

Recetas y trucos para productos de panadería y aperitivos



Estimado cliente:

Déjese inspirar por nuestras deliciosas ideas de recetas. El SelfCookingCenter® ofrece una gran variedad de aplicaciones. Además de hornear productos congelados y productos panificables, en el mismo equipo pueden prepararse los más diferentes aperitivos.

En este libro de cocina los cocineros profesionales de RATIONAL han recopilado una selección de refinadas recetas básicas para que las reproduzca fácilmente. Y seguro que también descubrirá alguna que otra interesante sugerencia para su carta de platos.

¿Está interesado en otras recetas nacionales o internacionales, prácticos consejos y trucos? No dude en visitar nuestro Club RATIONAL, nuestra plataforma en Internet para todos los usuarios del SelfCookingCenter®. Aquí encontrará información útil y sugerencias para su cocina. Regístrese en www.club-rational.com.

Le deseamos que disfrute y se divierta cocinando con su SelfCookingCenter® y será un placer para nosotros permanecer en contacto.

Su cocinero profesional de RATIONAL

- 04** Amasijo Almojabana
- 06** Focaccia Italiana
- 08** Arepa de Choclo y Queso Fresco
- 10** Mojicones o Piñitas
- 12** Pierna de Cerdo Ahumada y Demechada Estilo Pulled Pork
- 14** Amasijo Pan de Yuca
- 16** Pizza Napolitana
- 18** Macarons
- 20** Amasijo Bizcocho de Achira
- 22** Arepas de Maíz Peto
- 25** Brownie Húmedo con Nueces de Nogal
- 27** Ensalada Cesar con Pollo a la Parrilla
- 29** Anillos de Calamar Crocantes
- 31** Profiteroles - Pate a Choux
- 33** Tostadas a la Francesa
- 35** Tarta de Frambuesas y Vainilla
- 37** Pionono de Arequipe y Nueces
- 39** Volcán de Chocolate
- 41** Strudel de Manzana y Arándanos
- 44** Creme Brulee de Vainilla
- 46** Mojicones ó Nevaditos y Roscones de Arequipe ó Bocadillo
- 48** Croissants de Mantequilla
- 50** Torta de Croissants y Chocolate
- 52** Muffins de Arándanos y Streusel de Almendras
- 54** Tortillas Rellenas de Ratatouille

Amasijo Almojabana



Ingredientes

(Número de raciones: 20)

Harina de Maíz Crudo 500 Gr

Queso Fresco Rallado 1000 Gr

Almidón de Maíz 125 Gr

Polvo de Hornear 10 Gr

Huevos 2 Und

Mantequilla 60 Gr

Azúcar 60 Gr

Cocción de las Almojabanas

Moler el queso con el almidón. Tamizar la harina junto con el polvo de hornear. Hacer una crema con la mantequilla, el azúcar y los huevos. Añadir la crema poco a poco a la harina y el queso hasta obtener una mezcla lista para moldear, forma unas bolitas con la masa de aproximadamente 5 cm y de 75 a 80 gramos de peso. Colocarlas en una bandeja de asar y hornear. El peso de la masa le darán la forma de la almojabana.



Accesorio Recomendado: Bandeja para Asar y Hornear

Focaccia Italiana



Ingredientes

(Número de raciones: 10)

Harina de Trigo 1 Kg

Pure de Papa en Hojuelas 200 Gr

Agua 600 Ml

Levadura Fresca 15 gr

Sal 20 Gr

Yogurt Natural 20 Ml

Tomates Secos 100 gr

Pistachos 50 Gr

Aceitunas Verdes 100 Gr

Romero 10 Gr

Cocción de la masa - Focaccia

Hacer una masa de levadura con harina, la papa en hojuelas, agua, sal, yogur y levadura. Dejar reposar aproximadamente 45 minutos hasta que se duplique el volumen. Después amasar de nuevo y mezclar los tomates, aceitunas y romero o los ingredientes de sabor deseados. Dividir según lo deseé, darle forma y dejar reposar aproximadamente otros 20 minutos.

Después, hornear en el siguiente modo de cocción con una bandeja de panadería o un contenedor de granito esmaltado untado con aceite de oliva.

Accesorio recomendado: Contenedor de Granito Esmaltado 60 mm



Arepas de Choclo y Queso Fresco



Ingredientes

(Número de raciones: 8)

Mazorca Desgranada 500 gr

Huevos 6 und

Polvo de hornear 5 gr

Azúcar 120 gr

Queso Fresco tipo Cuajada 125 gr

Queso Tipo Paipa 125 gr

Mantequilla 125 gr

Crema de leche 125 gr

Leche Entera 80 gr

Bocadillo 100 gr

Opcional:

Queso Mozzarella 200 gr

Suero Costeño 50 gr

Proceso y Cocción

Procesar la mazorca o el maíz amarillo dulce en un procesador de alimentos con todos los ingredientes incluidos los quesos y los líquidos. Aparte, utilizar el accesorio Multibaker, colocar un poco de mantequilla sobre cada uno de los espacios del accesorio y si desea, colocar un poco de harina de maíz para dar un poco más de textura crocante en la parte externa.

Con la ayuda de un cucharon, poner un poco de mezcla sobre los espacios del multibaker (aproximadamente 120 gr) y cocinar en el modo Asado Guarniciones. Retirar después de cocción y si desea, colocar en el medio de la arepa una loncha de queso tipo mozzarella o acompañar con suero o sour cream.

Nota: Recuerda dejar precalentar el accesorio multibaker junto con el tiempo de precalentamiento del equipo para una terminación lo más similar a una plancha



Mojicones o Piñitas



Ingredientes

(Número de raciones: 20)

Harina de Trigo 500 Gr

Leche en Polvo 10 Gr

Sal 15 Gr

Levadura Instantánea 10 Gr

Azúcar 80 Gr

Mantequilla 65 Gr

Huevos 1 Gr

Agua (Aprox) 220 MI

Esencia de Vainilla 10 Gr

Azúcar (Espolvorear) 100 Gr

Elaboración de Masa, Formas y Cocción

Hacer una corona con la harina de trigo. En la parte externa colocar la sal y en el interior la levadura, con un poco de agua. Luego agregar el azúcar, la leche en polvo, la mantequilla, los huevos, la esencia y la cantidad necesaria de agua. Dar un buen punto de humedad y de elasticidad.

Dejar reposar y dividir bollos de 65 gr para los mojicones y para los roscones pesar bollos de 150 gr. Realizar bollos para los mojicones, estirar en placas bien cerca el uno del otro.

Llevar a cámara de fermentación (SCC Modo

Panadería Fermentación 30 Grados Centígrados) y antes de llevar a cocción, bañar con una mezcla de huevo y leche y espolvorear con azúcar.

Fermentar. Pintar con el baño de huevo y leche y espolvorear con azúcar. Cocción: Modo iCC Panadería, Pastel de Levadura, Color Nivel 3, Tiempo 20 Minutos, sin Humedad.

Una vez cocidos, retirar del SCC 5 Senses y reservar sobre una rejilla de enfriamiento.



Pierna de Cerdo Ahumada y Demechada Estilo Pulled Pork



Ingredientes

(Número de raciones: 10)

Hombro o Paleta de Cerdo sin Hueso 1

Und

Rub de Especias Estilo Texas 2 tazas

Salsa BBQ 250 MI

Breseado - Cocción Nocturna

Frotar el hombro o paleta de cerdo y colocar en una parrilla de acero inoxidable. Llenar el VarioSmoker con astillas de madera, colocarlo en el rack superior y encenderlo. Cuando se empieza a ver el humo, cargar el cerdo en el interior del equipo y colocar en la parte de abajo una bandeja que recolecte los líquidos durante la cocción.

Dejar que el humo aromatice el producto por 60 minutos antes de iniciar el proceso de cocción. Una vez ahumado, apagar el ahumado. Iniciar el proceso de cocción nocturna y dejar en cocción durante la noche. Cuando el cerdo esté listo, usar las manos para desmenuzar la carne de cerdo, y añadir la salsa bbqy algunos de los líquidos de la cocción hasta que obtiene la consistencia adecuada. Servir con ensalada de repollo si se desea.



Accesorio Recomendado: VarioSmoker y Parrilla de Acero Inoxidable.

Amasijo Pan de Yuca



Ingredientes

(Número de raciones: 12)

Almidón de Yuca 250 Gr

Queso Fresco Prensado 250 Gr

Agua 125 Ml

Sal 2 Gr

Cocción del Pan de Yuca

Colocar todos los ingredientes en un procesador. Agregar lentamente el agua hasta formar una masa uniforme. Hacer bolitas o palitos con la masa y colocarlas organizadamente sobre una bandeja para asar y hornear. Utilizar el modo de profiteroles en color alto por 14 minutos.

Accesorio Recomendado: Bandeja para Asar y Hornear



Pizza Napolitana



Ingredientes

(Número de raciones: 2)

Masa de Pizza

Harina de Trigo 500 Gr

Levadura Fresca 20 Gr

Aceite de Oliva 80 Gr

Aqua tibia 180 MI

Sal 10 Gr

Ingredientes para La Pizza a elección

(Queso, Salsa, Otros)

Pizza

Tamizar la harina en un bowl grande. Presionar para hacer un agujero en el centro, tipo volcán y espolvorear la sal por el borde. Batir la levadura con un batidor en el agua tibia caliente y el aceite e introducir en el agujero.

Dejar reposar durante aproximadamente 20 minutos y amasar con una batidora eléctrica o a mano. Dejar reposar. Volver a amasar bien a mano sobre la superficie de trabajo y dejar reposar durante aproximadamente por 1 hora en un lugar tibio. Amasar de nuevo con un poco más de fuerza y dividir en trozos pequeños.



Darles forma de bola y dejar reposar de nuevo brevemente. Estirar las bolas hasta darles forma de base para pizza y untar con salsa de tomate tipo Napolitana. Colocar los ingredientes que se deseé sobre la base y hornear en la bandeja para plancha y para pizza precalentada durante aproximadamente 3 minutos.

Accesorio Recomendado: Bandeja para plancha y pizza.

Macarons



Ingredientes

(Número de raciones: 45)

Azúcar Impalpable 250 Gr

Harina de Almendras 250 Gr

Claras de Huevo 80 Gr

Azúcar Blanca 225 Gr

Agua 80 Ml

Claras de Huevo 80 Gr

Colorante a Elección c/n

Cocción de Macarons / Merengue

Pasar el azúcar impalpable junto con la almendra en polvo por un tamiz o colador. Añadir y mezclar con 80 gr de clara de huevo y el colorante, con la ayuda de una espátula hasta obtener una masa.

Poner a cocinar en una olla los 225 gr de azúcar junto con los 70 ml de agua (almíbar). Cuando el almíbar llegue a 110°C poner a montar en la batidora los 80 gr de claras. Cuando el almíbar llegue a 121°C añadirlo sobre las claras mientras se siguen montando. (Merengue).



El merengue tiene que seguir montando hasta que esté a una temperatura entre 40-45°C. Luego añadir el merengue a la masa anterior y mezclar hasta obtener una masa un tanto fluida pero sin pasarnos.

Precalentar el equipo de acuerdo a la opción inteligente de Merengues. Preparar las bandeja de asar y hornear de horno con papel de horno o teflón para una correcta cocción.

Preparar la manga con una boquilla redonda y rellenarla con la masa de macaron. Dosificar la masa de macaron con la manga dando forma sobre la bandeja. Dejar secar a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Cocinar por 15 minutos. Desmoldar.

Accesorio recomendado: Bandeja para Asar y Hornear.

Amasijo Bizcocho de Achira



Ingredientes

(Número de raciones: 8)

Queso Campesino Fresco 200 Gr

Harina de Sagú 100 Gr

Yema de Huevo 1 Und

Sal 10 Gr

Mantequilla Derretida 20 gr

Cocción de las Achiras

Moler bien el queso en una procesador de alimentos o molino hasta que quede pulverizado o granulado. Colocar todos los ingredientes en una recipiente y mezclar hasta que todo quede bien incorporados y conforme una masa consistente.

Colocar la mezcla en la nevera por unos 20 minutos..Engrasar bien una bandeja con un poco de aceite para que las achiras no se peguen en el momento de la cocción.

Enharinar una superficie y colocar un poco de masa allí.

Hacer un rollo largo y delgado y cortar pedazos de 2 a 3 centilitros de largo. Luego amasar cada pedazo y darle la forma deseada, ya sean palitos o media lunas.Colocar cada palito o media luna en la bandeja separada una de otra por los menos 3 centímetros.Colocar la bandeja en el equipo por unos 15 minutos.Cuando las Achiras estén ligeramente doradas apagar el horno.

Dejar las Achiras allí por 10 minutos para que se sequen completamente y queden crocantes. Sacarlas a una superficie segura y dejar enfriar completamente.

Accesorio Recomendado: Bandeja Perforada para Pastelería



Arepas de Maíz Peto



Ingredientes

(Número de raciones: 8)

Granos de Maíz Peto Seco 250 Gr

Mantequilla 50 Gr

Sal 2 Gr

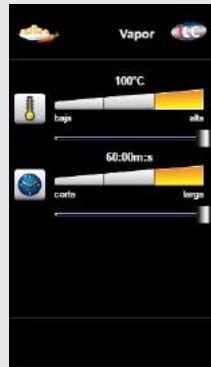
Agua Fría 2 Lt

Cocción de Maíz y elaboración de la Masa

Lavar y quitar las impurezas del maíz peto.

En un recipiente coloque el maíz a remojar con 500 ml de agua y dejar reposar por lo mínimo por 8 horas, o de un día para otro.

Colocar el maíz, agua y sal en un contendedor de granito esmaltado de 60 mm y cocinar por lo menos por una hora hasta que el maíz este blando. Retirarlo del equipo y escurrirlo usando un colador. Triturar el maíz en el molino o en un procesador de alimentos. Agregar la mantequilla y mezclar muy bien hasta que conforme una masa consistente.



Tomar una pequeña porción y colocarla en un superficie plana cubierta con una bolsa plástica o vinilo. Dejar la masa dentro de la bolsa y luego usar un rodillo para aplanarla.

Accesorio Recomendado: Contenedor Granito Esmaltado 60 mm.

Cocción Arepas en Parrilla

Pre calentar una bandeja para parrilla y para asados en el modo iLC Finishing Parrilla a la carta por 5 minutos. Con la ayuda de un cortador de galletas u otro cortador hacer círculos del tamaño deseado. Colocar en la parrilla para asar por el lado de la parrilla por 5 minutos. Si se quieren arepas rellenas con queso, hacer dos círculos de mismo tamaño y luego poner el relleno en medio y cerrar, presionando suavemente las dos arepas y



asar nuevamente para dejar que el queso se derrita.

Accesorio Recomendado: Bandeja para parrilla y para asados

Brownie Húmedo con Nueces de Nogal



Ingredientes

(Número de raciones: 8)

Mantequilla 100 Gr

Chocolate Negro 70% 200 Gr

Huevos 4 Und

Azúcar 100 gr

Polvo de Hornear 1 Gr

Esencia de Vainilla 5 Ml

Harina de Trigo 80 Ml

Nuez de Nogal 100 Gr

Cocción de La Masa de Brownie

Batir en un bowl grande los huevos con el azúcar hasta que quede una crema espumosa. Añadimos la cucharada de vainilla y el polvo de hornear. Verter la crema del chocolate - mantequilla y chocolate - en el bowl anterior y mezclamos bien con el batidor de varillas.

Tamizar harina con un colador y añadimos a la anterior mezcla, revolver muy bien hasta conseguir una pasta crema homogénea. Vertemos la crema de chocolate en la bandeja de granito, con una espátula de silicona para aprovechar toda la crema y que no quede nada en el bowl.

Partimos las nueces en trozos y las pasamos por un poco de chocolate en polvo. Las introducimos en la crema y con un tenedor las cubrimos bien con el chocolate. Colocar en el molde y hornear según el modo inteligente con la ayuda de la sonda. Esto hará que queden humedos y perfectamente cocidos. Al finalizar la cocción retirar del equipo, dejar enfriar y luego desmoldar y cortar.

Accesorio Recomendado:

Contenedor de Granito Esmaltado de 20 mm



Ensalada Cesar con Pollo a la Parrilla



Ingredientes

(Número de raciones: 10)

Aderezo César

Queso Parmesano 100 Gr

Anchoas en Filete 2 Und

Mostaza Dijon 15 Gr

Limón 1 Und

Ajo Picado 1 Diente

Yemas de Huevos 2 Und

Aceite de Oliva 300 MI

Aqua 50 ml

Vinagre de Manzana 40 MI

Salsa Worcestershire 10 MI

Pimienta Negra 5 Gr

Ensalada César

Lechuga Romana 1 Und

Pan Blanco 5 rebanadas

Tocineta 20 Laminas

Queso Parmesano en Laminas 200 Gr

Aceite de oliva c/n

Sal y Pimienta a Gusto

Pollo

Aderezo César

Batir juntos la yema de huevo con la mostaza y alrededor de 1/3 del zumo de limón.

Gradualmente añadir aceite de oliva gota a gota. Añadir el ajo, las ancohas cortadas y el puré usando una batidora. Condimentar con el resto del jugo de limón, unas pocas gotas de salsa Worcestershire y pimienta negra molida. A continuación rallar el queso parmesano y mezclar todo.



Ensalada César

Cortar la lechuga en tiras gruesas de 1 - 2 cm. Cortar el pan en cubos de cualquier tamaño y mezclar con el aceite de oliva. Cortar el pollo en trozos pequeños, y condimentar con sal, pimienta y aceite de oliva.

Colocar los croutones, el bacon y el pollo en las bandejas recomendadas y cocinar en el iLC diseñado y cocinar según descripción de tiempos. Mezclar la ensalada con el aderezo y emplatar. Finalmente, distribuir los ingredientes calientes encima de la ensalada y después adornar con parmesano en láminas.

Croutons 2 Minutos

Tocineta 3 Minutos

Pollo 4 Minutos

Accesorio recomendado: Bandeja de Asar y Hornear para Croutones. Bandeja Combigrill para Pollo. Contenedor de Granito Esmaltado

Anillos de Calamar Crocantes



Ingredientes

(Número de raciones: 4)

Anillos de Calamar 500 Gr

Harina de Maíz 200 Gr

Harina de Trigo 50 Gr

Leche 1 Lt

Pimienta Negra c/n

Sal c/n

Paprika c/n

Aceite de Canola 50 ml

Pescados Empanados o Pescados a la Plancha iLC

Cortar el calamar en aros y sumergir en la leche durante por lo menos 4 horas. Mezclar la harina de maíz, la harina y el condimento necesario a gusto y pasar los anillos de calamar por esta mezcla mezcla. Rocie los anillos de calamar con aceite de acuerdo a la necesidad del producto final.

La harina de maíz hace que este plato especialmente crujiente. Paso los anillos por la mezcla de harinas únicamente antes de cocinar. Servir los calamares con una salsa agridulce o bastante picante tipo chile dulce.



Accesorio Recomendado: Bandeja Combifry.

Profiteroles - Pate a Choux



Ingredientes

(Número de raciones: 12)

Leche 250 Ml

Mantequilla 125 Gr

Sal 1 Gr

Azúcar 1 Gr

Harina de Trigo 250 Gr

Huevos 5 Und

Crema Pastelera de Vainilla 500 gr

Azúcar Pulverizada c/n

Profiteroles - Cocción de la masa

En un recipiente poner el agua con la mantequilla y la sal. Agregar la harina de golpe y mover hasta que la masa se despegue de las paredes. Poner la mezcla en una batidora y agregar los huevos uno por uno. Con la ayuda de una manga, hacer profiteroles sobre la bandeja para asar y hornear. Llevar al equipo y seleccionar profiteroles y cocinar por 23 minutos. Ya horneados, cortar por la mitad y llenar con crema pastelera, decorar con azúcar pulverizada o chocolate.



Accesorio Recomendado: Bandeja para Asar y Hornear

Tostadas a la Francesa



Ingredientes

(Número de raciones: 6)

Pan Brioche en Tajadas 8 Und

Leche Entera 1 Lt

Azúcar 200 Gr

Huevos 5 Und

Canela en Polvo 2 Gr

Esencia de Vainilla 5 Ml

Polvo de Hornear 1 gr

Para Espolvorear

Mantequilla 50 Gr

Azúcar Pulverizada 100 Gr

Canela en Polvo 2 Gr

Frutos Rojos frescos 100 Gr

Cocción de las Tostadas

En un bowl batir todos los ingredientes excepto las tajadas de pan. Pasar la mezcla por un colador y reservar. Tomar las tajadas de Pan y ponerlas sobre una bandeja para hornear. Debajo de cada bandeja colocar un poco de mantequilla.

Usar el modo iLC desayunos o huevos fritos y hornear por cinco minutos. Retirar y espolvorear con azúcar y canela y decorar con frutos rojos.

Accesorio Recomendado: Bandeja para asar y hornear



Tarta de Frambuesas y Vainilla



Ingredientes

(Número de raciones: 2)

Mantequilla 180 Gr

Vaina de Vainilla 1 Und

Harina de Trigo 110 Gr

Huevo 1 Und

Otros

Yemas de Huevo 1 Und

Sal 1 Gr

Frambuesas 250 Gr

Esencia de Vainilla 5 Ml

Crema Pastelera

Leche 1 Lt

Yemas 4 Und

Harina de Trigo 120 Gr

Maicena 80 gr

Azúcar 120 Gr

Cocción de la Tarta y Montaje

Para la masa: Trabajar la mantequilla y la harina a punto de arena, agregar el huevo y la sal y amasar hasta obtener una mezcla firme, dejar reposar

Para la crema: Llevar la leche a hervir con un poco de azúcar y la vaina de vainilla.

Blanquear las yemas con el azúcar hasta obtener una consistencia espesa, agregárselo a la leche junto con el harina y la fécula de maíz, mover hasta obtener una textura poco espesa.



Forrar moldes de tartaleta con la masa, colocarlos en una bandeja para hornear y programar el equipo en el proceso Galletas y Pastas, Color 3 por 15 minutos.

Una vez fríos, desmoldar y agregar la crema pastelera, decorar con frambuesas.

Accesorio Recomendado: Bandeja de Asar y Hornear Perforada.

Pionono de Arequipe y Nueces



Ingredientes

(Número de raciones: 10)

Huevos 6 Und

Harina de trigo 120 Gr

Azúcar 120 Gr

Miel 20 Gr

Esencia de Vainilla 10 MI

Agua 20 MI

Relleno

Arequipe 250 Gr

Crema de Leche 50 Gr

Cognac 20 MI

Nueces Varias 100 Gr

Cocción y Armado de Pionono

Batir los huevos con el azúcar y la miel hasta punto de cinta o letra. Adicionar el agua y batir por dos minutos más. Luego, adicionar la harina con movimientos envolventes. Poner la mezcla en un contenedor de granito con papel parafinado y un poco de mantequilla. Hornear y luego de diez minutos desmoldar en caliente.

Dejar enfriar sobre rejilla. Rellenar con la mezcla de arequipe, crema, cognac y nueces y enrollar para obtener un pionono parejo. Espolvorear con azúcar pulverizada y decorar con algunas frutas frescas



Volcán de Chocolate



Ingredientes

(Número de raciones: 4)

Mantequilla 130 Gr

Chocolate Semiamargo 65% 130 Gr

Harina de Trigo 40 Gr

Huevos 2 Und

Yemas 2 Und

Azúcar 60 Gr

Esencia de Vainilla 5 Ml

Cocción de los Volcanes

Batir los huevos, yemas y azúcar suavemente hasta disolver el azúcar. Aparte derretir la mantequilla con el chocolate. Agregar a la mezcla anterior y finalizar agregando la harina de trigo y la esencia de vainilla. Colocar la mezcla en una manga y llenar los moldes tipo Ramequin previamente enharinados y enmantecillados. Colocar los moldes llenos en una bandeja de asar y hornear perforada. Hornear 10 Minutos y desmoldar. Degustar.



Accesorio Recomendado: Bandeja para asar y hornear perforada.

Strudel de Manzana y Arándanos



Ingredientes

(Número de raciones: 10)

Masa

Uvas Pasas 100 Gr

Harina de Trigo 250 Gr

Canela 2 Gr

Sal 5 Gr

Huevo para Color 1 Und

Huevo 1 Und

Aceite 40 MI

Agua 130 MI

Mantequilla Clarificada 100 Gr

Relleno:

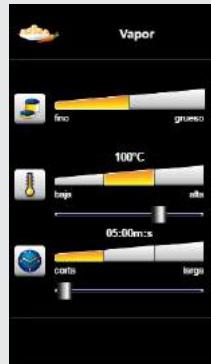
Manzanas Verdes 1 Kg

Azúcar 100 Gr

Arándanos 100 Gr

Elaboración del Relleno

Pelar las manzanas, cortarlas en gajos y colocarla en una bandeja para hornear y cocinarlas a vapor por 5 minutos a 100°C. Mezclar las manzanas con el azúcar, canela y arándanos.



Horneado del strudel

Para hacer la masa, poner la harina y la sal en un bowl, hacer un hueco en el centro, verte el huevo y el aceite. Unir los ingredientes mientras se va agregando agua tibia, hasta obtener una masa firme y tierna.

Colocar la masa sobre una mesa enharinada y amasarla, hasta que resulte elástica y se desprenda de las manos. Tapar con un lienzo y dejarla reposar en un lugar tibio durante 20 minutos.

Estirar la masa con un palo y acomodarla sobre un lienzo grande y con las manos, continuar extendiéndola bien fina, hasta llegar a los bordes del lienzo.

Barnizar generosamente la masa con mantequilla derretida y distribuir el relleno a modo de cordón en uno de los bordes. Enrollar la masa ayudándose del lienzo. Pasar el strudel a una bandeja para hornear y



barnizar con huevo, marcar surcos con el canto del cuchillo y agregar azúcar y canela arriba. Llevar al equipo y hornear en pasteles/ bizcochos, con sonda y color 3.

Accesorio Recomendado: Contenedor de Granito Esmaltado 20 mm

Creme Brulee de Vainilla



Ingredientes

(Número de raciones: 5)

Leche Entera 250 MI

Crema de Leche 250 MI

Azúcar 80 Gr

Yemas de Huevo 6 Und

Vaina de Vainilla 1 Und

Azúcar para Quemar 55 Gr

Cocción de la Crema de Vainilla

Hervir la leche y la crema de leche en una olla junto con la vaina de vainilla abierta a la mitad y raspada. Una vez que hierva dejamos reposar media hora para lograr una buena infusión.

En un bowl, batir las yemas con el azúcar e incorporar la leche/ crema colandola previamente. Llenar los moldes con la mezcla y colocar sobre una bandeja de acero inoxidable.



Una vez fríos o ligeramente templados espolvoreamos la superficie de la crema con el azúcar y quemamos con un soplete de cocina.

Accesorio Recomendado: Contendor de Acero Inoxidable de 60 mm

Mojicones ó Nevaditos y Roscones de Arequipe ó Bocadillo



Ingredientes

(Número de raciones: 12)

Harina de Trigo 500 Gr

Leche en Polvo 10 Gr

Sal 15 Gr

Levadura 30Gr

Azúcar 80 Gr

Mantequilla 65 Gr

Huevos 1 Und

Agua (Aprox) 220 Gr

Esencia de Vainilla 10 Gr

Azúcar (Espolvorear) 50 Gr

Bocadillo y Arequipe p./ Relleno 200

c/u

Fermentación y Cocción de la Masa

Hacer una corona con la harina de trigo. En la parte externa colocar la sal y en el interior la levadura, con un poco de agua. Luego agregar el azúcar, la leche en polvo, la mantequilla, los huevos, la esencia y la cantidad necesaria de agua. Dar un buen punto de humedad y de elasticidad. Dejar reposar y dividir bollos de 65 gr para los mojicones y para los roscones pesar bollos de 150 gr. Realizar bollos para los mojicones, estivar en placas bien cerca el uno del otro.



Para los roscones, estirar en forma de rectángulo de aproximadamente 25 cm por 15 cm y colocar relleno. Cerrar en forma de flauta y dar la forma. Pintar con el baño de huevo y leche y espolvorear con azúcar. Introducir los roscones en el equipo sobre una bandeja de asar y hornear y hacer el proceso de fermentación y cocción tal cual se muestra en la imagen.

Accesorio recomendado: Bandeja para Asar y Hornear

Croissants de Mantequilla



Ingredientes

(Número de raciones: 12)

Harina de trigo 500 Gr

Sal 12 Gr

Azúcar 50 Gr

Miel 7 Gr

Levadura 25 Gr

Mantequilla 100 Gr

Leche 260 Gr

Mantequilla para Laminar 250 Gr

Cocción y Fermentación de La masa de Croissant

Hacer un método directo con todos los ingredientes sin la mantequilla del empaste, y darle mínimo trabajo para lograr unirlo. Reposarlo en frío tapado para evitar una sobre fermentación. Empastar la masa con la mantequilla para el laminado y darle tres vueltas simples, respetando frío entre cada una de ellas, o simplemente, laminar la totalidad de la masa con su respectiva cantidad de grasa.



Darle forma, fermentar en el modo inteligente del equipo por 45 minutos.

Luego pintar con huevo y cocinar a en el modo inteligente de croissant y hojaldados en color tres por 20 minutos aproximadamente. Esta masa puede usarse también para panes de chocolate y croissant de almendras.

Accesorio Recomendado: Bandeja para Asar y Hornear - Perforada

Torta de Croissants y Chocolate



Ingredientes

(Número de raciones: 16)

Mantequilla 125 Gr

Azúcar 225 Gr

Canela en Polvo 5 Gr

Extracto de Vainilla 5 MI

Huevos Batidos 5 Und

Crema de Leche 650 MI

Croissants 12 Und

Uvas Pasas 50 Gr

Chocolate Amargo 70% Picado 125 Gr

Bourbon 125 MI

Cocción de la Torta de Croissants

En un procesador de alimentos, mezclar la mantequilla y el azúcar hasta que el todo esté bien mezclado. Añadir la canela y vainilla, y mezclar suavemente .Mientras que el procesador está girando, agregar los 5 huevos en la mezcla. Apagar el mixer y limpiar bien los bordes.

Añadir la crema de leche y batir por dos segundos para integrar. Engrase ligeramente un molde para hornear, tipo granito esmaltado de 60 mm. Deshacer los croissants en pedazos de 3 cm de lado .

Espolvorear las uvas pasas y el chocolate picado en la parte superior, y mezclar suavemente para incorporar.

Verter la mezcla de huevo sobre los croissants y dejar remojar por espacio de 8 a 10 minutos. Mover la mezcla de vez en cuando para asegurarse que los croissants han quedado bien humedecidos.

Cocinar la mezcla en la opción de postres al horno con ayuda de la sonda en el color intermedio. Una vez la cocción haya terminado, puede sacar del horno y bañar con un poco de bourbon. Servir si deseas con helado y salsa de butterscotch o caramelo y mantequilla.

Accesorio Recomendado:

Contenedor de Granito Esmaltado de 60 mm.



Muffins de Arándanos y Streusel de Almendras



Ingredientes

(Número de raciones: 10)

Muffins

Mantequilla 150 Gr

Azúcar 150 Gr

Esencia de Almendras 3 Gr

Huevos 3 Und

Queso Crema 50 Gr

Harina de Trigo 150 Gr

Harina de Almendras 50 Gr

Arándanos Frescos 150 Gr

Polvo de Hornear 2 Gr

Sal 1 Gr

Mantequilla 100 Gr

Harina de Trigo 100 Gr

Harina de Almendras 100 Gr

Azúcar Impalpable 80 Gr

Streusel

Elaboración de las Masas y Cocción de los Muffins

Para la masa de muffins, batir la mantequilla junto con el azúcar hasta que esté cremosa. Luego añadir los huevos, lentamente, junto con la esencia y el queso crema. Continuar con la harina de trigo, el polvo de hornear, la sal y finalizar con el agregado de los arándanos frescos. Si desea, agregue, un poco de leche para suavizar la masa.

Para el streusel, funda la mantequilla, y agreguela lentamente sobre la mezcla de todos los ingredientes secos con el fin de formar una arena fina. Bata con un batidor de mano con el fin de evitar la formación de grandes grumos.

Colocar la masa dentro del molde de silicona para ponqué o panqué hasta 3/4 de la altura total. Luego sobre este, colocar un poco del streusel como se ve en la imagen. Colocar en una bandeja para asar y hornear y llevar al horno en la función mostrada. Insertar la sonda y dejar que el equipo lo cocine de manera automática.

Una vez cocidos, retirar del equipo y enfriar sobre parrilla de acero inoxidable.

Accesorios Recomendados:

Bandeja para asar y hornear y Molde para Panqué



Tortillas Rellenas de Ratatouille



Ingredientes

(Número de raciones: 20)

Ratatouille	Berenjena en Cubos 250 Gr
Aceite de Oliva 100 MI	Cebolla en Cubos 150 Gr
Salsa Napolitana 800 MI	Sal 10 Gr
Caldo de Vegetales 300 MI	Pimienta 3 Gr
Albahaca Fresca 10 Gr	Tortillas de Harina de Trigo 20 Und
Romero Fresco 5 Gr	
Tomillo Fresco 2 Gr	
Perejil Fresco 10 Gr	
Tomate en Cubos 200 Gr	
Ajo Picado 10 gr	
Pimentones de Colores en Cubos 300	
Gr	
Calabacín en Media Luna 200 gr	

Elaboración de la Ratatouille

Colocar todos los ingredientes en un contenedor de granito esmaltado, excepto la pasta napolitana, las hierbas y el caldo de vegetales. Sellar por algunos minutos en el proceso de rehogado, estofado de vegetales o aderezo, según el idioma escogido. Luego infusionar con el resto de los ingredientes y dejar que el equipo cocine la ratatouille de una manera automática e inteligente. Una vez esté cocida, retirar el molde del equipo y llenar las tortillas.



Accesorio Recomendado: Contenedor de Granito Esmaltado

Dorado de las Tortillas

Una vez las tortillas están llenas, colocarlas en una bandeja para asar y hornear. Dorar en el modo iLC por tres minutos. Si desea, coloque un poco de queso por arriba para gratinar.

Accesorio Recomendado: Bandeja para asar y hornear.



RATIONAL Colombia - America Central

Edificio Avenida 109 Centro de Negocios
Calle 109 N. 18 C-17 – Oficina 402
Bogota D.C. – Colombia

Phone: +57 (1) 743 38 37

e-mail: info@rational-online.co

Web: www.rational-online.co

