

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Pastel de 3 Leches | |
| **Función:** Bake  **Temperatura:** 350 °F  **Utensilio:** Molde circular | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 30 min | 30 min | 35 min | 40 min | | **Rack** | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | |  |  | | | | |
| **Ingredientes:**  90 g de mantequilla (1 barra) 1 1⁄2 tazas de harina 1 cucharadita de polvo para hornear 1⁄2 cucharadita de sal 3⁄4 taza de azúcar 1 cucharadita de esencia de vainilla 1 lata de leche condensada 1 lata de leche evaporada 1 taza de leche entera 5 huevos | |
| **Procedimiento:**  Engrasar el molde con mantequilla. Mezclar harina, polvo para hornear y sal. Batir los huevos y el azúcar por 4 minutos. Agregar vainilla y la harina. Incorporar la mantequilla derretida. Vaciar en el molde y hornear. Terminado el horneado, picar el pastel con un palillo sobre toda la superficie. Mezclar las tres leches y vaciar poco a poco sobre el pastel tibio. Reposar 1 hora. Servir con crema batida y fruta. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Receta:** Pastel de Zanahoria | | |
| **Función:** Convection Bake  **Temperatura:** 375 °F  **Utensilio:** 2 Moldes circulares | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 60 min | 40 min | 35 min | 45 min | | **Rack** | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) y 4 (D) | 2 (B) y 4 (D) | |  |  | | | | | |
| **Ingredientes:**  270 g (3 barras) de mantequilla 3 tazas de harina 1 taza de nuez 500 g de zanahoria 3 huevos 1⁄4 taza de suero de mantequilla 1 cucharadita de vainilla 2 tazas de azúcar 2 cucharaditas de polvo para hornear 1 cucharadita de bicarbonato 1 cucharadita de sal 1 cucharadita de canela 1 cucharadita de jengibre | | Glaseado de queso crema: 135 g (1 1⁄5 barras) de mantequilla 240 g de queso crema 3 tazas de azúcar glas 1 cucharada de ralladura de naranja 2 cucharadas de jengibre |
| **Procedimiento:**  Engrasar los moldes con mantequilla. Rallar la zanahoria para obtener 2 1⁄2 tazas. Mezclar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la canela y el jengibre. Reservar. Mezclar zanahoria, huevo, suero de mantequilla, vainilla y azúcar. Integrar la mezcla de harina, mantequilla derretida y nueces. Hornear. | | Glaseado: Batir la mantequilla 2 minutos, agregar queso crema, azúcar, ralladura y jengibre. Batir 5 minutos. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Pastel de Chocolate | |
| **Función:** Bake  **Temperatura:** 350 °F  **Utensilio:** Molde circular | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 35 min | 30 min | 35 min | 50 min | | **Rack** | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | |  |  | | | | |
| **Ingredientes:**  1 taza de harina 1⁄2 cucharadita de polvo para hornear 1⁄4 cucharadita de sal 60 g de chocolate amargo 1⁄2 taza de leche 1⁄2 taza de azúcar granulada 45 g de mantequilla (1⁄2 barra) 1⁄2 taza de azúcar mascabado 1⁄2 cucharadita de extracto de almendra 1⁄2 cucharadita de extracto de vainilla 1⁄2 taza de agua 2 huevos | |
| **Procedimiento:**  Mezclar harina, polvo de hornear y sal. Calentar a baño maría el chocolate, la mitad de la leche, azúcar mascabado y una yema de huevo hasta que la mezcla espese. Acremar la mantequilla y la azúcar granulada. Agregar una yema de huevo. Adicionar la harina, el resto de la leche, el agua, los extractos y la mezcla de chocolate. Incorporar en forma envolvente las claras de huevo, previamente montadas a punto de nieve. Vaciar la mezcla en el molde engrasado y enharinado. Hornear. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Brownies | |
| **Función:** Bake  **Temperatura:** 350 °F  **Utensilio:** Refractario cuadrado | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 50 min | 40 min | 40 min | 50 min | | **Rack** | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | |  |  | | | | |
| **Ingredientes:**  90 g (1 barra) de mantequilla 1 taza de harina 1⁄4 taza de cocoa en polvo 1⁄2 cucharadita de polvo para hornear 1⁄2 cucharadita de sal 1 taza de nueces 224 g de chocolate semi-amargo 1 1⁄4 taza de azúcar 3 huevos | |
| **Procedimiento:**  Engrasar el refractario, colocar tiras de papel encerado que sobresalgan de éste y engrasarlas. Mezclar harina, cocoa y sal. Derretir a baño maría la mantequilla y el chocolate. Retirar del calor. Agregar azúcar y huevos. Integrar la harina y las nueces. Vaciar al refractario y hornear. Enfriar por completo antes de servir. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Panqué de Cítricos | |
| **Función:** Bake  **Temperatura:** 350 °F  **Utensilio:** Molde para panqué | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 1 h 15 min | 1 h 10 min | 1 h 15 min | 1 h 20 min | | **Rack** | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | |  |  | | | | |
| **Ingredientes:**  180 g de mantequilla (2 barras) 1 1⁄2 tazas de harina 1 taza de azúcar 1 cucharadita de extracto de vainilla 1 cucharadita de ralladura de limón 1 cucharadita de ralladura de naranja 2 cucharaditas de jugo de limón 1 cucharada de jugo de naranja 5 huevos 1⁄2 cucharadita de sal | |
| **Procedimiento:**  Batir la mantequilla con el azúcar por 7 minutos. Agregar la vainilla, las ralladuras, los jugos y los huevos (uno por uno). Integrar poco a poco la harina y la sal hasta obtener una mezcla homogénea. Vaciar la mezcla en el molde para panqué, previamente engrasado y enharinado. Hornear. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Panqué de Chocolate | |
| **Función:** Bake  **Temperatura:** 350 °F  **Utensilio:** Molde para panqué | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 1 h 15 min | 1 h 10 min | 1 h 15 min | 1 h 20 min | | **Rack** | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | |  |  | | | | |
| **Ingredientes:**  180 g de mantequilla (2 barras) 1 1⁄4 tazas de harina 1 taza de azúcar 1 cucharadita de extracto de vainilla 5 huevos 1⁄2 cucharadita de sal de grano 1⁄4 taza de cocoa en polvo 180 g de chocolate semi-amargo (en trozos o chispas) | |
| **Procedimiento:**  Batir la mantequilla con azúcar por 7 minutos. Agregar la vainilla y los huevos (uno por uno). Integrar poco a poco la harina, la sal y la cocoa. Incorporar el chocolate en trozos. Vaciar la mezcla en un molde para panqué, previamente engrasado y enharinado. Hornear. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Galletas de Mantequilla | |
| **Función:** Convection Multi Bake  **Temperatura:** 350 °F  **Utensilio:** Charola para galletas | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 1 h 15 min | 1 h 10 min | 1 h 15 min | 1 h 20 min | | **Rack** | 2 (B) y 4 (D) | 2 (B) y 3 (C) | 2 (B) y 3 (C) | 2 (B) y 3 (C) | | **Galletas por Charola** | 15 | 15 | 12 | 12 | |  |  | | | | |
| **Ingredientes:**  90 g de mantequilla 1⁄3 taza de azúcar glas 2 yemas de huevo 1 cucharadita de vainilla Ralladura de 1⁄2 limón 1 taza de harina 1⁄2 taza de azúcar refinada | |
| **Procedimiento:**  Batir la mantequilla con el azúcar glas. Agregar una yema de huevo, vainilla y ralladura de limón. Agregar la harina y mezclar bien. Envolver la masa en plástico y refrigerar por 30 minutos. Formar un rollo de 2.5 cm de diámetro. Refrigerar 2 horas más. Barnizar el rollo con la yema de huevo restante y cubrir con la azúcar refinada. Cortar rebanadas de masa de 6 mm y colocarlas en charolas cubiertas con papel encerado. Hornear. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Galletas con Chispas de Chocolate | |
| **Función:** Convection Multi Bake  **Temperatura:** 350 °F  **Utensilio:** Charola para galletas | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 15 min | 12 min | 8 min | 15 min | | **Galletas por Charola** | 12 | 12 | 9 | 9 | |  |  | | | | |
| **Ingredientes:**  2 tazas de harina 1 1⁄2 cucharadita de polvo para hornear 1 cucharadita de sal 180 g de mantequilla 1 taza de azúcar refinada 3⁄4 taza de azúcar mascabado 2 huevos 2 cucharaditas de extracto de vainilla Chispas de chocolate | |
| **Procedimiento:**  Mezclar harina, polvo para hornear y sal. Reservar. Batir la mantequilla con el azúcar (ambas) por 6 minutos. Agregar el extracto de vainilla y los huevos (uno a uno). Incorporar la harina poco a poco. Agregar las chispas de chocolate. Formar bolitas de 50 gramos de masa y colocarlas en charolas, sin grasa. Hornear. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Galletas de Avena | |
| **Función:** Convection Multi Bake  **Temperatura:** 375 °F  **Utensilio:** Charola para galletas | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 11 min | 9 min | 11 min | 18 min | | **Rack** | 2 (B) y 4 (D) | 2 (B) y 3 (C) | 2 (B) y 4 (D) | 2 (B) y 4 (D) | | **Galletas por Charola** | 12 | 12 | 9 | 9 | |  |  | | | | |
| **Ingredientes:**  1 1⁄2 taza de harina 1 cucharadita de polvo para hornear 1 cucharadita de sal 180 g (2 barras) de mantequilla 3⁄4 taza de azúcar mascabado 3⁄4 taza de azúcar refinada 2 huevos 1 cucharadita de vainilla 2 1⁄2 taza de avena 1 1⁄2 taza de arándanos deshidratados 100 g de chispas de chocolate | |
| **Procedimiento:**  Mezclar harina, polvo para hornear y sal. Batir la mantequilla con el azúcar (ambas) durante 5 minutos. Agregar huevo y vainilla. Integrar la harina, avena, arándanos y chispas de chocolate. Colocar en cada charola para galletas, 9 bolitas de masa de 40 g aproximadamente. Hornear. Repetir la operación con la masa restante. | |