**BATIDO LIVIANO (LLEVA CERO GRASA O MUY POCA) PARA TORTAS ESPECIAL PARA HUMEDECER, TORTA FRIA, TRES LECHE, POSTRES**

RECETA PARA 1 Lb (Molde 26 cms aprox) 25 a 30 porciones

TEM: 180° (RECUERDE ENCENDER EL HORNO AL INICAR A HACER LA MEZCLA)

TIEMPO DE COCCION 45 “ a 1 hora (siempre revisa pasados los primeros 45 minutos)

INGREDIENTES

10 Huevos AA

1 Lb Harina de Trigo (recomiendo Has de Oro Tradicional)

1 Lb de Azúcar

150 Ml entre agua y Aceite Vegetal ( es decir 75ml y 75 ml de cada ingrediente)

1 Cucharada de Esencia de: Vainilla o Naranja o Mantequilla o Ponqué o ron con Pasas

Ralladura de Limón o Naranja al gusto (opcional, se recomienda para mejor sabor)

1. Cucharada de Polvo para hornear
2. Pizcas de Nuez Moscada molida

1 Pizca de Sal

**PREPARACION**:

Separar las claras de las la yemas (reservar las yemas), a las claras agregar la pizca de sal y batir a vel media hasta que blanqueen, aprox 2 min, agregar la mitad del azúcar y batir a a vel media alta hasta lograr punto de pico o de nieve, y reservar.

A las yemas agregar el resto del azúcar, al agua y el aceite, las esencias, la ralladura si la vas a usar, la nuez moscada y batir a velocidad media hasta deshacer el azúcar, a la harina agregar el polvo para hornear y tamizar los dos ingredientes juntos, ahora la vas agregar a la mezcla de las yemas poco a poco y batir a vel media alta hasta incorporar todo los ingredientes.

A esta mezcla agregar las mezcla de las claras (la mitad con batidora a velocidad media y la otra mitad con pala y movimientos envolventes , recuerde no sobre batir para conservar el aire de las claras.

Agregar esta mezcla en un molde engrasado llenado hasta maximo ¾ del molde, llevar al horno que ya debe estar precalentado.

**CUPCAKES DE VAINILLA**



**RECETA PARA 18 CUPCAKES GRANDES (CAPACILLO No. 5) Para minicupcakes sale el doble #1**

**TEM: 180° (RECUERDE ENCENDER EL HORNO AL INICAR A HACER LA MEZCLA)**

**TIEMPO DE COCCION 35 A 40 Min**

**INGREDIENTES**

**325 Grs de Harina De Trigo**

**4 Huevos AA**

**275 Grs Azúcar**

**200 ML de Aceite**

**100 ML de leche entera a temperatura ambiente**

**1 Cucharadita de escencia de Vainilla**

**1 Cucharadita de Sal**

**1 cucharada Polvo de Hornear**

**PREPARACIÓN:**

**En un bowld colocar los huevos y el azúcar, batir a velocidad media hasta deshacer**

**El azúcar, agregar al eceite y la leche y batir un poco más, agregar la escencia, la sal**

**Y el polvo para hornear batir un poco más, agregar la harina poco a poco y batir a**

**Velocidad media hasta incorporar.**

**Enmoldar llenando cada cavidad del molde hasta la mitad con la ayuda de una cuchara de helado, una jarra, cuchara, cuidando que los capacillos queden derechos y bien ormados.**

**CUPCAKES DE CHOCOLATE**

**RECETA PARA 15 CUPCAKES GRANDES (CAPACILLO #5) Para minicupcakes sale al doble #1**

**TEM: 180° (RECUERDE ENCENDER EL HORNO AL INICAR A HACER LA MEZCLA) TIEMPO DE COCCION 30 A 40 Min**

**INGREDIENTES:**

120 Grs Harina de trigo

200 Grs Azúcar

120 Grs Margarina Astra o Dagusto Reposteria

180 Ml Leche Entera a Temp Ambiente

60 Grs de Cacao o Cocoa EN Polvo sin Azúcar

2 Huevos AA

1 Cucharada de Vinagre Blanco

½ Cucharadita de Polvo Para Hornear

½ Cucharadita de Levadura en Polvo

½ Cucharadita de Bicarbonato

1 Pizca de Sal

**PREPARACION**:

**Paso:** Preparar el Buttermilk mezclando la leche con el vinagre y dejar reposar por 10 min mínimo

**Paso 2** : Mezclar los ingredientes secos (Harina, el cacao o cocoa en polvo, el polvo para hornear, la levadura y el bicarbonato) reservar

**Paso 3:** En un recipiente batir o cremar a vel media el azúcar y la mantequilla hasta que quede cremoso, agregar los huevos 1\*1 batidos individualmente y batir por 1 min entre cada agregada hasta deshacer el azúcar , agregar los ingredientes secos poco a poco tamizándolos sobre la mezcla anterior intercalando con el Buttermilk, ( ES DECIR POQUITO DE HARINA, CHORRITO DE

BUTTERMILK) y así hasta integrar todos lo ingredientes, batir a vel media alta hasta integrar todos los ingredientes, al final agregar la pizca de sal y batir 30 seg más.

**Enmoldar llenando cada cavidad del molde hasta la mitad con la ayuda de una cuchara de helado, una jarra, cuchara, cuidando que los capacillos queden derechos y bien ormados.**

**-**

**TORTA FRIA**

**JARABE PARA HUMEDECER TORTA FRIA**

**MEZCLA PARA HUMEDECER 1 LB**

**INGREDIENTES:**

500 ML JARABE SABOR 3 RICHES, DE LA MARCA RICHS

500 ML DE LECHE ENTERA FRIA

**PREPARACION:**

MEZCLAR LOS INGREDIENTES SIN NINGUN ORDEN

**RELLENO PARA TORTA FRIA:**

**SALSA PARA RELLENO MARCA RICHS (RECOMENDADO) EN CLASE USAMOS SABOR FRUTOS ROJOS Y FRESA FRESCA CORTADA EN RODAJAS**

**PREPARACION:**

En un recipiente hondo donde podamos sumergir la torta, mezclar todos los ingredientes sin ningún orden y batir con batidor globo u otro utensilio, sumergir la torta hasta que quede completamente húmeda, retirar inmediatamente del remojo, colocar el relleno y refrigerar por lo menos 1 hora antes de decorar

**RECETA PARA BATIDO PESADO (LLEVA ALGUN TIPO DE GRASA, MATEQUILLA, MARGARINA, ACEITE)**

**Receta para 1 Libra (MOLDE 26 CMS APROX) 25 A 30 PORCIONES**

**TIEMPO DE COCCION** 45 “ a 1 hora (siempre revisa pasados los primeros 45 minutos)

**Temperatura 180° Recuerde encender el horno al iniciar a hacer la mezcla**

**INGREDIENTES**

**1 Libra de Margarina ó Mantequilla sin sal (tambien puedes usar 50/50)**

**1 Libra de Azúcar**

**1 Libra de Harina de Trigo (RECOMIENDO HAS DE ORO TRADICIONAL)**

**10 Huevos AA**

**2 cucharadas de escencia ( Vainilla o Naranja o Ponqué o ron con pasas)**

**Ralladura de limon o Naranja la gusto**

**1 Cucharada de polvo para hornear (levapan o Prodia)**

**2 pizca de Nuez Moscada mezclada con clavo y canela en polvo)**

**1 pizca de sal**

**PREPARACIÓN**

**Batir o cremar el azúcar y la margarina durante 3 minutos a velocidad media alta, Agregar los huevos uno por uno batiendo 15 segundos entre cada agregada, agregar**

**Las escencia, la nuez moscada, la canela y el clavo, la ralladura y batir un poco más hasta incorporar.**

**A la harina agregar el polvo para hornear y tamizar, agregar poco a poco a la mezcla e**

**Incorporar con batidora , al final agregar la pizca de sal y batir un poco más, enmoldar y al horno.**

**ENGRASANTE PARA MOLDES**

En un fresco de cualquier tamaño colocar mitad de maizena y agregar aceite vegetal de cocina hasta llenarlo, esperar que la maizena absorba el aceite y volve a llenar con, aceite, mezclar muy bien, antes de usar agitar el frasco, no se debe refrigerar, conserver a temperature ambiente, para usarlo agregar un poco al molde y untarlo con la ayuda de una brocha siliconada, no debe quedar excesivamente untado, no debe gotear al volteralo.

**CREMA CHANTILLI**

100 ML Mass Cream

20 ml leche entera fria

4 grs de azucar

½ cucharadita de esencia de vainilla blanca

Unir todos ingredientes en un tazon y batir a velocidad media en cualquier batidora sin sobrebatir para evitar que la crema se endurezca, si vas a batir con batidora de pedestal como la kitchen Aid, debes usar como accesorio la pala, si es con batidora de mano, usar los globos.

No descuidar el batido, estar pendientes de que no se pase el proceso de batido, debes obtener una textura suave, esparcible, cremosa estable.

Una vez batida tapar con vinipel mientras de usa, para dar color usar colorante en gel o liquidos comestibles.