

# RECETAS



# PAN DE MOLDE

## PAN MOLDE (48 PANES)

### INGREDIENTES:

PREMEZCLA	14000 GRS
TRIGO SARRACENO	1000 GRS
AZÚCAR	200 GRS
GOMA XANTICA	160 GRS
LEVADURA	120 GRS
SAL	200 GRS
PROPIONATO DE CALCIO	20 GRS
MIEL	600 GRS
HUEVOS	32 UN
AGUA	13000 ML
MARGADAN MASA	1200 GRS

### PROCEDIMIENTO:

PONER EN LA AMASADORA TODOS LOS SECOS Y MEZCLAR, AGREGAR TODOS LOS LÍQUIDOS JUNTOS Y BATIR.

- BATIDO APROX 30 MIN
- PESO 650 GRS
- PINTAR CON HUEVO
- LEUDADO HASTA LA ALTURA DEL MOLDE

- HORNO 160°
- TIEMPO 50 MIN
- VAPOR APENAS ENTRAN AL HORNO.

## PANES: CHIP,PANCHO

### INGREDIENTES:

PREMEZCLA	3000 GRS
MAICENA	1050GRS
AZÚCAR	270GRS
GOMA XANTICA	160GRS
LEVADURA	60 GRS
SAL	90 GRS
PROPIONATO CALCIO	15 GRS
MARGARINA	600 GRS
HUEVOS	18 UNID
PURÉ DE PAPA PREPARADO	300 GR
LECHE	1300 ML
AGUA	3200ML

### PROCEDIMIENTO:

TODO LO SECO JUNTO CON LA MANTECA, UNA VEZ ARENADA LA MANTECA AGREGAR EL PURÉ Y POR ÚLTIMO TODOS LOS LÍQUIDOS.

- PESO HAMBURGUESA 140GRS, VIENA 100GRS, CHIPS 50GRS
- MUCHO BATIDO HASTA CAMBIAR EL COLOR
- PINTAR CON HUEVO
- HORNO 160°
- TIEMPO 25MIN APROX
- CANTIDAD 48 HAMBURGUESAS, 66 PANCHOS, 132 CHIP

# PAN DE LOMO (50 UNIDADES)

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	5000 GRS
AZÚCAR	375 GRS
GOMA XANTICA	75 GRS
LEVADURA	30 GRS
SAL	125 GRS
LECHE LIQUIDA	1.5 LITROS
AGUA	3.5 LITROS
MARGARINA	1 KG

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR TODO LO SECO JUNTO CON LA MANTECA HASTA INTEGRAR BIEN, LUEGO TODOS LOS LÍQUIDOS Y MUCHO BATIDO.

- PESO 230 GRS
- HORNO 170°
- TIEMPO 25MIN
- PINTAR CON HUEVO
- 12 UNIDADES POR BANDEJA
- VAPOR AL PONER AL HORNO

# PAN FRANCES 2025

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	6000 GRS
LEVADURA	80 GRS
GOMA XANTICA	280 GRS
PURÉ DE PAPA	600 GRS
AZÚCAR	60 GRS
TRIGO SARRACENO	600 GRS
HUEVOS	18 GRS
LECHE LIQUIDA	2000 GRS
AGUA	7000 GRS
SAL	150 GRS
MARGARAN MASAS	400GRS

## PROCEDIMIENTO:

TODO LO SECO JUNTO, AGREGAR TODOS LOS LÍQUIDOS Y BATIDO MEDIO HASTA UNIR TODO.

- LEUDADO
- HORNO 50°
- TIEMPO 50°
- COCINADO
- HORNO 180°
- TIEMPO 45°
- PESO BAGUETTE LARGO 180 GRS
- PESO BAGUETTE CORTO 150 GRS
- CORTE NO TAN PROFUNDO
- SE POLVOREA ANTES DE ENVIARLOS
- AL HORNO CON PREMEZCLA

# PAN MIGA (12 MOLDES):

## INGREDIENTES:

MAICENA	2400 GRS
MANDIOCA	1800 GRS
ARROZ	1800 GRS
SAL	150 GRS
SARRACENO	600 GRS
GOMA XANTICA	180 GRS
GELATINA SIN SABOR	120 GRS
PSYLLIUM	60 GRS
POLVO PARA HORNEAR	30 GRS
LEVADURA	70 GRS
AGUA	4500 GRS
ACEITE	840 GRS
MIEL	500 GRS
HUEVOS	36 UNIDADES

## PROCEDIMIENTO:

TODO LO SECO JUNTO, AGREGAR TODOS LOS LÍQUIDOS Y BATIR.

- PESO 1380 KG
- HORNO 160°
- TIEMPO 60 MIN
- BASTANTE BATIDO

# CRIOLLOS (20 KILOS):

## INGREDIENTES:

MANDIOCA	4800 GRS
ARROZ	1200 GRS
MAICENA	2400 GRS
SARRACENO	1200 GRS
GOMA XANTICA	240 GRS
LEVADURA	120 GRS
AZÚCAR	240 GRS
SAL	300 GRS
MARGARINA	1600 GRS
HUEVOS	24 UNIDADES
AGUA	4 LTS
MARGADAN HOJALDRE	2000 GR

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR TODO LO SECO JUNTO LA MANTECA, UNA VEZ INTEGRADA AGREGAR LOS LÍQUIDOS DE A POCO HA BATIDO MEDIO HASTA UNIFICAR LA MASA, Y LUEGO RÁPIDO POR 5 MIN.

- SEPARAR EN PARTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG
- SOBAR DE A UNA HASTA ESTAR UNA MASA LISA
- AGREGAR MANTECA PARA HOJALDRAR 1KG POR CADA PARTE DE MASA
- CERRAR Y EMPEZAR A HOJALDRAR EN SOBADORA.
- 3 VUELTAS SIMPLES DE PUNTA
- PASAR LA PICA Y CORTAR EN CUADRADITOS
- PINTAR CON HUEVO
- HORNO 180°
- TIEMPO 15 MIN

# CHIPA: (15 KGS)

## INGREDIENTES:

MANDIOCA	10000 KG
QUESO PATEGRAS	6000 KG
MANTECA	2000 GRS
HUEVOS	40 UNID
SAL	160 GRS
LECHE	4 LITROS

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR LOS SECOS JUNTO A LA MANTECA, UNA VEZ INTEGRADO AGREGAR EL QUESO YA RALLADO, POR ÚLTIMO LOS HUEVOS Y LA LECHE DE A POCO.

- BATIDO MEDIO
- ARMAR LAS BOLITAS APROX 30 GRS
- HORNO 180°
- TIEMPO 20 MIN



# PIZZETAS (90 UNIDADES):

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	10500 GRS
SAL	225 GRS
AZÚCAR	180 GRS
LEVADURA	100 GRS
ACEITE	50 ML
AGUA	8000 ML
PURE TOMATE	1000 ML
ORÉGANO	50 GRS

## PROCEDIMIENTO:

EN UN BOLS PONER A FERMENTAR LA LEVADURA, AZÚCAR Y LA MITAD DEL AGUA Y DEJAR QUE LEUDE.

POR OTRO LADO PONER TODO LO SECO JUNTOS Y AGREGAR TODO EL FERMENTO, MÁS EL AGUA RESTANTE Y EL ACEITE.

PREPARACIÓN DE LA SALSA: AGREGAR EN UN BOLS EL PURÉ DE TOMATES JUNTO EL ORÉGANO, UNA CUCHARADA DE ACEITE Y UNA PIZCA DE SAL, MEZCLAR Y LISTA PARA PINTAR.

- PONER EN PIZZERAS Y PINTAR
- PESO 220 GRS
- HORNO 180°
- TIEMPO 15MIN

# BUDINES:(70 UNIDADES)

## INGREDIENTES:

MARGARINA	4000 GRS
AZÚCAR	6400 GRS
HUEVOS	96 UNIDADES
ESENCIA VAINILLA	3 TAPAS (DEL MISMO ENVASE)
PREMEZCLA	6400 GRS
MAICENA	1600 GRS
POLVO DE HORNEAR	240 GRS
GOMA XANTICA	10 GRS
LECHE	1500 ML
VAINILLA LIMÓN NARANJA COCO CHIP MANZANA Y PERA	DE ACUERDO AL TIPO DE BUDIN

## PROCEDIMIENTO:

IMPORTANTE: **BATIR CON LA LIRA** NO CON EL GLOBO

BATIR LA MARGARINA JUNTO EL AZÚCAR, LUEGO AGREGAR LOS HUEVO Y LA VAINILLA, UNA VEZ INTEGRADO PONEMOS TODOS LOS SECOS JUNTOS (TAMIZADOS)  
LUEGO SEPARAR PARA LOS SABORES.

VAINILLA: SOLO ESCENCIA

LIMÓN / NARANJA: RALLADURA DE LA FRUTA/ ESENCIA Y JUGO.

CHIPS: SOLO AGREGAR CHIPS

COCO: HUMEDECER EL COCO CON 1 HUEVO Y LECHE  
LUEGO AGREGAR A LA MEZCLA

PERA Y MANZANA: CORTAR LA FRUTA EN CUBITOS Y  
AGREGAR A LA MEZCLA.

- MUCHO BATIDO HASTA CAMBIAR EL COLOR
- MOLDE BUDINERA 280 GRS
- PESO 330 GRS
- HORNO 160°
- TIEMPO 45 MINUTOS

# BUDINES DE ZANAHORIA: 20

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	2600 GRS
SARRACENO	420 GRS
ACEITE	1200 ML
AZÚCAR	1500 GRS
AZUCAR IMPALPABLE	700GRS
AZUCAR MASCABO	700 GRS
MIEL	350 ML
NARANJA RALLADURA	6 UNIDADES
HUEVOS	24 UNIDADES
CANELA	10 GRS
POLVO PARA HORNEAR	80 GRS
LECHE LIQUIDA	800 ML
ZANAHORIA (RALLADA)	2000 KG
NUECES	600 GRS
PASAS DE UVA	600 GRS

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR EL ACEITE, LAS 2 AZÚCAR, MIEL, HUEVOS Y LA RALLADURA DE NARANJA Y BATIR, HASTA QUE CAMBIE DE COLOR , AGREGAR LOS HUEVOS Y DAR MUCHO BATIDO, (NO BATIR CON LA LIRA SE BATE CON EL GLOBOUNA VEZ AL CAMBIAR EL COLOR AGREGAR TODO LO SECO INTERCALANDO CON LA LECHE EN MOVIMIENTOS ENVOLVENTES, POR ÚLTIMO LA ZANAHORIA. ANTES DE PONER EN LOS MOLDES AGREGAR LAS NUECES Y PASAS

- ES MUY IMPORTANTE EL BATIDO
- PESO 420
- MOLDE 20 X 25
- HORNO °180, TIEMPO 45 MINUTOS

# COOKIES DE CHOCOLATE

## (100 Unid x 150 GRS)

### INGREDIENTES:

AZÚCAR	3000 KG
MARGARAN MASAS	3.000KG
HUEVOS	36 UNIDADES
GOMA XANTICA	40 GRS
PREMEZCLA	3000 KG
BICARBONATO DE AMONIO	60 GRS
CACAO	60GRS
ESENCIA DE CHOCOLATE	10ML
COLORANTE CARAMELO	10 ML

### PROCEDIMIENTO:

AGREGAR LA MANTECA JUNTO EL AZÚCAR Y BATIR, AGREGAR LOS HUEVOS MEZCLAR, UNA VEZ INTEGRADO TODO AGREGAR LOS SECOS TODOS JUNTOS

- REPOSAR EN FRÍO
- PASAR POR SOBADORA EN N° 8
- CORTAR CON CORTANTE N°4
- PONER EN BANDEJAS ENMANTECADAS
- SEPARADAS UNA DE LA OTRA.
- HORNO 160°
- 15 MINUTOS

# COOKIES DE COCO (40 Unid x 150 GRS)

## INGREDIENTES:

MARGARINA	3KG
AZÚCAR	3KG
HUEVOS	21 UNID
MIEL	6 CDAS
POLVO PARA HORNEAR	90 GRS
GOMA XANTICA	30 GRS
COCO	600 GRS
PREMEZCLA	6 KG

## PROCEDIMIENTO:

MEZCLAR LA MARGARINA POMADA JUNTO EL AZÚCAR Y LA MIEL, LUEGO LOS HUEVOS Y POR ÚLTIMO TODOS LOS SECOS.

- 
- REPOSAR EN FRÍO
- PASAR POR SOBADORA EN N°8
- CORTAR CON CORTANTE N°5
- ARMAR ANILLO CON CORTANTE N°2
- HORNO 160°
- TIEMPO 10 MIN

# COOKIES LIMÓN: (100 Unid x 150 grs)

## INGREDIENTES:

MARGARINA	3300 KG
AZÚCAR IMPALPABLE	4050 KG
HUEVOS	45 UNIDADES
PREMEZCLA	7500GRS
SAL	6 GRS
ESENCIA DE LIMÓN	30ML
XANTICA	15 GRS
LIMONES	9 UNIDADES

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR LA MANTECA JUNTO EL AZÚCAR Y BATIR,  
AGREGAR LAS YEMAS DE A 1, LUEGO JUGO Y ESENCIA DE  
LIMÓN, POR ÚLTIMO TODO LO SECOS.

- ESTIRAR EN SOBADORA HASTA LLEGAR A 9
- CORTAR CON CORTANTE N°4
- PONER EN BANDEJA ENMANTECADA SEPARADAS UNA A LA OTRA
- ESPOLVOREAR ARRIBA CON AZÚCAR
- HORNO 160°
- TIEMPO 15MIN

# COOKIES NARANJA: ( Unid x 150 grs)

## INGREDIENTES:

MARGARINA	3300 KG
AZÚCAR IMPALPABLE	4050 KG
HUEVOS	45 UNIDADES
PREMEZCLA	7500 KG
SAL	6 GRS
ESENCIA DE NARANJA	30 ML
NARANJA	9 UNIDADES
XANTICA	15 GRS

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR LA MANTECA JUNTO EL AZÚCAR Y BATIR,  
AGREGAR LAS YEMAS DE A 1, LUEGO JUGO, ESENCIA DE  
NARANJA, POR ÚLTIMO TODO LO SECOS.

- ESTIRAR EN SOBADORA HASTA LLEGAR A 9
- CORTAR CON CORTANTE N°4
- PONER EN BANDEJA ENMANTECADA SEPARADAS UNA A LA OTRA
- ESPOLVOREAR ARRIBA CON AZÚCAR
- HORNO 160°
- TIEMPO 15MIN

# COOKIES MARMOLADAS: (80 Unid x 200 grs)

## INGREDIENTES VAINILLA:

MARGARINA	2 KG
AZÚCAR	2 KG
HUEVOS	25 UNID
PREMEZCLA	4 KG
BICARBONATO DE AMONIO	60 GRS
XANTICA	40 GRS
ESENCIA DE VAINILLA	5 ML
CACAO AMARGO	60 GRS
AMONIACO	60 GRS

## INGREDIENTES CHOCOLATE:

MARGARINA	2 KG
AZÚCAR	2 KG
HUEVOS	14 UNID
PREMEZCLA	4 KG
BICARBONATO DE AMONIO	60 GRS
XANTICA	40 GRS
COLORANTE CARAMELO	3 TAPITAS
CACAO	60 GR



## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR LA MANTECA JUNTO EL AZÚCAR Y MEZCLAR, LUEGO AGREGAR LOS HUEVOS Y POR ULTIMO LA PREMEZCLA, LA XANTICA Y EL AMONIACO. UNA VEZ LISTA LA MASA RETIRAR LA MITAD Y A LA OTRA MITAD AGREGAR EL HUEVO QUE QUEDA JUNTO EL CACAO AMARGO.

- ARMAR TIRAS DE 2 COLORES(CHOCOLATE Y VAINILLA)
- UNIR UNA DE CADA UNA
- CORTAR
- ESPOLVOREAR ARRIBA CON AZÚCAR
- HORNO 160°
- TIEMPO 15MIN.

# PEPAS DE MEMBRILLO: (60 UNID)

## INGREDIENTES:

MARGARINA	4000 GRS
AZÚCAR	2000 GRS
YEMAS DE HUEVOS	80 UNIDADES
ESENCIA DE VAINILLA	30 ML
PREMEZCLA	3800 GRS
POLVO PARA HORNEAR	20 GRS
DULCE DE MEMBRILLO	CANTIDAD NECESARIA

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR LA MANTECA, MARGARINA Y AZÚCAR Y MEZCLAR, LUEGO AGREGAR LAS YEMAS DE UNA, LOS HUEVOS Y POR ÚLTIMO LA PRE MEZCLA.

- ARMAR TIRAS Y CORTAR
- CON EL DEDO ARMAR UN HOYITO PARA PONER EL DULCE DE MEMBRILLO
- SEPARAR EN UNA PLACA UNA DE LA OTRA
- HORNO 160°
- TIEMPO 15MIN

# SCONES: (10 UNIDADES)

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	1500 GRS
AZÚCAR IMPALPABLE	450 GRS
YEMAS DE HUEVOS	3 UNIDADES
HUEVOS	6 UNIDADES
ESENCIA DE VAINILLA	10 ML
MANTECA	450 GRS
POLVO PARA HORNEAR	20 GRS
SAL	5 GRS
LECHE LIQUIDA	115 ML

## PROCEDIMIENTO:

PONEMOS LA MANTECA JUNTO EL AZÚCAR Y BATIMOS, VAMOS AGREGANDO DE A 1 LOS HUEVOS Y YEMAS, AGREGAMOS LA LECHE Y LUEGO TODOS LOS SECOS TAMIZADOS.

- PINTAR CON HUEVO LUEGO CON MANTECA
- ESPOLVOREAR CON AZÚCAR
- HORNO 160°
- TIEMPO 15/17 MIN

# GALLETITAS DE QUESO (48 UNIDADES 100 grs):

## INGREDIENTES:

MARGARINA	2000 GRS
QUESO PATEGRAS	2000 GRS
PREMEZCLA	2600 GRS
HUEVOS	12 UNIDADES
YEMAS	12 UNIDADES
SAL	60 GRS
SEMILLAS LINO	50 GRS

## PROCEDIMIENTO:

PONER LA HARINA JUNTO LA SAL Y LA MARGARINA, UNA VEZ INTEGRADA AGREGAR EL QUESO Y POR ÚLTIMO LOS HUEVOS Y YEMAS.

- PASAR POR SOBADORA N°7
- CORTAR CON CORTANTE N°3
- PINTAR CON HUEVO
- ESPOLVOREAR CON SEMILLAS
- HORNO 160°
- TIEMPO 18 MIN

# TALITAS C/S SEMILLAS: (16 UNIDADES 200 grs)

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	1000 GRS
MAICENA	1000 GRS
SAL	40 GRS
GOMA XANTICA	20 GRS
HUEVOS	4 UNIDADES
LEVADURA	20 GRS
MARGARINA	400 GRS
AGUA	1000 ML

## PROCEDIMIENTO:

PONER TODO LO SECO JUNTO LA MANTECA MEZCLAR HASTA INTEGRAR BIEN, LUEGO AGREGAR LOS HUEVOS Y EL AGUA BATIR HASTA UNIR TODO.

SEMILLAS: AGREGAR A LA MASA LAS SEMILLAS A GUSTO.

- ES UNA MASA LISA
- NO BLANDA
- PASAR EN SOBADORA N°2
- CORTAR EN CUADRITOS 5X5
- HORNO 160°
- TIEMPO 20 MIN

# COQUITOS: (16 UNIDADES)

## INGREDIENTES:

HUEVOS	32 UNIDADES
AZÚCAR	120 GRS
MIEL	20 GRS
MARGARINA	100 GRS
PREMEZCLA	80 GRS
COCO	1000 GRS
PASTELERA	300 GRS

HUEVOS 16 UNIDADES, AZÚCAR 750 GRS ,MIEL 1 CDA  
,MARGARINA 50 GRS ,PRE MEZCLA 1 PUÑADO

## PROCEDIMIENTO:

PONER EN UNA OLLA LOS HUEVOS, EL AZÚCAR, LA MARGARINA, LA MIEL Y LA PREMEZCLA., BATIR Y PONER A CALENTAR... CUANDO LA PREPARACIÓN LLEGUE A ESTAR CALIENTE SIN QUEMARSE, RETIRAR DEL FUEGO Y AGREGAR COCO HASTA QUE SEA UNA MEZCLA UNIFORME, AGREGAR PASTELERA SI ES NECESARIO HIDRATAR.

- PONER LA MEZCLA EN UNA MANGA CON PICO RIZADO
- ARMAR LOS COQUITOS EN UNA PLACA EN MANTECADA Y PAPEL MANTECA
- HORNO PARA AMBAS 170°
- TIEMPO.....

# PALMERITAS: (65 UNIDADES)

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	4500 GRS
MAICENA	4500 GRS
SAL	180 GRS
GOMA XANTICA	135 GRS
LEVADURA	45 GRS
POLVO DE HORNEAR	5 GRS
ESENCIA DE VAINILLA	10 ML
HUEVOS	27 UNIDADES
AGUA	6000 ML
MARGARINA	4000 GRS

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR LA PREMEZCLA, MAICENA, SAL, LEVADURA Y GOMA XANTICA A LA AMASADORA Y MEZCLAR, LUEGO AGREGAR EL AGUA Y LOS HUEVOS, BATIR...

- GUARDAR EN FRÍO PARA REPOSAR
- POCO BATIDO

UNA VEZ QUE LA MASA DESCANSO UN DIA, PODEMOS UTILIZARLA.

SOBAR UNA PARTE DE LA MASA (APROXIMADAMENTE 4 KGS) HASTA QUE SU TEXTURA QUEDE SUAVE, LUEGO FORMAR UN RECTÁNGULO Y EN EL MEDIO AGREGAR 2 KGS DE MARGARINA PARA HOJALDRE Y CERRAR, LUEGO PASAMOS POR SOBADORA EN N° 16, LUEGO EN N°11 Y HACERLE 4 VUELTAS SIMPLES. REPETIR 4 VECES Y EN LA 5° TERMINAR EN N°4.

CORTAR RECTÁNGULOS DE 20 CM POR 60 CM, PONER ABAJO Y ARRIBA DE LA MASA BASTANTE AZÚCAR, LUEGO CON EL PALO DE AMASAR ESTIRAMOS UN POCO PARA HACER QUE EL AZÚCAR SE ADHIERA.

LUEGO GIRAMOS DE CADA PUNTA PARA DARLE LA FORMA A LA PALMERITA.

CORTAR MÁS O MENOS 2 CM DE ANCHO, ACOMODAR EN BANDEJAS ESPOLVOREADAS CON AZÚCAR.

- TEMPERATURA 210°
- TIEMPO DE COCCIÓN 8 MINUTOS



# CUADRADO DE NARANJA: ( 32 UNID)

## INGREDIENTES:

HUEVOS	37 UNIDADES
AZÚCAR	1700 GRS
ACEITE	900 ML
PREMEZCLA	1500 GRS
NARANJA	9 UNI
ESENCIA NARANJA	50ML
COLORANTE CARAMELO	50ML

## PROCEDIMIENTO:

PONEMOS EN UN BOLS LOS HUEVOS, AZÚCAR Y ACEITE,  
LUEGO AGREGAR LA PREMEZCLA TAMIZADA, CON  
MOVIMIENTOS ENVOLVENTES.  
PONER EN MOLDE YA ENMANTECADO.  
GLASEADO

# CUADRADO DE LIMÓN: (32 UND)

## INGREDIENTES:

HUEVOS	37 UNIDADES
AZÚCAR	1700 GRS
ACEITE	900 ML
PREMEZCLA	1500 GRS
LIMÓN	9 UNI
ESENCIA LIMON	50ML
COLORANTE CARAMELO	50ML

## PROCEDIMIENTO:

PONEMOS EN UN BOLS LOS HUEVOS, AZÚCAR Y ACEITE CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES , LUEGO AGREGAR LA PREMEZCLA TAMIZADA . (EN MOVIMIENTOS ENVOLVENTES.) PONER EN MOLDE YA ENMANTECADO.

GLASEADO se agrega cuando el bizcochuelo esta cocinado

# CUADRADO DE COCO DDL: (32 UND)

## INGREDIENTES:

MARGADANT MASA	3000 GRS
PREMEZCLA	6000 GR
HUEVOS	18
POLVO PARA HORNEAR	50GRS
AZÚCAR	3000 GRS
MIEL	180 GRS
GOMA XANTICA	30 GRS
DULCE DE LECHE	2500KG
COCO	300 GRS

## PROCEDIMIENTO:

MEZCLAR LA MARGARINA POMADA JUNTO EL AZÚCAR Y LA MIEL, LUEGO LOS HUEVOS Y POR ÚLTIMO TODOS LOS SECOS.

- REPOSAR EN FRÍO
- PASAR POR SOBADORA EN N°8
- HORNO 160°
- TIEMPO 10 MIN

AGREGAR 2500 KG DE DULCE DE LECHE , 30 GRS COCO

(RECORDAR QUE DE ESTA CANTIDAD SALEN LA MASA DE TODOS LOS CUADRADOS).

- REPOSAR EN FRÍO
- PASAR POR SOBADORA EN N°8
  - HORNO 160°
  - TIEMPO 10 MIN

RENDIMIENTO DE LA MASA

1 BANDEJA GRANDE DE CRUMBLE DE MANZANA  
1 COCO  
1 FROLA  
1 BANDEJA CHICA DE RICOTA  
11 BASES CHICAS PARA TARTITAS

# HOJALDRE MIL HOJAS: (30 UNIDADES)

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	1500GRS
MAICENA	1500 GRS
SAL	60 GRS
GOMA XANTICA	45GRS
LEVADURA	30 GRS
POLVO DE HORNEAR	3 GRS E
ESENCIA DE VAINILLA	10 ML
HUEVOS	9 UNIDADES
AGUA	2000 ML
MARGARINA HOJALDRE	2000 GRS
DULCE DE LECHE	2500KG

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR LA PREMEZCLA, MAICENA, SAL, LEVADURA Y GOMA XANTICA A LA AMASADORA Y MEZCLAR, LUEGO AGREGAR EL AGUA Y LOS HUEVOS, BATIR...

- GUARDAR EN FRÍO PARA REPOSAR
- POCO BATIDO

UNA VEZ QUE LA MASA DESCANSO UN DIA, PODEMOS UTILIZARLA.

SOBAR UNA PARTE DE LA MASA (APROXIMADAMENTE 4 KGS) HASTA QUE SU TEXTURA QUEDE SUAVE, LUEGO FORMAR UN RECTÁNGULO Y EN EL MEDIO AGREGAR 2 KGS DE MARGARINA PARA HOJALDRE Y CERRAR, LUEGO PASAMOS POR SOBADORA

EN N° 16, LUEGO EN N°11 Y HACERLE 4 VUELTAS SIMPLES.  
REPETIR 4 VECES Y EN LA 5° TERMINAR EN N°4.

CORTAR 4 RECTÁNGULOS DEL TAMAÑO DE LA LATA , DEJAR  
REPOSAR UNOS MINUTOS Y HORNEAR.

- TEMPERATURA 210°
- TIEMPO DE COCCIÓN 8 MINUTOS

# ALFAJOR DE COCO: (30 UNIDADES)

## INGREDIENTES:

HUEVOS	32 UNIDADES
AZÚCAR	120 GRS
MIEL	20 GRS
MARGARINA	100 GRS
PREMEZCLA	80 GRS
COCO	1000 GRS
PASTELERA	300 GRS

## PROCEDIMIENTO:

PONER EN UNA OLLA LOS HUEVOS, EL AZÚCAR, LA MARGARINA, LA MIEL Y LA PREMEZCLA., BATIR Y PONER A CALENTAR... CUANDO LA PREPARACIÓN LLEGUE A ESTAR CALIENTE SIN QUEMARSE, RETIRAR DEL FUEGO Y AGREGAR COCO HASTA QUE SEA UNA MEZCLA UNIFORME, AGREGAR PASTELERA SI ES NECESARIO HIDRATAR.

- ARMAR LOS COQUITOS EN UNA PLACA EN MANTECADA Y PAPEL MANTECA
- AGREGAR UN ARO DE MEDIDA N°6 Y LLENAR  $\frac{1}{4}$  DEL MISMO
- LUEGO DE HORNEAR RELLENAR CON DULCE DE LECHE
- HORNO 170°
- TIEMPO.....

# ALFAJORES DE MAICENA: (150 UNIDADES)

## INGREDIENTES:

MARGARINA	1250 GRS
AZUCAR IMPALPABLE	700 GRS
YEMAS	70 UNIDADES
ESENCIA DE VAINILLA	40 ML
MAICENA	3000 GRS
PREMEZCLA	500 GRS
POLVO PARA HORNEAR	70 GRS
BICARBONATO	1 CDITA DE TE 4 GRS
VODKA (BOLS)	2 TAPAS 40 ML
RALLADURA DE LIMÓN	2 UNIDADES
DULCE DE LECHE	45 GRS POR UNIDAD GRANDE
COCO	CANTIDAD NECESARIA

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR LA MANTECA JUNTO EL AZÚCAR IMPALPABLE Y MEZCLAR HASTA FORMAR UNA PASTA, AGREGAR LAS YEMAS DE A UNA, LUEGO LA RALLADURA, LA ESENCIA Y EL BOLS BATIR. POR ÚLTIMO TODOS LOS SECOS JUNTOS.

- REPOSAR EN FRÍO
- PASAR EN SOBADORA EN N°8 (CHICOS) N°9 (GRANDES)
- CORTAR CON CORTANTES N°3(CHICOS) N°6 (GRANDES)
- HORNO 180°
- TIEMPO 6/7 MINUTOS



# ALFAJOR DE CHOCOLATE:

## (400 Unid)

### INGREDIENTES:

AZÚCAR	2000 GRS
MARGARINA	2000 GRS
HUEVOS	18 UNIDADES
MIEL	80 GRS
CACAO AMARGO	80 GRS
CHOCOLATE DERRETIDO	1500 GRS
MAICENA	1000 GRS
PREMEZCLA	1000 GRS
BICARBONATO DE AMONIO	40 GRS
BICARBONATO	40 GRS
POLVO PARA HORNEAR	40 GRS
AGUA	1000 ML

### PARA ARMADO:

CHOCOLATE CANTIDAD NECESARIA BLANCO/NEGRO  
DULCE DE LECHE POR UNIDAD 40 GRS

### PROCEDIMIENTO: AGREGAR EL AZÚCAR

JUNTO LA MANTECA HASTA FORMAR UNA  
PASTA, LUEGO AGREGAR LOS HUEVOS, EL  
AGUA, EL AMONIO, LA MIEL Y EL CACAO, BATIR Y  
AGREGAR UNA PARTE DE LA PREMEZCLA Y  
MEZCLAR, UNA VES INTEGRADA PONGO EL  
CHOCOLATE Y AHÍ NOMÁS TODOS LOS SECOS  
RESTANTES QUE ME FALTAN.

- REPOSAR EN FRÍO
- PASAR POR SOBADORA N°5
- CORTAR CON CORTANTE N°5(GRANDES) N°3 (CHICOS)
- TIEMPO 160°
- TIEMPO 13 MINUTOS APROX

ENFRIAR Y RELLENAR CON DULCE DE LECHE Y BAÑAR CON CHOCOLATE NEGRO O BLANCO.

# CHOCOTORTA EN BANDEJA (12 bandeja grande)

## INGREDIENTES:

Galletas de chocolate	780 GR
Dulce de Leche	1100 GR
Queso Crema	1100 GR

**PROCEDIMIENTO:** Chocotorta en bandejitas individuales (12 unidades de 9x9 c

## Preparación:

### 1. Preparar la base:

Pisar o procesar las galletitas hasta que queden tipo granulado grueso, sin llegar a polvo. Esta mezcla va a formar la base y las capas intermedias.

### 2. Preparar la crema:

En un bowl grande, mezclar el queso crema con el dulce de leche hasta lograr una crema uniforme, sin vetas.

### 3. Armado de las bandejitas:

- Colocar una capa de galletitas rotas como base.
- Agregar una capa de la mezcla de queso y dulce de leche.
- Repetir este proceso haciendo al menos **dos capas**, idealmente **tres** si da la altura.
- Finalizar con una capa de la crema.

### 4. Decoración:

Rallar chocolate por encima de cada porción para darle un toque visual y sabor extra.

### 5. Reposo:

Llevar a la heladera mínimo 4 horas (ideal de un día para el otro) para que tome cuerpo y sabor.



# CEESECAKES DE FRUTILLA EN CINTURA (12 bandeja grande)

## INGREDIENTES:

Galletas de Limon	360 GR
Crema de Leche Chantilly Suave	1000 GR
Queso Crema	750 GR

## PROCEDIMIENTO:

### Base de cookies:

Triturar las cookies de limón groseramente (a polvo).  
Distribuir una base en cada cintura individual, presionando con una cuchara o espátula para formar una capa pareja.

### Relleno cremoso:

Batir el todo junto crema y queso crem. Lograr una mezcla aireada y uniforme.

### Armado:

Volcar la mezcla sobre la base de cookies en cada cintura.

### Decoración:

Una vez que estén firmes, cubrir con una capa de

mermelada de frutilla. Se puede decorar con una rodajita fina de limón o ralladura para un toque extra

## BALCARCES (12 bandeja grande)

### INGREDIENTES:

PIONONO	900GR
DULCE DE LECHE	1300 GR
CREMA CHANTILLY SUAVE	1200 GR
DURAZNO	270 GR
AZÚCAR COMÚN	1600 GR

### PROCEDIMIENTO:

#### 1. Pionono base:

- Cortar 18 capas de pionono rectangulares del tamaño de cada molde Balcarce (3 capas por unidad).  
Reservar y tapar para que no se sequen.

#### 2. Armado por unidad (x6 Balcarces grandes):

 Repetir este armado **6 veces**, uno por cada molde:

1. Colocar una capa de pionono en la base del molde. Humedecer con almíbar.
2. Untar con una capa de **dulce de leche**.
3. Agregar el merengue en ese paso si lo hacés fresco.
4. Cubrir con otra capa de pionono, humedecer, dulce de leche, merengue y **trozos de durazno**.
5. Agregar una última capa de pionono.
6. Llevar a heladera para que tome cuerpo .

Reservá una parte para usar en el relleno, y otra para decorar en copitos con manga. y presentación:

- Una vez fríos y firmes, cortar cada Balcarce grande **a lo largo en 2 partes**.
  - Resultado: **12 lingotes iguales**.
- Decorar cada uno con **copitos de merengue** y opcionalmente espolvorear con azúcar impalpable o agregar trocitos de durazno encima.

# ALFAJORES CORDOBESES: (120 UNIDADES) 2025 no se realiza

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	3000 GRS
MAICENA	3000 GRS
SAL	120 GRS
GOMA XANTICA	90 GRS
LEVADURA	40 GRS
POLVO DE HORNEAR	3 GRS
ESENCIA DE VAINILLA	10 ML
HUEVOS	18 UNIDADES
AGUA	4000 ML
MARGARINA	3000 GRS

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR LA PREMEZCLA, MAICENA, SAL, LEVADURA Y GOMA XANTICA A LA AMASADORA Y MEZCLAR, LUEGO AGREGAR EL AGUA Y LOS HUEVOS, BATIR...

- GUARDAR EN FRÍO PARA REPOSAR
- POCO BATIDO

UNA VEZ QUE LA MASA DESCANSO UN DIA, PODEMOS UTILIZARLA.

SOBAR UNA PARTE DE LA MASA (APROXIMADAMENTE 4 KGS) HASTA QUE SU TEXTURA QUEDE SUAVE, LUEGO FORMAR UN RECTÁNGULO Y EN EL MEDIO AGREGAR 2 KGS DE MARGARINA PARA HOJALDRE Y CERRAR, LUEGO PASAMOS POR SOBADORA



EN N° 16, LUEGO EN N°11 Y HACERLE 4 VUELTAS SIMPLES.  
REPETIR 4 VECES Y EN LA 5° TERMINAR EN N°4.

CORTAR CON CORTANTE N°7 DEJAR REPOSAR UNOS  
MINUTOS Y HORNEAR.

- TEMPERATURA 210°
- TIEMPO DE COCCIÓN 8 MINUTOS

# BIZCOCHUELO VAINILLA: (3 KILOS)

## INGREDIENTES:

HUEVOS	37 UNIDADES
AZÚCAR	1700 GRS
ACEITE	900 ML
PREMEZCLA	1500 GRS

## PROCEDIMIENTO:

PONEMOS EN UN BOLS LOS HUEVOS, AZÚCAR Y ACEITE CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES , LUEGO AGREGAR LA PREMEZCLA TAMIZADA . EN MOVIMIENTOS ENVOLVENTES. PONER EL MOLDE YA ENMANTECADO.

# BIZCOCHUELO CHOCOLATE: (3 KILOS)

## INGREDIENTES:

HUEVOS	37 UNIDADES
AZÚCAR	1700 GRS
ACEITE	900 ML
PREMEZCLA	1500 GRS
CACAO	30 GRS
COLORANTE DE CHOCOLATE	50ML
ESENCIA CHOCOLATE	50 ML
AGUA	250ML

## PROCEDIMIENTO:

PONEMOS EN UN BOLS LOS HUEVOS, AZÚCAR Y ACEITE CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES , LUEGO AGREGAR LA PREMEZCLA TAMIZADA . EN MOVIMIENTOS ENVOLVENTES. PONER EL MOLDE YA ENMANTECADO.

# BROWNIE: (32 bandeja grande)

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	1800kg
AZÚCAR	2250GRS
MARGARINA	990gms
CHOCOLATE	1530 GRS
HUEVOS	27 UNIDADES
POLVO DE HORNEAR	15 GRS
BICARBONATO	2025 NO SE LE AGREGA 2 GRS

## PROCEDIMIENTO:

MIENTRAS DERRETIMOS EL CHOCOLATE JUNTO LA MARGARINA, EN UN BOLS PONEMOS LOS HUEVOS Y EL AZÚCAR, APENAS SE UNEN (SIN BATIR) AGREGAMOS EL CHOCOLATE Y LA MARGARINA. POR ÚLTIMO AGREGAMOS LA PREMEZCLA , POLVO P/HORNEAR ,UNA VEZ INTEGRADO TODO PONER EL UNA BANDEJA ENMANTECADA Y ENHARINADO

- NO LLEVA BATIDO SOLO MEZCLAR
- HORNO 170°
- TIEMPO 45'
-

# PASTA FROLA (32 bandeja grande)

## INGREDIENTES:

MARGARINA	3000 GRS
AZÚCAR	L3000 GRS
HUEVOS	19 UNID
MIEL	180 GRMS
POLVO PARA HORNEAR	90 GRS
GOMA XANTICA	30 GRS
PREMEZCLA	6000 GRS
DULCE MEMBRILLO O BATATA	5700 GRS

## PROCEDIMIENTO:

MEZCLAR LA MARGARINA POMADA JUNTO EL AZÚCAR Y LA MIEL, LUEGO LOS HUEVOS Y POR ÚLTIMO TODOS LOS SECOS.

- REPOSAR EN FRÍO
- PASAR POR SOBADORA EN N°8
- HORNO 160°
- TIEMPO 10 MIN

RENDIMIENTO DE LA MASA

1 BANDEJA GRANDE DE CRUMBLE DE MANZANA

1 COCO

1 FROLA

1 BANDEJA CHICA DE RICOTA

11 BASES CHICAS PARA TARTITAS

# MEDIALUNAS Y FACTURAS:

## INGREDIENTES:

MAICENA	3600 GRS
MANDIOCA	3600 GRS
LECHE EN POLVO	3600 GRS
AZÚCAR	1920 GRS
SAL	75 GRS
LEVADURA	35 GRS
GOMA XANTICA	80 GRS
HUEVOS	72 UNIDADES
MIEL	1200 GRS
ESENCIA DE VAINILLA	6 TAPAS (MISMO ENVASE)
ESENCIA DE LIMÓN	2 TAPAS (MISMO ENVASE)
ESENCIA DE MANTECA	2 TAPAS (MISMO ENVASE)
COLORANTE AMARILLO	½ TAPA (MISMO ENVASE)
AGUA	2000 ML
PARA EL EMPASTE	
MARGARINA MASAS	5000 GRS
MARGARINA HOJALDRE	400 GRS
PREMEZCLA	1000 GRS

## PROCEDIMIENTO:

ARMADO DEL EMPASTE: PONEMOS EN LA AMASADORA LAS 2 MARGARINAS Y LA PREMEZCLA. BATIMOS HASTA FORMAR UNA PASTA.

- RETIRAR DE LA AMASADORA, PESAMOS Y SEPARAMOS BOLLITOS DE 800 GRS.

PARA LA MASA: PONEMOS EN AMASADORA TODO LO SECO JUNTO (MAICENA, MANDIOCA, LECHE EN POLVO, AZÚCAR, SAL, LEVADURA, GOMA XANTICA.) MEZCLAR Y AGREGAR LOS HUEVOS, LA MIEL, LAS ESENCIAS, EL COLORANTE Y LA MITAD DEL AGUA. BATIR A VELOCIDAD BAJA, DENTRO DE LOS 2 MINUTOS CON UNA ESPÁTULA MEZCLAR DE ABAJO HACIA ARRIBA, CONTROLANDO QUE NO QUEDE NADA DE MEZCLA SIN BATIR Y AGREGAR DE A POCO EL AGUA RESTANTE. UNA VEZ TODO INTEGRADO RETIRAR LA MASA Y SEPARAR DE 2,500KG FORMANDO UN RECTÁNGULO, EN EL MEDIO AGREGAMOS 1 EMPASTE (SEPARADO ANTERIORMENTE) Y LO ENCERRAMOS PARA QUE NO SE LLEGUE A ESCAPAR NADA DE LA MARGARINA. REPETIMOS ASÍ HASTA GASTAR TODA LA MASA.

- REPOSAR 1 DÍA COMO MÍNIMO.

AL DÍA SIGUIENTE SACAR UN BASTÓN Y GOLPEAR CON UN PALOTE SIN ROMPER LA MASA, LOGRANDO QUE EL EMPASTE SE DISTRIBUYE POR TODA LA MASA Y VAMOS A LA SOBADORA. PASAMOS (SIEMPRE LA MASA DE PUNTA) PRIMERO EN N°25, LUEGO EN 15 Y REALIZAMOS 3 VUELTAS SIMPLES

Y VOLVER A REALIZAR LO MISMO 2 VECES MÁS, EN LA CUARTA VEZ PASAMOS EN N°11.

PONEMOS LA MASA EN LA MESA Y RECORTAMOS 3 RECTÁNGULOS DE APROXIMADAMENTE 15CM X 50CM, PARA LUEGO FORMAR TRIÁNGULOS (PARA MEDIALUNAS) DE 10X10CM APROXIMADAMENTE.

Y RECTÁNGULOS (PARA FACTURAS) DE 10X5 CM.

LISTO PARA HACER EL ARMADO DE FACTURAS Y MEDIALUNAS. DEJAR DESCANSAR HASTA EL DÍA SIGUIENTE.

- TEMPERATURA 180°
- TIEMPO 15/17 MINUTOS
- VAPOR AL INGRESAR AL HORNO

# ÑOQUIS: (20 UNID DE 400 GRS)

## INGREDIENTES:

LECHE LIQUIDA	3000 GRS
SAL	1 CDA
NUEZ MOSCADA	20 GRS
MANTECA	100 GRS
PREMEZCLA	2000 GRS
HUEVOS	4 UNIDADES
POLVO DE HORNEAR	NO SE COLOCA 40 GRS

## PROCEDIMIENTO:

EN UNA OLLA PONEMOS A HERVIR LA LECHE, SAL, NUEZ Y MANTECA, UNA VEZ LISTA AGREGAR LA PREMEZCLA Y HUEVOS Y BATIR HASTA FORMAR UNA PASTA LISA, ARMAR LOS ÑOQUIS Y PASAR POR ÑOQUERA.

- TIENE QUE HERVIR
- PESO 500GMS
- BANDEJA 750ML



# FIDEOS AL HUEVO (SPAGHETTI/FETUCCINI) (28 UNID 400 GRS)

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	6000 GRS
SAL	2 CDA
GOMA XANTICA	160 GRS
HUEVOS	70 UNIDADES
POLVO DE HORNEAR	40 GRS
COLORANTE AMARILLO	6 GOTAS

## PROCEDIMIENTO:

PONER EN LA AMASADORA LOS SECOS (PREMEZCLA, SAL, GOMA XANTICA, POLVO PARA HORNEAR) MEZCLAR Y AGREGAR LOS LÍQUIDOS (HUEVOS Y COLORANTE)

**MORRÓN:** PROCESAR 1 MORRON Y AGREGAR A LA MASA.

**ESPINACA:** PROCESAR 1 ATADO DE ESPINACA Y AGREGAR A LA MASA.

UNA VEZ LISTA EMPEZAR A SOBAR LA MASA HASTA QUE SEA UNA MASA MANEJABLE.

PASAR EN 6 Y CORTAR RECTÁNGULOS DE 15X40CM APROXIMADAMENTE Y SEPARAR.

TERMINACIONES: FETUCCINI N°2, SPAGHETTI N°1,5

# RAVIOLES: RICOTA Y NUEZ (180 UNIDADES BANDEJAS )

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	1200 GRS
GOMA XANTICA	24 GRS
MANDIOCA	320 GRS
MAICENA	160 GRS
MARGARINA	100 GRS
SAL	26 GRS
ACEITE	10 ML
HUEVOS	4 UNIDADES
POLVO DE HORNEAR	8 GRS
AGUA	800 ML

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR A LA AMASADORA TODO LO SECO (PREMEZCLA,GOMA XANTICA, MANDIOCA, MAICENA, POLVO P/HORNEAR, SAL) MEZCLAR Y AGREGAR TODOS LOS LÍQUIDOS JUNTOS (HUEVOS, ACEITE, AGUA) BATIR HASTA FORMAR UNA MASA LISA.

PARA RAVIOLES DE RICOTA Y NUEZ: MASA BLANCA

RELLENO:RICOTA,SAL,NUEZ, MOZZARELLA Y NUECES PICADAS

COMENZAR A PASAR POR LA SOBADORA EN 14 ,10,8,6 HASTA CONSEGUIR QUE LA MASA SEA MANEJABLE.

TERMINACIÓN N°3

COLOCAR LA MASA SOBRE LOS MOLDES ,ENHARINADO PINTANDO LUEGO CON HUEVO LUEGO AGREGAR RELLENO Y TAPA, DESMOLDAR , COLOCAR RAVIOLES EN BANDEJA ENHARINADA

# RAVIOLES: POLLO Y VERDURA (180 UNIDADES BANDEJAS )

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	1200 GRS
GOMA XANTICA	24 GRS
MANDIOCA	320 GRS
MAICENA	160 GRS
MARGARINA	100 GRS
SAL	26 GRS
ACEITE	10 ML
HUEVOS	4 UNIDADES
POLVO DE HORNEAR	8 GRS
AGUA	800 ML

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR EN LA AMASADORA TODO LO SECO (PREMEZCLA, GOMA XANTICA, MANDIOCA, MAICENA, POLVO P/HORNEAR, SAL) MEZCLAR Y AGREGAR LUEGO LOS LÍQUIDOS (HUEVOS, ACEITE, AGUA)

LUEGO AGREGAR EL ATADO DE ESPINACAS PROCESADO. MEZCLAR HASTA LOGRAR UNA MASA LISA.

PASAR POR SOBADORA HASTA CONSEGUIR QUE LA MASA SEA MANEJABLE.

RELLENO : UTILIZAMOS POLLO 1500KG , ESPINACA QUE SE HIERVE .

REHOGAR LA CEBOLLA EL AJO , PIMIENTO ROJO , CORTADO BIEN PEQUEÑO , INTEGRANDO TODO PARA CONDIMENTAR CON SAL , PIMIENTA , FINALMENTE SE PASA POR PROCESADORA .

# SORRENTINOS JAMÓN Y MUZZA: (216 UNIDADES, 18 BANDEJAS)

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	1200 GRS
GOMA XANTICA	24 GRS
MANDIOCA	320 GRS
MAICENA	160 GRS
MARGARINA	100 GRS
SAL	26 GRS
ACEITE	10 ML
HUEVOS	4 UNIDADES
POLVO DE HORNEAR	8 GRS
AGUA	800 ML
RELLENO	JAMÓN RICOTA MUZZA Q CREMA

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR EN LA AMASADORA TODO LO SECO (PREMEZCLA, GOMA XANTICA, MANDIOCA, MAICENA, POLVO P/HORNEAR, SAL) MEZCLAR Y AGREGAR LUEGO LOS LÍQUIDOS (HUEVOS, ACEITE, AGUA) MEZCLAR HASTA LOGRAR UNA MASA LISA. PASAR POR SOBADORA HASTA CONSEGUIR QUE LA MASA SEA MANEJABLE. TERMINACIÓN N°2 ABAJO, 1.5 ARRIBA

RELLENO:AGREGAR EL JAMÓN JUNTO CON LA MUZZARELLA, (AMBOS PROCESADO Y MISMA CANTIDAD) QUESO CREMA, SAL, UNA PIZCA DE NUEZ MOSCADA Y UN POCO DE QUESO PATEGRÁS RALLADO.

# SORRENTINO REMOLACHA:

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	1200 GRS
GOMA XANTICA	24 GRS
MANDIOCA	320 GRS
MAICENA	160 GRS
MARGARINA	100 GRS
SAL	26 GRS
ACEITE	10 ML
HUEVOS	4 UNIDADES
POLVO DE HORNEAR	8 GRS
AGUA	800 ML
ESPINACA	1 ATADO

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR EN LA AMASADORA TODO LO SECO (PREMEZCLA, GOMA XANTICA, MANDIOCA, MAICENA, POLVO P/HORNEAR, SAL) MEZCLAR Y AGREGAR LUEGO LOS LÍQUIDOS (HUEVOS, ACEITE, AGUA)

LUEGO AGREGAR EL ATADO DE ESPINACAS PROCESADO. MEZCLAR HASTA LOGRAR UNA MASA LISA.

PASAR POR SOBADORA HASTA CONSEGUIR QUE LA MASA SEA MANEJABLE.

TERMINACIÓN N°2 ABAJO, 1.5 ARRIBA

RELLENO:UTILIZAMOS 1 KG DE REMOLACHA Y 1 CALABACÍN GRANDE (YA COCINADO) HACEMOS UN PURÉ Y LE AGREGAMOS QUESO CREMA, QUESO RALLADO, SAL, NUEZ MOSCADA MEZCLAR Y LISTO.

# SORRENTINO TERNERA Y (VERDURA 216 , 18 BANDEJAS )

## INGREDIENTES:

PREMEZCLA	1200 GRS
GOMA XANTICA	24 GRS
MANDIOCA	320 GRS
MAICENA	160 GRS
MARGARINA	100 GRS
SAL	26 GRS
ACEITE	10 ML
HUEVOS	4 UNIDADES
POLVO DE HORNEAR	8 GRS
AGUA	800 ML
ESPINACA	1 ATADO

CARNE ?

VERDURA ?

COCCIÓN ?

## PROCEDIMIENTO:

AGREGAR EN LA AMASADORA TODO LO SECO (PREMEZCLA, GOMA XANTICA, MANDIOCA, MAICENA, POLVO P/HORNEAR, SAL) MEZCLAR Y AGREGAR LUEGO LOS LÍQUIDOS (HUEVOS, ACEITE, AGUA)

LUEGO AGREGAR EL ATADO DE ESPINACAS

PROCESADO. MEZCLAR HASTA LOGRAR UNA MASA LISA.

PASAR POR SOBADORA HASTA CONSEGUIR QUE LA MASA SEA MANEJABLE.

RELLENO : UTILIZAMOS CARNE 1500 KG , QUE SE HIERVE .  
REHOGAR LA CEBOLLA EL AJO , PIMIENTO ROJO , CEBOLLA DE  
VERDEO , CORTADO BIEN PEQUEÑO , INTEGRANDO TODO PARA  
CONDIMENTAR CON SAL , PIMIENTA Y COMINO , FINALMENTE SE  
PASA POR PROCESADORA .