



MASA O PASTA DANÉS

Ingredientes

1 kg de harina de fuerza	1 pizca de sal	500 g de mantequilla para empastar
20 g de levadura instantánea	20 g azúcar	Chocolate horneable
400 ml de leche tibia	1 cedita de vainilla	Cajeta horneable
5 huevos	1 cda de extracto de vainilla	
150 g de mantequilla		

Procedimiento

En una superficie colocar la siembra o volcán con la harina previamente mezclada con la levadura, al centro vaciar la leche con la sal y azúcar diluidas. Amasar y formar una masa. Dejar reposar de 8 a 15 minutos. Agregar los huevos y los 150 g de mantequilla. Bolear y dejar reposar de 40 a 60 minutos. Empastar y estirar la masa como hojaldre como mínimo de tres a cinco veces.

Reposar 24 horas y volver a empastar, estirar al grueso de la masa preferentemente.

Variantes para la pasta danés: croissants, bigotes, cuernitos, etc.

Roles de Canela

Ingredientes

¾ taza de leche	1 taza de azúcar morena	1 taza de leche evaporada
¼ taza de mantequilla suavizada	1 cucharada de canela en polvo	¾ de taza de leche condensada
3 ¼ taza de harina	½ taza de mantequilla suavizada	¾ taza de media crema
10 g de levadura instantánea	1 taza de uva pasa en trozos pequeños	1 cedita vainilla
¼ taza de azúcar refinada	1 taza de nuez molida	¼ taza de brandy
½ cedita de sal		3 yemas de huevo
¼ taza agua tibia		
1 huevo		

Procedimiento

Calentar la leche y cuando alcance el punto de ebullición agregar el ¼ de taza de mantequilla, mover hasta que se diluya completamente. Reservar y dejar enfriar.

Colocar en un tazón grande 2 ¼ taza de harina, levadura, azúcar y sal, mezcla bien. Agrega agua, huevo y la mezcla de la leche tibia, batir hasta incorporar perfectamente. Agregar el resto de la harina, ½ a la vez después de cada adición. Cuando la masa se haya formado, colocar sobre una superficie enharinada, amasar hasta obtener una pasta suave y manejable, aproximadamente por 5 minutos. Tapar la masa con un trapo húmedo y dejar reposar por 10 minutos.

Por separado mezclar azúcar, canela y ½ taza de mantequilla.



Transcurrido el tiempo de reposo extender la masa con un rodillo formando un rectángulo de 30 * 25 cm. Unta la mezcla de mantequilla, canela y azúcar; añadir las pasas picada y la nuez molida o en trozos pequeños. Enrolla la masa y pellizca la orilla para sellar bien. Cortar los roles del mismo tamaño y colocar en una charola o molde para muffins ligeramente engrasado. Tapar y llevar a fermentadora hasta doblar su volumen, barniza con el huevo. Hornear a 190° C por 20 minutos o hasta q se vean dorados. Una vez frios bañar con la preparación de tres leches.

Procedimiento de Preparación de Tres Leches

Reunir todos los ingredientes y licuar. Para aumentar su concentración y el sabor se acentué preparar con 24 horas de antelación y refrigerar.

ROLES DE CANELA

Para la esponja
100 g harina 0000
100 ml leche
30 g levadura fresca = 10 g
levadura instantánea

Para la masa:
200 g puré de papa
120 ml leche

5 g sal
70 g mantequilla
120 g azúcar
1 huevo
Ralladura de 1 limón
400 g harina 0000

Para el relleno:
100 g mantequilla

150 g azúcar morena
5 g canela molida

Para el glaseado y la
decoración:
100 g azúcar extra fino / glass
60 ml crema de leche
100 g nueces
100 ml jarabe maple



GELATINAS

Gelatina de cajeta

Ingredientes

1 lata de leche condensada
1 lata de media crema
1 taza de cajeta de leche
3 ½ tazas de agua
4 cdas. De grenetina

1 ½ tazas de agua fría
1 gelatina de agua sabor fresa
1 l de jugo de manzana
Nuez para decorar

Procedimiento

Ponga el agua a hervir y agréguele la leche condensada, la media crema, la cajeta y la

grenetina disuelta en el agua fría. Cuando todo esté bien mezclado, acomódelo en un molde y refrigere hasta cuajar. Desmolde y decore con cajeta y almendras.

Gelatina de Café

Ingredientes

4 tazas de agua
2 cdas de grenetina en polvo
3 cucharadas de café soluble

2 cucharadas de azúcar
Licor de café
1 taza de leche evaporada

Helado de vainilla

Delicia de queso

Ingredientes

190 g queso crema
1 lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
1 lata de media crema

1 cdita de vainilla
1/3 taza de brandy
1 gelatina de agua sabor fresa
¾ l de jugo de manzana

Procedimiento

Preparar la gelatina sabor fresa con el jugo de manzana, refrigerar y reservar.

Mezclar los ingredientes restantes en la licuadora y verter sobre la preparación anterior, refrigerar y decorar.

Gelatina de Nuez

Ingredientes

100 g de nuez molida
1 litro de lecge

2 cdas de grenetina en polvo
hidratada en ½ taza de agua
fría

1 taza de azúcar
1 cdita de esencia de nuez



PASTELERIA

Pan de Naranja

Ingredientes

500 gr de harina	375 gr de azúcar	2 naranjas (ralladura y jugo)
475 gr de mantequilla	1 ½ cucharadas de royal	6 huevos

Procedimiento

Separar los huevos y batir las claras a punto nieve
Agregar el azúcar poco a poco alternando con las yemas una a una.
Agregar el jugo de naranja y seguir batiendo. Agregar la ralladura y batir por 2 minutos más. Dejar de batir.
Incorporar la mezcla seca y las claras alternándose a terminar con las claras sin dejar grumos.
Vaciar la mezcla a un molde enmantecado y enharinado.
Hornear de 30 a 45 min aprox a 180°C.

Pastel de Zanahoria

Ingredientes

2 tazas de harina	2 tazas de azúcar morena	2 tazas de piña en cuadro pequeño (piña en almíbar)
2 cucharadas de canela en polvo	1 ¼ tazas de aceite vegetal	1 ½ tazas de nuez picada
½ cucharada de bicarbonato	4 huevos enteros	1 taza de pasas
1 cucharada de sal	2 cucharadas de vainilla	
	3 tazas de zanahoria rallada	

Procedimiento

Mezclar los ingredientes húmedos en la batidora.
Mezclar en un bowl los ingredientes secos y cernir por lo mínimo 2 veces.
Agregar la mezcla seca a la líquida y batir hasta que todo este mezclado.
Vaciar a un molde enharinado y enmantecado por 30 a 45 min aprox a 190°C.



Pastel de Café

Ingredientes

3 tazas de harina	8 huevos	*Si se desea envinado le
½ taza de azúcar	250 gr de mantequilla	agregamos 50 ml de brandy o
3 cucharadas de polvo para hornear	50 ml de agua	kahlua.
1 lata de leche condensada	1 cucharada café soluble	
	1 cucharada de vainilla	

Procedimiento

Mezclar el harina con el royal y cernir por lo mínimo 2 veces. Separar claras y yemas de los huevos. Batir las claras y antes de alcanzar el punto nieve agregar el azúcar, seguir batiendo hasta alcanzarlo y reservar. Batir la mantequilla que debe de estar a temperatura ambiente, incorporar una a una las yemas, seguido la leche condensada. Mezclar el agua, el licor, el café y la vainilla, incorporar a la mezcla anterior y seguir batiendo durante 5 min. Reservar. Añadir a lo anterior la mezcla de la harina y las claras en 3 partes hasta acabar con claras. Vaciar a un molde enharinado y engrasado. Hornear de 45 a 60 min a 190°C.

Pan de Elote

Ingredientes

5 elotes desgranados	3 tazas de harina	1 cucharada de vainilla
1 lata de leche evaporada	3 cucharadas de polvo para hornear	
1 ½ lata de leche condensada	100 gr de mantequilla fundida	
5 huevos		

Procedimiento

Mezclar todo en la licuadora a excepción la harina y el polvo para hornear. Mezclar la harina y el polvo para hornear y cernir por lo menos 2 veces. Integrar en un recipiente aparte las dos mezclas hasta que no haya grumos. Vaciar la mezcla a un molde engrasado y enharinado y hornear de 40 a 50 minutos aproximadamente a 180°C.



FROSTING * DECORACIONES * COBERTURAS

Frosting Cheesecream

Ingredientes

4 tazas de azúcar glass	1 barra de queso crema
½ barra de mantequilla	2 cucharadas de vainilla

Procedimiento

Batir la mantequilla y el queso hasta acremar. Incorporar poco a poco el azúcar. Agregar la vainilla y batir hasta que todo se mezcle perfectamente.

Frosting ButterCream

Ingredientes

850 gr azúcar glas	1 cucharadita de extracto de vainilla
1-2 cucharadas de leche	250 gr de mantequilla sin sal

Procedimiento

Batir la mantequilla hasta acremar. Incorporar poco a poco el azúcar glas. Añadir la leche y vainilla y batir por 1 minuto más.

Fondant Real

Ingredientes

½ taza de miel maple	½ cucharadita de esencia de color transparente	1 kg y un poco más de azúcar glass.
¼ de taza de agua	1 cucharada de grenetina	
2 cucharadas de glicerina		

Procedimiento:

En una cacerola ponemos a hervir la miel y la glicerina, revolvemos.

Incorporamos la grenetina que debemos tener previa hidratada en el agua fría.

Revolvemos hasta que se disuelva. Agregamos la esencia, revolvemos y apagamos.

Agregamos la mitad del azúcar sin dejar de remover. Vaciamos la mezcla a nuestra mesa de trabajo previa espolvoreada con un poco de azúcar glass.

Amasamos la mezcla mientras seguimos incorporando el resto del azúcar glass.

Preguntar al catedrático sobre la consistencia y lo que haremos con nuestra mezcla.

PARA REALIZAR FONDANT DE CHOCOLATE QUITAR 70 GR DE AZUCAR GLASS E INCORPORAR 70 GR DE COCOA DE PRIMER USO.



CUP CAKES

Cup-cakes Marmoleados

Ingredientes para la masa:	¾ de taza de leche	120 gr de chocolate semi amargo
300 gr de harina	¼ de taza de cocoa	150 gr de mantequilla a temperatura ambiente
200 gr de mantequilla	1 ½ tazas de crema para batir sabor chocolate.	160 gr de azúcar glas tamizada
200 gr de azúcar		1 ½ cucharaditas de vainilla
3 cucharaditas de royal		
7 pza de huevos	Para el frosting:	
3 cucharaditas de vainilla		

Procedimiento:

Se crema la mantequilla, se le agrega el azúcar cuando esponja, se le agregan los huevos uno a uno sin dejar de batir, enseguida la harina cernida con el royal dividida en 3, alternando con la leche.

La pasta se divide en dos partes iguales a una se le pone la vainilla y a otra la cocoa, se coloca en los moldes previos con capacillos, alternando una cucharada de cada una de las mezclas hasta llenar un poco menos de 3/4. Se hornea a 175°C por 20-25 minutos o hasta que se meta un palillo y salga limpio.

Procedimiento para el frosting

Derretir el chocolate a baño maria. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente. En un bowl mezcla la mantequilla hasta que este suave y cremosa.

Añadir el azúcar y batir hasta que quede suave y esponjosa

Incorpora el extracto de vainilla. Añadir el chocolate y batir a velocidad baja hasta que se incorpore, aumentar la velocidad a media-alta hasta que la cobertura sea lisa y brillante.

Abrir los cupcakes con un descorazonador de manzana y rellenar con el frosting. Montar la crema para batir y decorar al gusto.

Cup-cake de Limón

Ingredientes

3 tazas de harina	2 1/2 barras de mantequilla sin sal a temperatura ambiente	5 limones su jugo
1 cucharada de polvo para hornear	4 tazas de azúcar	5 cucharadas de ralladura de cáscara de limón
1 cucharadita de sal	1 taza de leche	1 cucharada de esencia de vainilla
	7 huevos	

Procedimiento

Pre caliente el horno a 180 grados centígrados.

En un bowl mezcle el harina, el polvo para hornear y la sal. Puede pasar la harina por un colador para retirar cualquier grumo.



En una batidora eléctrica bata 2 barras de mantequilla cortadas en trozos con 2 tazas de azúcar hasta obtener una mezcla esponjosa.

Agregue a la mantequilla 4 huevos, la vainilla y el jugo de 3 limones y 3 cucharadas de la ralladura de cáscara de limón.

Mezcle bien y agregue la mitad de la harina, continúe mezclando.

Agregue la mitad de la leche y continúe mezclando.

Agregue el restante de la harina y la leche y bata por 5 minutos más. Prepare 24 moldes para cupcakes con su papelito y vierta la masa relleno aproximadamente 3/4 del papelito con masa. Hornee por 20 minutos aunque debería de revisar los pastelitos a los 15 minutos. Si tiene un horno de convección son aprox. 18 minutos.

Mientras de cocinan los pastelitos haga la natilla de limón. En una olla pequeña mezcle 3 yemas de huevo con 1/2 taza de azúcar, el jugo de 2 limones y 2 cucharadas de ralladura de limón. Mezcle con un batidor globo muy bien.

Cocine las yemas a baño maría hasta que obtenga una consistencia algo espesa. Retire del fuego y agregue 3 cucharadas de mantequilla. Incorpore bien.

Por último haga el merengue. En una batidora eléctrica bata las 3 claras de huevo restantes con una pizca de sal y una pizca de azúcar hasta que estén a punto de turrón. Agregue 1 taza de azúcar de poco en poco y continúe batiendo.

Para terminar cada pastelito rellene con un poco de la natilla de limón y con una bolsa pastelera decore con el merengue.

Cup-cakes de almendras

59

Ingredientes

220 gr de harina

140 gr de azúcar

160 gr de mantequilla

6 huevos

1 ½ cucharadita de royal

½ cucharada de esencia de almendra transparente

200 gr de almendra fileteada y dorada.

Procedimiento:

Batir la mantequilla hasta acreamar.

Incorporar el azúcar en 3 partes.

Incorporar uno a uno los huevos sin dejar de batir.

Agregar la esencia.

Cernir la harina junto al royal por lo menos dos veces.

Agregar la mezcla de la harina a la mezcla húmeda, dividida en 3 partes.

Dejar de batir e incorporar las almendras y mezclar en forma envolvente con una pala.

Vaciar la mezcla a los moldes previos con capacillo hasta llenar ¾ de cada espacio.

Hornear de 20 a 25 min a temperatura 180°C.



Brownies Rellenos de nuez y cereza

Ingredientes

6 huevos	1 cucharadita de sal	*250 gr chocolate cobertura
3 tazas de azúcar	20 cerezas	*250 gr crema líquida
3 barras de mantequilla	¾ de taza de nuez	*10 fresas
2 cucharaditas de vainilla	Azúcar glas	* 2 kiwis
1 taza de cocoa	*Si desea tener un mejor decorado	
1 ½ tazas de harina		

Procedimiento

Batir los huevos en batidora hasta que se esponjen, como 5 minutos en velocidad alta.

Derretir la mantequilla.

Agregar el azúcar, mantequilla derretida y vainilla a la batidora y mezclar hasta que se incorporen.

Agregar la cocoa, harina y sal a la batidora y mezclar hasta que se incorpore.

Agregar la nuez y cereza hasta que quede pareja la mezcla

Verter en un molde rectangular engrasado y enharinado

Hornear por 45 a 60 min a 200°C.

Dejar que se enfríen antes de cortar



PAYS

Pay de Piña

Ingredientes para el relleno	30 g fécula de maíz ½ taza de agua	500 g manteca vegetal 500 g de azúcar
250 g piña natural en trozos	Ingredientes para pasta frola	1 cda de esencia de vainilla
200 g de azúcar	1 kg harina	5 huevos
600 ml agua	2 cdas de polvo para hornear	

Procedimiento

Para el relleno: cocina la piña con el agua y azúcar, una vez que se presente suave agregue el blanco de ligazón, reducir y esperar. Colocar sobre la costra.

Para la pasta Frola: coloque sobre la mesa la harina cernida previamente mezclada con el polvo para hornear, forme una siembra o volcán, en el centro la manteca pomada, añada el azúcar, la vainilla y trabaje los ingredientes hasta obtener una masa. Al final agregar los huevos uno a uno, seguido de la harina, unir y amasar perfectamente. Enharine una charola y deje en reposo la pasta frola refrigere por un lapso de 1 hora sin cubrir. Extender para cubrir los moldes para pay.

Pay de Manzana

61

Ingredientes

Para la costra #1	80 g de azúcar	4 manzanas grandes
400 g de harina	200 ml de agua	Azúcar
160 g de mantequilla	1 pizca de sal	Canela molida
10 g de polvo para hornear	1 huevo para barnizar	Mantequilla
#2	Para el relleno:	

Procedimiento

Masa para pay: cierna la harina con el polvo para hornear y agregue la mantequilla para formar una pasta, forme una fuente y agregue los ingredientes del #2 en el centro formando una masa suave y tersa; deje reposar por 10 minutos antes de extender la masa. Cubra los moldes.

Para el relleno: pele las manzanas y partir en rebanadas delgadas, saltear con mantequilla y acomode una capa de manzana espolvoree canela y azúcar, repetir hasta terminar las manzanas.

Formar tiras de la masa del pay para el enrejado de la parte superior y barnice con huevo las tiras. Hornear de 25 a 30 minutos a 180° C.



Pay de Queso

Ingredientes

1 paquete de galletas marías molidas
90 g mantequilla
4 huevos
1cda vainilla
1 taza de leche condensada
1 queso molido
Chantilly para decorar
Frutas de su elección: fresa, kiwi, durazno, etc

Pay de Nuez

Ingredientes

1 paquete de galletas marías molidas
90 g mantequilla
4 huevos
1cda vainilla
1 taza de leche condensada
150 g de nuez molida

Mini Cheesecakes

Ingredientes

1 taza de galleta María molidas	1/4 de taza de azúcar más 2 cucharadas	1 huevo
1/4 de taza de mantequilla derretida	1 cucharada de harina	2 cucharadas de leche
2 paquetes de queso crema	1 cucharadita de extracto de vainilla	1 yema de huevo

Procedimiento

En una batidora, bata el queso crema a temperatura ambiente con el azúcar. Ponga a derretir la mantequilla y mezcle con las galletas María molidas. Sobre una charola para mini Cheesecakes (o una de cupcakes) divida las galletas molidas y aplane con los dedos para formar una costra. Meta al horno a 180 centígrados por 6 minutos para que se doren un poquito. Agregue la harina y el extracto de vainilla al queso crema. Revuelva bien. Luego agregue el huevo, la yema y la leche, bata solo hasta que se incorpore. Rellene con la mezcla los moldes con galleta (3/4 llenos). Hornee a 190°C por 15-20 minutos hasta que el centro siga moviéndose y los lados estén cocidos. Deje que se enfríen, desmolde y ya que estén fríos meta al refrigerador por al menos 2 horas.