

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Pastel de queso | |
| **Base del pastel de queso**  **Función:** Bake  **Temperatura:** 475 °F  **Utensilio:** Molde circular  **Pastel de queso Función:** Bake  **Temperatura:** 425 °F  **Utensilio:** Mole ciruclar y charola | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 12 min | 10 min | 10 min | 14 min | | **Rack** | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | |  |  | | | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 1 h 45 min | 1 h 45 min | 1 h 45 min | 1 h 55 min | | **Rack** | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | |
| **Ingredientes:**  Base  5 cucharadas de mantequilla derretida  24 galletas de vainilla  ¼ taza de azúcar  ¼ cucharadita de sal  Relleno  1.1 kg de queso crema  1 ½ tazas de azúcar  1 cucharadita de ralladura de limón  1 cucharada de jugo de limón  4 huevos  1 taza de crema ácida  ½ cucharadita de sal | |
| **Procedimiento:**  Base  En un procesador de alimentos moler las galletas, agregar mantequilla, azúcar y sal. Formar la base de galleta en el molde, previamente engrasado o forrado con papel encerado. Hornear. Enfriar y reservar.  Relleno  Poner a hervir agua. Batir queso hasta que esté suave, agregar azúcar, ralladura y jugo. Integrar los huevos uno a uno. Adicionar la crema. Vaciar en el molde con la base horneada. Forrar el molde con aluminio y colocar en una charola de pared alta. Llenar la charola con el agua hirviendo hasta que cubra la mitad del molde. Hornear. Refrigerar por 8 horas antes de servir. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Estafado de res | |
| **Función:** Bake  **Temperatura:** 400 °F  **Utensilio:** Molde para tarta | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 60 min | 45 min | 50 min | 50 min | | **Rack** | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | |  |  | | | | |
| **Ingredientes:**  Pasta  3 ¾ taza de harina  1 ½ cucharadita de azúcar  2 ½ cucharadita de sal  270 g (3 barras) de mantequilla  ½ taza de agua helada  Tarta  2 latas de relleno para tarta de cereza  1 yema de huevo  3 cucharadas de azúcar | |
| **Procedimiento:**  En un procesador de alimentos combinar harina, azúcar y sal. Agregar mantequilla y agua (integrar sin batir la masa). Enrollarla en plástico y refrigerar 30 minutos. Dividir la masa por la mitad y estirar cada mitad con un rodillo. Forrar el molde, colocar el relleno y cubrir con la otra parte de la masa. Batir la yema de huevo con 1 cucharada de agua y barnizar la tarta. Espolvorear azúcar y hornear. Transcurridos 40 minutos, cubrir con papel aluminio para que no se queme. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Flan | |
| **Función:** Bake  **Temperatura:** 400 °F  **Utensilio:** Molde redondo | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 1 h 30 min | 1 h 20 min | 1 h 20 min | 1 h 30 min | | **Rack** | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | |  |  | | | | |
| **Ingredientes:**  ¾ taza de azúcar  1 lata de leche evaporada  1 lata de leche condensada  8 huevos  1 ½ cucharadita de extracto de vainilla | |
| **Procedimiento:**  Calentar en una sartén pequeña el azúcar hasta formar un caramelo dorado y brillante. Vaciar sobre el molde cubriendo fondo y paredes. Reservar. Licuar la leche (los dos tipos), huevo y vainilla. Vaciar la mezcla en el molde con caramelo y cubrir con papel aluminio. Colocar en un recipiente más grande con agua caliente. Hornear. Retirar del horno, enfriar a temperatura ambiente. Refrigerar al menos 4 horas. Desmoldar y servir. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Soufflé de naranja | |
| **Función:** Bake  **Temperatura:** 375 °F  **Utensilio:** Ramequines | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 16 min | 16 min | 16 min | 18 min | | **Rack** | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | |  |  | | | | |
| **Ingredientes:**  2 cucharadas de mantequilla (más alguna extra para ramequines)  ½ taza de azúcar (más alguna extra para ramequines)  8 yemas de huevo  10 claras de huevo  2 cucharadas de harina  ¼ taza (y 2 cucharadas más)  de jugo de naranja  2 cucharadas de ralladura de naranja  1 taza de leche  Azúcar glas (decoración)  ) | |
| **Procedimiento:**  Engrasar con mantequilla los ramequines y espolvorear con azúcar, reservar. Batir yemas, harina, ralladura y 2 cucharadas de azúcar. Calentar leche; cuando comience a hervir, retirar del fuego y agregar una parte a las yemas. Mezclar perfectamente. Incorporar la mezcla de yemas al resto de la leche y calentar nuevamente hasta que tome consistencia de pudín. Colar. Agregar mantequilla y jugo. Reservar. Batir las claras con azúcar restante hasta punto de turrón. Incorporar en forma envolvente las claras a la mezcla de huevo. Llenar los ramequines hasta ¾ y hornear. Decorar con azúcar glas y servir de inmediato. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Soufflé de chocolate | |
| **Función:** Bake  **Temperatura:** 400 °F  **Utensilio:** Ramequines | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 14 min | 14 min | 14 min | 18 min | | **Rack** | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | |  |  | | | | |
| **Ingredientes:**  2 cucharadas de mantequilla  1⁄3 taza de azúcar (más alguna extra para ramequines)  3 claras de huevo  3 yemas de huevo  1⁄8 de cucharadita de crémor tártaro  150 g chocolate semiamargo  2⁄3 taza de leche  2 cucharadas de harina  1⁄8 cucharadita de sal  3 cucharadas de crema para batir) | |
| **Procedimiento:**  Engrasar con mantequilla los ramequines y espolvorear con azúcar, reservar. Batir las claras de huevo 2 minutos. Agregar el crémor tártaro y continuar batiendo hasta punto suave. Agregar el azúcar y batir por 5 minutos más. Calentar leche y harina hasta que espese. En un tazón, colocar el chocolate en trozos, vaciar la leche, yemas y crema. Mezclar perfectamente. Incorporar las claras batidas en forma envolvente. Llenar los ramequines y hornear. Decorar con azúcar glas y servir de inmediato. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Profiteroles | |
| **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** | 28 min | 20 min | 20 min | 23 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:**  ½ taza de leche  ¼ taza de mantequilla  75 g de harina  2 huevos  1⁄8 cucharadita de sal  1 cucharadita de azúcar | |
| **Procedimiento:**  Cubrir dos charolas planas con papel encerado. Hervir mantequilla, azúcar, sal y agua.  Retirar del fuego y agregar la harina de golpe. Batir la mezcla hasta que se separe de los costados del recipiente. Enfriar por completo. Agregar los huevos uno a uno.  La masa debe tener consistencia pegajosa. Llenar una manga pastelera y formar bolitas de masa sobre la charola. Hornear. Enfriar, abrir por la mitad y rellenar con crema pastelera o ganache de chocolate. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Crème Brulée | |
| **Función:** Bake  **Temperatura:** 300 °F  **Utensilio:** Ramequines y charola | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipo de horno** | **80 cm Gas** | **80 cm**  **Eléctrico** | **60 cm Eléctrico** | **60 cm Gas** | | **Tiempo de Cocción** | 1 h 10 min | 1 h 10 min | 1 h 10 min | 1 h 10 min | | **Rack** | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | 2 (B) | |  |  | | | | |
| **Ingredientes:**  80 g de azúcar  2 tazas de crema para batir  1 vaina de vainilla  4 yemas de huevo  ¼ cucharadita de sal  80 g de azúcar (para caramelizar) | |
| **Procedimiento:**  Poner a hervir 2 litros de agua. Calentar la crema con la mitad del azúcar y la vaina de vainilla hasta que empiece a formar burbujas en la orilla (revisar que no hierva). Batir las yemas con los 40 g de azúcar restantes y la sal. Vaciar una tercera parte de la leche sobre las yemas para temperar. Mezclar perfectamente, incorporar el resto de la leche e integrar. Colar la mezcla y vaciar en ramequines. Cubrir con papel aluminio. Vaciar el agua hirviendo hasta la mitad y colocar los ramequines dentro de la charola, asegurándose de que no floten. Hornear. Enfriar (2 horas). Cubrir la superficie con azúcar y caramelizar con un soplete de cocina o con el horno en el rack más alto en la función de Broil Hi. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Receta:** Alfajores | |
| **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** | 10 min | 10 min | 10 min | 15 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:**  250 g de harina  250 g de fécula de maíz  2 cucharaditas de polvo para hornear  200 g de mantequilla  150 g de azúcar  3 yemas de huevo  1 cucharadita de coñac  1 cucharadita de extracto de vainilla  1 cucharadita de ralladura de limón | |
| **Procedimiento:**  Batir la mantequilla y el azúcar por 5 minutos. Agregar las yemas una a una. Integrar la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Agregar la fécula de maíz, harina y el polvo para hornear, previamente cernidos. Reposar la masa, en refrigeración, por una hora. Estirar la masa con un rodillo y formar círculos de 4 cm de diámetro y 0.5 cm de grosor. Colocar sobre una charola para galletas y hornear. | |