

# Recetas 2024

## Panes y Postres



<b>Receta: Focaccia 4000 g (80 bonetes de 50 grs)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Harina	2500 gramos		En la batidora incorporar todos los ingredientes una vez que esten todos unidos poner la masa a velocidad alta hasta darle la consistencia adecuada. Hornear a 285 C por 2.5 minutos.
Levadura	60 gramos		
Sal	50 gramos		
Azucar	30 gramos		
Aceite oliva	120 ml		
Agua	1380 ml		

<b>Receta: Pan de queso 3700 g ( 4 ud de 925 gr)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Harina	2000 gramos		En la batidora incorporar todos los ingredientes una vez que esten todos unidos poner la masa a velocidad media hasta darle la consistencia adecuada.Hornear en Rational funcion Sour Doug
Levadura	15 gramos		
Azucar	20 gramos		
Sal	75 gramos		
Mezcla madre	750 gramos		
Agua	800 gramos		
Sesamo	20 gramos		
Oregano	20 gramos		

<b>Receta: Pan libre de gluten 1200 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Harina sin gluten	500 gramos		En la batidora incorporar todos los ingredientes una vez que estén todos unidos poner la masa a velocidad media hasta darle la consistencia adecuada. Hornear a 170 grados por 10 minutos
Agua tibia	400 gramos		
Aceite de oliva extra virgen	80 gramos		
Maicena	90 gramos		
Leche en polvo	50 gramos		
Sal	30 gramos		
Azúcar	30 gramos		
Orégano y Salvia	30 gramos		
Levadura	36 gramos		
Xantán	40 gramos		

<b>Receta: Mezcla madre</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv. Porción	Elaboración
Queso Raclette	930 gramos		Licuar todos los ingredientes e incorporar a la masa madre.
Yogurt natural 500 g	1000 gramos		
Agua	800 ml		
Harina	3000 gramos		

<b>Receta: Pan de Hierbas 4000 g (80 bonetes de 50 grs)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Harina	2500 gramos		Mezclar todos los ingredientes por 10 min en nivel 2, una vez homogénea porcionar en 50 grs Hornear en el ítem del ración pan tomate, cebo, negro
Levadura	60 gramos		
Sal	60 gramos		
Azúcar	60 gramos		
Crema Dulce	200 gramos		
Huevos	250 gramos	5 unidades	
Agua	900 gramos		
Cebollino	50 gramos		
Perejil	50 gramos		

<b>Receta: Azúcar con canela 550 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv. Porción	Elaboración
Azúcar moreno	500 gramos		Revolver todo.
Canela molida	50 gramos		

<b>Receta: Helado de Vainilla 2500 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Leche Entera Roja	2700 ml		Mezclar todo poner a 3/4 la máquina de producto.
Azúcar	600 gramos		
Total base	270 gramos		

<b>Receta: Creme Brulee 12 porciones de 110 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Crema dulce	1100 gramos		Calentar la crema dulce, el azúcar y el espresso sin llevar a hervor, agregar el amaretto y por último las yemas de huevo, quitar del fuego colar y porcionar en recipientes. Cocción en ración, función creme brulee
Azúcar	240 gramos		
Yema huevo	360 gramos	12 und	
Espresso	30 ml		
Vainilla Organica	1/2 vaina		

<b>Receta: Arena de chocolate 1190 gramos</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Harina	500 gramos		Hornear 15 minutos a 180 C
Azúcar	400 gramos		
Cocoa en polvo	100 gramos		
Mantequilla	400 gramos		
Observaciones Esta Galleta no tiende a ponerse crocante sino tiempo después de que se enfría			

<b>Receta: Praline de Almendras, Mouse de Chocolate 2 Pralines (24 porciones)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Chocolate BE-Oscuro	1240 gramos		Se Derrite el chocolate 56% con la mantequilla en Sous Vide. Se crema el mascarpone, azúcar, baileys y las yemas. Se mezcla el chocolate con la mezcla de quesos. Con espátula se agrega de forma envolvente la crema montada.
Mantequilla	100 gramos		
Mascarpone	1000 gramos		
Base chantilly	1500 gramos		
Azucar	220 gramos		
Baileys	60 ml		
Yema de huevo	120 gramos	4 und	
Base de Galleta			
Galleta molida	340 gramos		Se mezclan y se montan en 4 moldes. Honear a 190 por dos minutos.
Mantequilla	200 gramos		
Praline de almendras			
Azucar	540 gramos		Se derrite el azúcar hasta punto caramelo, luego se le agrega la mantequilla. Estirar en un silk pad con las almendras, cortar finamente.
Almendras	400 gramos		
Mantequilla	50 gramos		

<b>Receta: Trufas de Mora 600 g (30 porciones 20 g)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Dulce de leche	500 gramos		Mezcla de trufa 20 g, relleno 10 g
Galleta molida	250 gramos		
Chocolate Ecuador 56	200 gramos		
Aceite RBD	45 gramos		
Mora	250 gramos	Relleno	poner a cocinar la mora hasta que quede como una mermerlada
Azucar	50 gramos		
Licor de cassis	30 ml		

<b>Receta: Trufas de Maracuya 600 g (30 porciones de 22 g)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Dulce de Leche	500 gramos	1 lata	Mezcla de trufa 20 g, relleno 10 gr
Galleta molida	250 gramos		
Chocolate ecuador 56	200 gramos		
Aceite RBD	45 gramos		
Maracuya	230 gramos	Relleno	Calentar la maracuya con el azúcar, una vez que este derretido agregar la gelatina y enfriar
Azucar	75 gramos		
Gelatina granulada	4 gramos		

<b>Receta: Beignet de chocolate 1000 g (13 porciones 100 g)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Harina	300 gramos		Hacer todos los días receta nueva
Cocoa en polvo	80 gramos		
Azucar	170 gramos		
Sal	5 gramos		
Soda	225 gramos		
Huevos	100 gramos	2 und	
Mantequilla	45 gramos		

<b>Receta: Beignet de vainilla 1500 g (15 porciones de 100 g)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Harina	835 gramos		Hacer todos los días receta nueva
Polvo de hornear	10 gramos		
Azúcar	100 gramos		
Sal	2 gramos		
Soda	325 gramos		
Huevos	2 unidades		
Aceite RBD	40 gramos		
Crema Dulce	225 gramos		

<b>Receta: Tiramisu 12 porciones</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Mezcla Base (110 gr)			Cremar las yemas con el azúcar y agregar los quesos hasta obtener textura homogénea.
Yema de huevo	180 gramos	6 unidades	
Azúcar	225 gramos		
Queso mascarpone	750 gramos		
Queso crema	600 gramos		Llevar las claras a punto de nieve en la batidora, agregar yemas y azúcar. Cernir el polvo de hornear y la harina poco a poco y mezclar de forma envolvente. Estirar en silk pad y hornear por 6 minutos a 210 C.
Bizcochuelo (25 gr)			
Harina Nacarina	150 gramos		
Azúcar	150 gramos		
Polvo de Hornear	18 gramos		Poner todos los ingredientes en una olla sin hervir hasta que se derrita el azúcar.
Huevo	4 unidades		
Salsa de Café (80gr)			
Café	250 gramos	1 unidad	
Azúcar	340 gramos		Flambear el Alcohol por 6 minutos. Agregar gelatina hidratada y dejar cuajar. Cortar en cubos finos.
Expresso	40 gramos	1 unidad	
Crema dulce	140 gramos		
Gelatina de Amaretto			
Amaretto	200 gramos		
Gelatina granulada	5 gramos		

<b>Receta: Pannacota 12 porciones (130g und)</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Crema dulce	600 gramos		En una olla incorporar todo de la base menos la gelatina y el agua, mientras calienta hidratar la gelatina, una vez caliente licuar hasta obtener una mezcla homogénea, poner a enfriar, mientras cuaja poner la maracuya y el azúcar, una vez disuelto incorporar la gelatina hidratada y revolver, tibia poner en sobre la base de la pannacota y dejar cuajar.
Leche	410 gramos		
Azúcar	150 gramos		
Queso Azul	80 gramos		
Queso cotin	225 gramos		
Gelatina granulada	18 gramos		
Agua	60 gramos		
Gelatina de maracuya			
Maracuya	400 gramos		
Azúcar	200 gramos		
Gelatina granulada	10 gramos		
Agua	50 gramos		
Cobertura chocolate	100 gramos		

<b>Receta: Arena de Vainilla 900 gramos</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porción	Elaboración
Harina	500 gramos		Hornear 15 minutos a 180 C
Azúcar	400 gramos		
Mantequilla	400 gramos		

<b>Receta: Peras 2270 gramos</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv. Porción	Elaboración
Peras	500 gramos	10 und	Pelar las peras y sacarles el corazón, poner a fuego bajo sin hervir durante aprox 2 horas hasta que estén suaves
Vino Blanco	1 litros		
Azúcar	500 gramos		
Tomillo	10 gramos		

<b>Receta: Romesco 2400 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Chile Morron	800 gramos	8 und	En el procesador ir incorporando los ingredientes hasta formar una masa homogénea.
Tomates secos	770 gramos		
Ajo rostizado	80 gramos		
Aceite oliva extra virgen lata ar	320 ml		
Almendras tostadas	400 gramos		
Limón	90 ml	3 und	

<b>Receta: Mantequilla Hierbas 560 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Mantequilla sin sal	500 gramos		Con la mantequilla a temperatura ambiente incorporar el resto de los ingredientes y revolver. Formar los rollos de mantequilla.
Sal kosher	10 gramos		
Albahaca	26 gramos		
Perejil	23 gramos		
Limón	2 und		

<b>Receta: Coulis frutos rojos 1300 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboración
Mora	750 gramos		Poner a cocinar, licuar y pasar por el colador
Fresa	750 gramos		
Azucar	450 gramos		
Cassis	66 gramos		

<b>Receta: Coulis Maracuya 1400 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboración
Maracuya pulpa	1150 ml		Poner a cocinar, licuar y pasar por el colador
Azucar	375 gramos		

<b>Receta: Queso Cajun 1010 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Queso Crema	1000 gramos		Sacar la rayadura del limon y mezclarlo con el resto de ingredientes.
Limones	5 unidades		
Cajun	5 gramos		

<b>Receta: English Muffin und:14 gramaje:2200 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
harina	1400 gramos		batir hasta que los ingredientes esten unidos, dejar reposar por 25 min, batir otra vez y volver a dejar reposar por 15 min mas y hacer este paso 3 veces, una vez finalizado dejar crecer por aprox 1 hr y cocinaren item del rational muffin
leche	680 ml		
mantequilla	80 gramos		
huevo	200 gramos		
azucar	80 gramos		
sal	20 gramos		
levadura	8 gramos		
Polenta	cn		

<b>Receta: Pan de Masa madre naranja, curcuma Keffir und: 4 de 928 g gramaje:3715 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
masa madre naranja curcuma	700 gramos		Batir todos los ingredientes a velocidad media, antes de secar bañar los panes con una llema de huevo y aceite y ponerle la costra
harina	2000 gramos		
levadura	15 gramos		
azucar	20 gramos		
sal	85 gramos		
agua	600 ml		
jugo de naranja	200 ml		
ralladura de naranja	5 unidades		
curcuma fresca	20 gramos		
<b>Costra</b>			
semilla de ajonjoli	15 gramos		
curcuma en polvo	80 gramos		

<b>Receta: Pan Negro und: 42 gramaje: 2100 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Harina Refinada	1250 gramos		En el tazón de la batidora, incorporar todos los ingredientes y batir hasta que los ingredientes estén incorporados y la mezcla tenga la elasticidad adecuada. Nota: 42 pax de 50 g
Agua	500 ml		
Tinta Sepia	20 gramos		
Sal	30 gramos		
Azucar	30 gramos		
Levadura	30 gramos		
Huevos	150 gramos	3 unidades	
Crema dulce	100 ml		

<b>Receta: Moras Confitadas</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Mora	1000 gramos		Revolver los ingredientes y reservar
Azucar	400 gramos		

<b>Receta: Pesto de Albahca 100 g</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Albahaca	100 gramos		Blanquear el albhaca y procesar con el aceite
Aceite oev	40 ml		

<b>Receta: Tapenae</b>			
Ingrediente	Cantidad	U.Conv.Porcion	Elaboracion
Acietuna Negra	385gr		
Aceituna Kalamata	1690gr		
Cebolla Morada	100gr		
Albahaca	100gr		
Aciete	250ml		