0.120	

METODO DE PREPARACION:

Para la genovesa de chocolate y vainilla

1. Batir los huevos, la esencia de vainilla junto con el azúcar a punto de letra, agregar los secos previamente tamizados y por ultimo el aceite, mezclando con un miserable en forma envolvente. Engrasar y forrar con papel encerado una charola 35 x 50 cm. Hornear a 185° C por 15 min. Aproximadamente. Repetir el mismo proceso para la genovesa de vainilla.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Jarabe neutro o almíbar	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Azúcar	kg	0.200	
Agua	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. Poner todos los ingredientes en una cazuela u olla mediana, y remover ligeramente. Calentar a fuego medio alto hasta llevar a ebullición, bajar a media potencia para mantener el hervor, y dejar cocer hirviendo cinco minutos, en este momento agregue la esencia o licor para aromatizar el jarabe. Deje hervir hasta que el azúcar esté completamente disuelto.
2. Dejar enfriar y colocar en una mamila.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema Pastelera	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 3
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Leche	lt	1.500	
Huevo (yemas)	kg	0.360	
Fécula de maíz	kg	0.030	
Azúcar	kg	0.400	
Margarina	kg	0.020	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Limón	kg	0.020	
Canela en rama	kg	0.010	

METODO DE PREPARACION:

1. Batir las yemas de huevo con la fécula de maíz hasta blanquear.
2. En un cazo colocar la leche, el azúcar, esencia de vainilla, canela en rama y ralladura de un limón. Mezclar bien y llevar al fuego a temperatura media hasta alcanzar el punto de ebullición.
3. Con un colador verter un poco de la leche sobre la mezcla de las yemas para temperar, incorporar poco a poco el resto de la leche y mezclar con un batidor globo.
4. Regresar esta mezcla al cazo a fuego medio y dejar que espese, mover constantemente con una pala de madera.
5. Coloca la crema pastelera caliente en un bowl cubierto con plástico adherente al ras de la crema y deje enfriar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Crema de chocolate	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 4
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Crema pastelera	kg	0.400	
Mantequilla	kg	0.100	
Chocolate oscuro	kg	0.200	
Ron	kg	0.040	
Crema para batir			

METODO DE PREPARACION:

1. Acremar la crema pastelera a velocidad baja en la batidora con la pala e incorporar la mantequilla en pomada poco a poco, agregar el ron y el chocolate fundido tibio.
2. Monte la crema para batir y mezcle 1/4 parte en forma envolvente con la preparación anterior. Una vez ligera incorpore poco a poco las 3/4 de la crema montada restante. Repose en refrigeración por 20 min.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Rollo gitano de durazno	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Lamina de genovesa de vainilla	Sub receta	1	
Crema para batir	lt	0.500	
Jarabe natural	Sub receta	0.100	
Ron blanco	lt	0.050	
Terminación			
Duraznos en almíbar	kg	0.300	
Mora azul	kg	0.100	
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	kg	0.001	
Oro en lamina	kg	0.001	
Mangas grandes desechables	pza.	4.000	
Brillo neutro	lt	0.100	
Azúcar glass	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

- Despegue el papel encerado de la plancha de genovesa de vainilla, colocar la plancha en un papel encerado limpio espolvoreado con azúcar glass. Humedezca el bizcocho con jarabe aromatizado con el ron.
- Extienda en toda la superficie de la plancha la crema para batir montada y distribuya los duraznos en almíbar cortados en cubos pequeños (reserve algunos para la decoración).
- Ayudándose del papel encerado enrolle con cuidado presionando el bizcocho para darle forma. Corte las orillas decoré con crema batida, moras y cubos de durazno barnizados con brillo neutro, termine con la menta, las flores y un toque de oro en lamina.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Tronco de chocolate	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Lamina de genovesa de chocolate	Sub receta	1	
Crema de chocolate	Sub receta	1	
Jarabe natural	Sub receta	0.100	
Brandy	lt	0.050	
Terminación			
Cerezas en almíbar	kg	0.300	
Nuez en mitades	kg	0.100	
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	kg	0.001	
Oro en lamina	kg	0.001	
Mangas grandes desechables	pza.	4.000	
Brillo neutro	lt	0.100	
Azúcar glass	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

- Despegue el papel encerado de la plancha de genovesa de chocolate, colocar la plancha en un papel encerado limpio espolvoreado con azúcar glass. Humedezca el biscocho con jarabe aromatizado con el brandy.
- Extienda en toda la superficie de la plancha la mitad de la crema de chocolate.
- Ayudándose del papel encerado enrolle con cuidado presionando el bizcocho para darle forma. Corte las orillas decoré con crema de chocolate, termine con las cerezas, la nuez, la menta, las flores y un toque de oro en lamina.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO
CHEF DE COCINA INTERNACIONAL
RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel de queso horneado con zarzamora	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Para el relleno			
Queso crema	kg	0.270	
Leche evaporada	kg	0.360	
Leche condensada	kg	0.397	
Esencia de vainilla transparente	lt	0.005	
Huevo	kg	0.360	
Crema lyncontt	lt	0.060	
Para la pasta			
Galleta María	kg	0.170	
Margarina	kg	0.090	
Coulis de Zarzamora			
Zarzamoras	kg	0.400	
Azúcar refinada	pz	0.200	
Limón (jugo)	kg	0.010	
Colorante en gel morado	lt	0.001	
Grenetina de lamina	pza.	2.000	
Terminación			
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	kg	0.001	
Zarzamoras	kg	0.100	
Lamina de oro	kg	0.001	
Brillo neutro	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

Para la pasta

1. Triturar con el procesador galleta María hasta obtener un polvo, agregar la margarina en pomada y con un tenedor formar un polvorón, colocar un aro en una charola con papel encerado, agregar la pasta anterior, presionar para formar una capa de galleta bien compacta y reservar.

Para el relleno

1. Licuar la leche condensada, la leche evaporada, los huevos, la crema lyncont, el queso y la esencia de vainilla.
2. Verter esta mezcla sobre el aro con la galleta, llenando a 3/4 partes del aro. Hornear a 180°C por 40 min.

Para el coulis de fresa

1. Ponga en un cazo las zarzamoras cortadas por la mitad junto con el azúcar y el jugo de medio limón. Cocine

Terminación

1. Una vez frio el pastel de queso, bañe con el coulis, refrigere para que cuaje. Desmolde, coloque las zarzamora



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Masa para tartaleta Sucrée	Clasificación de la receta:	SUB RECETA
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.600	
Azúcar	kg	0.100	
Sal	kg	0.005	
Margarina	kg	0.300	
Esencia de vainilla	lt	0.005	
Huevo	kg	0.120	

METODO DE PREPARACION:

1. En un bowl mezclar la harina, el azúcar y la sal tamizadas.
2. Agregar la margarina a temperatura ambiente cortada en cubos. Mezclar perfectamente con un tenedor hasta formar una masa con la consistencia de tierra húmeda (un polvorón).
3. Agregar la esencia de vainilla y la yema de huevo batida ligeramente. Mezcle perfectamente con el tenedor hasta formar una masa homogénea.
4. Con las manos terminamos de mezclar la masa sin amasar, solo oprimiendo con cuidado hasta juntarla.
5. Empastamos la masa en un papel encerado, formando un rectángulo perfecto de unos 3 mm de espesor. Refrigeramos por 30 min.
6. Forrar los moldes deseados y pinchar con un tenedor la base de la tarta. Hornear a 180°C por 15 min. O hasta dorar ligeramente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pay de nuez	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa sucrée	Sub receta	1	
Miel maple	kg	0.250	
Huevo	kg	0.360	
Azúcar	kg	0.100	
Nuez	kg	0.150	
Crema para batir	lt	0.100	
Cerezas en almíbar	kg	0.100	
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Engresar y forrar con papel encerado un molde para pay. Extender la masa sucrée, cubrir el molde y pinchar la base con un tenedor. Repose en el refrigerador en lo que se prepara el relleno.
2. Mezclar en un Bowl el huevo, la miel de maple, la vainilla y el azúcar y mezcle perfectamente.
3. 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 desmoladar
4. Decorar con un rosete de crema batida, con una cereza, menta fresca y flores comestibles .



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pay de piña	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa sucrée	Sub receta	1	
Piña	kg	1.500	
Fecula de maíz	kg	0.050	
Agua	lt	0.240	
Canela en rama	kg	0.010	
Azúcar(1)	kg	0.225	
Crema para batir	kg	0.100	
Cerezas en almíbar	kg	0.100	
Menta fresca	kg	0.001	
Flores comestibles	kg	0.001	
Azúcar(2)	kg	0.100	
Huevo	kg	0.060	

METODO DE PREPARACION:

1. Engresar y forrar con papel encerado un molde para pay. Extender la masa sucrée y forme dos circulos del mismo tamaño, cubrir el molde con uno de los circulos y pinchar con un tenedor. Reservar el otro circulo como tapa del pay. Repose en el refrigerador en lo que se prepara el relleno.
2. Pelar y cortar la piña en cubos pequeños, en un coludo colocar la piña, el azúcar(1), la canela y cocer a fuego lento de 10 a 15 minutos, diluir la fécula con un poco da agua y agregar en la preparación de la piña poco a poco hasta obtener una textura cremosa. Enfríar.
3. Coloque el relleno de la piña en el molde ya forrado con la masa sucrée, coloque el circulo que reservo como tapa, barnice con el huevo y espolvoree con azúcar(2). Hornee a 180°C por 30 min.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pastel de zanahoria	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Para el pastel			
Aceite vegetal	lt	0.150	
Huevo	kg	0.120	
Naranja (ralladura)	kg	0.050	
Harina	kg	0.200	
Bicarbonato	kg	0.010	
Canela molida	lt	0.005	
Azúcar morena	kg	0.175	
Zanahoria	kg	0.170	
Para el glaseado			
Queso crema	kg	0.540	
Azúcar glass	kg	0.300	
Esencia de vainilla	kg	0.005	
Colorante en gel naranja	lt	0.001	
Colorante en gel verde	lt	0.001	
Nuez	kg	0.200	

METODO DE PREPARACION:

1. Mezcla el aceite con los huevos, el azúcar y la ralladura de naranja. En otro tazón, cierne los polvos y mézclalos con la zanahoria rallada. Incorpora la mezcla de huevo.
2. Añada la mezcla en los moldes previamente en grasados y forrados con papel encerado.
3. Acreme el queso a temperatura ambiente y agregue el azúcar poco a poco. Se pare una cuarta parte del glaseado, la mitad colore de naranja y la otra de color verde.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Ganache de chocolate	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chocolate semi amargo	kg	1.000	
Crema lyncott	kg	0.250	
Mantequilla	lt	0.060	

METODO DE PREPARACION:

1. En un cazo colocar la crema lyncott. Calienta la crema a fuego medio hasta que bote vapor. Si por error hierve, tienes que esperar a que enfríe un poco antes de usarla.
2. En un bowl, derrite el chocolate. Puedes hacerlo en el microondas en intervalos de 30 segundos, mezclando luego de cada intervalo. Alternativamente puedes derretirlo a baño maría a fuego bajo, con el bowl sin tocar la superficie del agua.
3. Retira el chocolate del baño maría. Agrega la crema sobre el chocolate. Mezcle un poco y agregue la mantequilla, mezcle perfectamente hasta obtener una mezcla homogénea y muy brillante.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Brownie de chocolate	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Ganache de chocolate	Sub receta	0.300	
Huevo	kg	0.120	
Azúcar	kg	0.120	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Harina	kg	0.120	
Bicarbonato	kg	0.005	
Terminación			
Azúcar glass	kg	0.050	
Cerezas en almíbar	kg	0.050	

METODO DE PREPARACION:

1. A baño maría incorporar al ganache la mantequilla fundida y huevo uno a uno junto con la vainilla, mezclar bien.
2. Retire del baño maría y agregue en forma de lluvia la harina, la cocoa, el bicarbonato y el azúcar, previamente tamizados
- 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.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Soufflé de chocolate	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Ganache de chocolate	kg	0.090	
Cacao	kg	0.060	
Huevo (Claros)	kg	0.240	
Yema de huevo	kg	0.060	
Mantequilla	kg	0.040	
Azúcar	kg	0.040	
Sal	kg	0.005	
Para terminar			
Margarina para engrasar	kg	0.020	
Azúcar para los moldes	kg	0.080	
Azúcar glass para montar	kg	0.080	

METODO DE PREPARACION:

1. Con una brocha, unta los moldes con un poco de mantequilla, cubriendo la base y los laterales. Espolvorea azúcar dentro de los moldes para que se quede pegada en ellos. Reserva en la nevera.
2. En un bowl colocar la yema de huevo y los 40 g de azúcar, bate con unas varillas hasta que la mezcla blanquee. Reservar.
3. En otro bowl pon la mantequilla y el chocolate. Mete al microondas un par de minutos para que se deshaga, mezcle hasta que el chocolate esté totalmente derretido.
4. Incorpora el chocolate fundido con la mantequilla al bowl de la mezcla de la yema con el azúcar, mezcla bien hasta integrar todos los ingredientes. A esta mezcla añada el cacao en polvo, mezcle de nuevo.
5. Monte las claras a punto de nieve con la sal.
6. Añade una parte de las claras montadas al bol del chocolate y mezcla. Sigue añadiendo las claras y velas mezclando con movimientos envolventes.
7. Añade la mezcla de chocolate en los moldes para el horno, justo al ras, limpia los bordes con un papel de cocina. Introdúcelos en el horno precalentado a 200 °C unos 15-20 minuto. Cuando vea que suben y la superficie queda como un poco más seca, estarán listos.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Sacher tarte	Clasificación de la receta:	
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Ganache de chocolate	Sub receta	0.350	
Huevo	kg	0.300	
Azúcar	kg	0.120	
Cocoa	lt	0.020	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Harina	kg	0.100	
Polvo para hornear	kg	0.010	
Sal	kg	0.005	
Terminación			
Mermelada de chabacano	kg	0.250	
Ganache de chocolate	kg	0.300	
Chocolate oscuro	kg	0.100	

METODO DE PREPARACION:

1. A baño maría incorporar al ganache la mantequilla fundida y huevo uno a uno junto con la vainilla, mezclar bien.
2. Retire del baño maría y agregue en forma de lluvia la harina, la cocoa, sal, polvo para hornear y el azúcar, previamente tamizados
- 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, cubrir con ganache. Con chocolate fundido decorar con filigranas y la palabra sacher.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Pop cake de chocolate	Clasificación de la receta:	1
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	10

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Ganache de chocolate ⁽¹⁾	Sub receta	0.300	
Bizcocho de chocolate	Sub receta	1	
Nuez troceada	kg	0.200	
Chocolate semiamargo	kg	0.120	
Chocolate blanco	kg	0.010	
Granillo de chocolate	kg	0.120	
Palos de papel para paletas	Pza.	15	

METODO DE PREPARACION:

1. Desmoronar el bizcocho en migas finas, mezclar perfectamente con el ganache y las nueces.
2. Formar bolitas de 0.030 kg e insertarlas en los palitos de paleta, cubrir la mitad de las pop con chocolate semiamargo fundido y granillo de chocolate y la otra mitad con chocolate blanco fundido.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Ganache de chocolate	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 1
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	10

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chocolate semi amargo	kg	1.000	
Crema lyncott	kg	0.250	
Mantequilla	lt	0.060	

METODO DE PREPARACION:

1. En un cazo colocar la crema lyncott. Calienta la crema a fuego medio hasta que bote vapor. Si por error hierve, tienes que esperar a que enfríe un poco antes de usarla.
2. En un bowl, derrite el chocolate. Puedes hacerlo en el microondas en intervalos de 30 segundos, mezclando luego de cada intervalo. Alternativamente puedes derretirlo a baño maría a fuego bajo, con el bowl sin tocar la superficie del agua.
3. Retira el chocolate del baño maría. Agrega la crema sobre el chocolate. Mezcle un poco y agregue la mantequilla, mezcle perfectamente hasta obtener una mezcla homogénea y muy brillante.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Genovesa de chocolate	Clasificación de la receta:	SUB RECETA 2
Importe total de la receta:		Tamaño de la porción:	
Costo por porción:		Tiempo de preparación:	
		Día	10

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina	kg	0.125	
Cocoa	kg	0.055	
Azúcar	kg	0.150	
Polvo para hornear	kg	0.005	
Huevo	kg	0.120	
Esencia de vainilla	lt	0.010	
Aceite vegetal	lt	0.040	

METODO DE PREPARACION:

1. Batir los huevos, la esencia de vainilla junto con el azúcar a punto de letra, agregar los secos previamente tamizados y por ultimo el aceite, mezclando con un miserable en forma envolvente. Engrasar y forrar con papel encerado los moldes. Hornear a 185° C por 15 min. Aproximadamente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Trufa de chocolate y kirsh	Clasificación de la receta:	
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	10

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Ganache de chocolate (1)	Sub receta	0.300	
Licor de cereza	lt	0.015	
Cerezas	kg	0.080	
Ganache de chocolate (2)	kg	0.100	
Granillo de chocolate	kg	0.120	
Capacillos para trufa dorados	Pza.	15	

METODO DE PREPARACION:

1. Agregar al ganache(1) caliente el licor de cereza, dejar enfriar hasta que solidifique.
2. Formar bolitas de 0.030 kg usando como centro una cereza entera y cubrir con ganache (2) y granillo de chocolate.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

RECETA GENERAL DE PANADERIA

Nombre de la receta:	Trufa de naranja	Clasificación de la receta:	
		Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	10

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Ganache de chocolate	Sub receta	0.300	
Crema	lt	0.015	
Miel	kg	0.050	
Licor de naranja	kg	0.020	
Naranja	kg	0.100	
Azúcar refinada(1)	kg	0.100	
Agua	lt	0.100	
Capacillos para trufa dorados	Pza.	15	
Azúcar refinada(2)	kg	0.150	
Color vegetal en gel naranja	lt	0.001	
Menta fresca	kg	0.001	

METODO DE PREPARACION:

1. Preparar un jarabe con el agua y el azúcar (1), colocando en un cazo y llevando a fuego medio, una vez que alcance la consistencia deseada agregue la cascara de naranja cortada en juliana fina y cocer en el caramelo por 20 min. Colocar las julianas de naranja en un tapete de silicona y llevar a la desecadora por 2 hrs.
2. Agregar al ganache caliente el licor de naranja, la crema, la miel y las julianas de naranja picada. Dejar enfriar hasta que solidifique.
2. Formar bolitas de 0.030 kg.