

NOMBRE DE RECETA: COLADA MORADA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
10 lt Agua 1 ½ atado de hierbas (ataco, arrayan, hoja de naranja, cedrón, hierba luisa, etc.) 2 u ishpingo 10 u pimienta dulce 5 u clavo de olor 5 u ramas de canela grandes 3 lb mora 3 lb mortño 7 u naranjilla de jugo 1 u piña madura grande 1 u Babaco mediano 2 u lata de durazno (marca 2 caballos) 1 lb frutilla 500 g harina de maíz morada 1 u bloque de panela 500 g azúcar morena	<ol style="list-style-type: none"> Realizar una infusión con el agua, atado de hierbas, naranjilla y sachet dulce (pimienta dulce, clavo de olor, ramas de canela). (De preferencia realizarlo con 6 horas de anticipación como mínimo). Cernir la harina de maíz con un cedazo fino y espolvorearlo sobre nuestra infusión tibia. Cocinar la mora y el mortño por separado, colarlo y reservar. Colocar en una olla la infusión con la harina previamente cernida más la mora y el mortño, hacer hervir. Rectificar azúcar con medio bloque de panela Agregar las frutas picadas en cubos medianos piña (previamente cocida con un poco de azúcar), Babaco y frutilla. Rectificar sabores Incorporar el ishpingo y dejar que el mismo aromatice nuestra colada. 			

NOMBRE DE RECETA: GUAGUA DE PAN		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA LA MASA 1000 g Harina 20 g Sal 120 g Azúcar 200 g Huevos 40 g Levadura 300 g Leche 300 g Mantequilla sin sal	1. Diluir la levadura en la leche. 2. Colocar en la amasadora la harina previamente mezclada con la sal, adjuntar los huevos, el azúcar y empezar a mezclar. 3. Incorporar el líquido poco a poco (máximo 3 veces). 4. Amasar hasta que todos los ingredientes se incorporen. 5. Aumentar la mantequilla (al clima) en trocitos pequeños y seguir amasando hasta desarrollar el gluten. 6. Dejar reposar por 5 minutos. 7. Porcionar del peso deseado (100 gr), bolear y dejar reposar por 10 minutos.			Amasadora Bolillo Balanza Cuchillo cebollero Bowls de mise en place
PARA EL RELLENO 500 g Mermelada Opciones: Arequipe Dulce de guayaba Nutella Queso y panela	1. Con la masa anterior formar las guaguas de pan y colocar el relleno seleccionado en su interior. 2. Poner en la cámara de leudo por 15 minutos			Bowls Cucharas
PARA EL BARNIZ 1 u Huevo 10 g Agua 2 g Sal 2 g Azúcar	1. Mezclar todos los ingredientes hasta que se diluyan los sólidos. 2. Pintar las guaguas de pan con delicadeza. 3. Hornear a 170° C por 25 minutos.			Bowls Brocha Latas de horno
PARA LA DECORACIÓN 60 g Clara de huevo 300 g Azúcar impalpable Colorantes vegetales varios.	1. Mezclar las claras de huevo con el azúcar hasta formar una masa homogénea (glasé) 2. Porcionar, colorear a nuestro gusto y colocar en mangas desechables 3. Decorar.			Mangas desechables o fundas polifan Batidora eléctrica Cuchara

- En el caso de no tener amasadora, formar un volcán con la harina; colocar en el exterior la sal y el resto de ingredientes en el centro del mismo. Empezar a unir los ingredientes desde el centro hacia afuera (evitar romper el volcán). Amasar hasta obtener gluten.