



RECETARIO

Confitería y Banquetearía





Universidad del sureste

Materia:

Chocolatería y confitería

Recetario

Profesor:

Marlis teco ruiz

Alumno:

José Iván Gumeta Gómez

Fecha:

16/04/21

Chocolatería & Confitería



Cup Kages

Ingredientes

130 gramos de Mantequilla

2 huevos

60 gramos de azúcar

125 gramos de azúcar Morena

200 gramos de harina

Vainilla

2 Cda. De royal

125 ml. De leche entera

200 gramos de mantequilla

1 pizca de sal



Procedimiento

Derretir a baño María el chocolate.

Acremar el azúcar Morena la mantequilla, después agregarlas los huevos, sal, vainilla y la leche.

Incorporar la harina tamizada, Royal y el chocolate mezclar bien...

Browne

Ingredientes

370 g de mantequilla

370 g de cocoa

8 huevos

2 cda. De vainilla

175 g azúcar Morena

175 g de azúcar refinada

½ Cda. De sal

200 g de harina

2 tazas de nuez picada

Procedimiento

Derretir el chocolate a baño María

A crema la mantequilla con el azúcar, después agregarle huevos, sal y vainilla.

Incorporar la harina tamizada la mitad y luego incorporar el chocolate y pone los otros huevos mezclar despacio.

Al final agregar las nueces y llevarlo al horno.

Pastel Genovés

Ingredientes

8 huevos

250 gramos de harina

250 gramos de azúcar

1 Cd. De Royal

2 Cd. De esencia de vainilla



Procedimiento

Separar las claras de las yemas.

Mezclar las claras con la mitad del azúcar

Blanquear las yemas con el resto del azúcar.

Mezclar el merengue con las yemas de forma envolvente.

Incorporar poco a poco la harina.

Agregarle el royal y la vainilla.

Para el almíbar pondremos el agua, azúcar y jugo de limón en el fuego y después agregarle Ron al gusto...

Cortar el bizcocho y poner el jarabe luego crema batida y decorar con chocolate y frescas.

Bombones

Ingredientes

Cerezas

Chocolate

Ron

Azúcar



Procedimiento

Cortar la cereza en 4 partes

En 1/2 taza de azúcar agregar 3 onzas de de Ron y 5 Cdas. De azúcar para el relleno.

Atemperar el chocolate agregarlo en el molde escurrir bien y dejarlo en el refrigerador.

Rellenar con cerezas y rompopo tapar con chocolate y meter nuevamente al refrigerador.

Churros Caseros

Ingredientes

Plátano

1/2 L de leche

2 cdas. De azúcar

1/2 cda. De rollal

3 pizca de bicarbonato

Canela y azúcar.



Procedimiento

Licuar el plátano con la leche.

Incorporar la harina hasta que esté espeso.

Agregar los restos de los ingredientes...

Churros normales.

Ingredientes

200 gramos de harina

3 pzas de huevos

250 ml de leche

10 g de azúcar

1/2 cucharadita de rollal.

Gelatina de crema

Ingredientes

Cajas de gelatina sabor fresas

Media crema

2 Leche Evaporada

Grenetina

1 leche condensada

Procedimiento

Preparar las gelatinas de agua y déjalas cuajar. Cuando estén listas córtalas en cuadritos y reservarlas.

Es un recipiente poner la mitad de la leche evaporada mezclar con la media crema, una vez caliente dejar caer la grenetina mezclar bien hasta disolverse para después agregarle el resto de la leche evaporada.

En un molde colocar los cubos de gelatina y después la mezcla. Refrigerar hasta que cuaje.

Gelatina de coco

Ingredientes

1 Lata Leche Evaporada

Coco rallado

Canela en raja

Azúcar

Grenetina

Procedimiento

Calentar la Leche Evaporada con el coco, el azúcar y la canela.

Añadir la grenetina y mezclar muy bien hasta que se disuelva.

Vertir en un molde refrigerar hasta que cuaje.

Paste de café

Ingredientes

3 gr grenetina

500 ml. De crema para batir

50 gr. Café soluble

20 gr azúcar

80 gr harina

50 gr azúcar

8 huevos

250 gr harina

125 gr mantequilla

250 ml crema para batir

20 gr café



Una vez lista Para la galleta mezclar bien la mantequilla, el Azúcar, huevo, vainilla y la harina incorporando bien los ingredientes.

Para el gana che se pone al fuego la crema para batir una vez caliente se le agrega la grenetina, el café y la azúcar posteriormente se mete al refrigerador y se bate cuando este fría..

se monta, las dos galletas rellenas de crema batida de café se decoran con cerezas

Banquetearía



Crema de Naranja

Ingredientes

200 ml. De jugo de naranja

3 yemas

Ralladura de 3 naranjas

40 g. De fécula de maíz/sustituir por harina

75 g. De azúcar

Procedimiento.

Primero se pone un recipiente a fuego medio con la leche con el azúcar y la ralladura de naranja.

En un bowl se bate las yemas y se incorpora el jugo de naranja y la Maizena. Se mezcla bien. Reservamos

Cuando rompa a hervir la leche, bajamos el fuego y añadimos la mezcla de naranja reservada. Vamos moviendo continuamente para que se integre todo y espese sin hacer grumos.

cortar la mantequilla en cubos y agregarse a la harina luego revolver con un tenedor o una espátula luego se le agrega las cucharadas de agua fibra y amasar por unos 30 minutos, si la mantequilla se comienza a calentar meter al refrigerador por unos minutos luego se continúa amasando con un tenedor sin tocar la harina hasta que se incorpore bien para luego llevarlo al horno.

Crema de limón

Ingredientes

135 g. De azúcar

135 g. De jugo de limón

3 g. De grenetina

135 g. De huevo batido

135 g. De mantequilla en cubos a temperatura ambiente.

Procedimiento.

En recipiente poner la mantequilla, el huevo batido, el azúcar, jugo de limón mezclar bien. Después agregarle la grenetina y llevarlo al fuego hasta disolverse bien.

cortar la mantequilla en cubos y agregarse a la harina luego revolver con un tenedor o una espátula luego se le agrega las cucharadas de agua fibra y amasar por unos 30 minutos, si la mantequilla se comienza a calentar meter al refrigerador por unos minutos luego se continúa amasando con un tenedor sin tocar la harina hasta que se incorpore bien para luego llevarlo al horno.

Quiche Lorraine

Ingredientes

Azúcar

Harina

Huevo

Mantequilla

Sal

Jamón

Cebolla

Queso

1 l. De leche

1 media crema



Procedimiento

Para el relleno sofreír la cebolla junto al jamón picado. Batir el huevo y añadir la crema, leche, el queso, sal y pimienta.

Para la masa cortar la mantequilla en cubos y agregarse a la harina luego revolver con un tenedor o una espátula luego se le agrega las cucharadas de agua fibra y amasar por unos 30 minutos, si la mantequilla se comienza a calentar meter al refrigerador por unos minutos luego se continúa amasando con un tenedor sin tocar la harina hasta que se incorpore bien para después llevar al horno.

Pasta al Queso

Ingredientes

Queso gouda 300 gramos

2 pastas de coditos

30 gramos de mantequilla

200 gramos de tocino

Sal pimienta

Laurel

Albaca

50 gramos de queso parmesano



Procedimiento

En un coludo agregar agua, especies y sal, cuando este hirviendo dejar caer la pasta retirar cuándo la pasta está al dente para luego darle un choque térmico.

En un recipiente agregar la pasta, el laurel, tocino y el queso llevar al horno una vez lista sacarla presentarla y decorar con albaca.

Tarta Tatin

Ingredientes

Manzana

Azúcar

Mantequilla

Vainilla

Huevos

Harina



Procedimiento

En un sartén poner la mantequilla con el azúcar mezclar bien para después agregar un huevo, una cda. De vainilla y por último la harina se estira y se lleva al horno.

Cortar la manzana en media luna antes peladas, en un sartén agregar una taza de agua y azúcar hasta que las manzanas estén caramelizadas...

Para la masa cortar la mantequilla en cubos y agregarse a la harina luego revolver con un tenedor o una espátula luego se le agrega las cucharadas de agua fibra y amasar por unos 30 minutos, si la mantequilla se comienza a calentar meter al refrigerador por unos minutos luego se continúa amasando con un tenedor sin tocar la harina hasta que se incorpore bien una vez lista llevarla al horno.

Tarta de pistache

Ingredientes

250 g de harina

125 g de harina

1 pizca de sal

4 o 5 cucharadas de agua fría

Pistache

Mantequilla



Procedimiento

Primero tamizar los ingredientes secos, cortar la mantequilla en cubos y agregarse a la harina luego revolver con un tenedor o una espátula luego se le agrega las cucharadas de agua fría y amasar por unos 30 minutos, si la mantequilla se comienza a calentar meter al refrigerador por unos minutos luego se continúa amasando con un tenedor sin tocar la harina hasta que se incorpore bien...

Metemos al horno cuando esté listo se agregamos pistache y por encima crema batida...

Tarta salada

Ingredientes

Carne molida

2 Chile Serrano

Tomate

Cebolla.

250 g de harina

125 g de mantequilla

1 huevo

30 ml de agua

5 g de sal

Procedimientos:

Primero en un bowl se pone la harina con la mantequilla y se empieza a integrar bien después de agrega el huevo con un poco de agua, con una espátula mover bien hasta integrarlo después amarlo en la mesa posteriormente se bitafila y se mete al refrigerador por unos minutos, cuando este más dura se saca y se forta en pedazos a tamaño del molde para llevarlo al horno una vez lista se saca y se le agrega la carne frita con el Chile, el tomate y cebolla..

Filete de pescado

Ingredientes

2 filete

1 mango

2 acelga

Cilantro

Para las crepas

Leche

Huevo

Harina

Sal.

Procedimiento:

Cortar el filete es cubos, salpimentar y agregarle jugo de limón posteriormente llevarlo al refrigerador por 30 minutos.

Pasado el tiempo se le agrega el mango en cubos y se vuelve a meter al refrigerador.

Mientras se blanquea la acelga.

Licuar la leche, harina, huevo, sal una vez licuado dejar caer una capa delgada de esa mezcla en un sartén con mantequilla para hacer las crepas.

Terminado montar, poner una crema por encima el filete con el mando escurridos y ponerle cilantro y queso en cubos.
