



Recetario

DÍA DE LA
CanCIÓN
Criolla



insuma



Suspiro a la limeña

[Ver página](#)



Picarones

[Ver página](#)



Cupcake Embujado

[Ver página](#)

Contenido

Suspiro a la Limeña



Suspiro a la Limeña

Rendimiento: 4 copas de 5 onzas

INGREDIENTES

Peso Unidad

MANJAR DE YEMAS

Leche evaporada Gloria	400	g
Leche condensada Gloria	393	g
Yema de huevo Avivel	60	g

MERENGUE DE OPORTO

Clara de huevo Avivel	100	g
Azúcar blanca refinada Casa Grande (para el merengue)	20	g
Vino Oporto	60	g
Azúcar blanca refinada Casa Grande (para el almíbar)	180	g

EQUIPOS A USAR

Balanza
calibrada

Batidora



Olla

Manjar de yemas

**01.**

Pesar y acondicionar bien los ingredientes.

**02.**

En una olla con fondo grueso, calentar la leche evaporada y condensada, moviendo constantemente hasta que tome punto.

**03.**

Poner un poco de la mezcla sobre las yemas para temperarlas, luego vaciarlas sobre la mezcla de las leches.

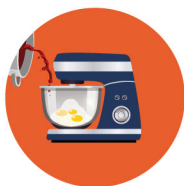
**04.**

Llevar a hervor, para posteriormente enfriar con un papel film sobre la superficie.

Merengue de oporto

**01.**

Poner en una olla el vino oporto con el azúcar y llevar a hervir hasta que llegue a 121°C.

**02.**

Batir las claras con el azúcar y agregar en forma de hilo el almibar de oporto. Continuar batiendo hasta que enfríe el fondo de la batidora o bowl.

**03.**

Servir el manjar de yemas en una copa y decorar con el merengue usando una manga, decorando al gusto.



Picarones



Picarones

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
MASA DEL PICARÓN		
Harina Nicolini Pastelera	100%	370
Camote	68%	250
Zapallo	68%	250
Azúcar granulada blanca Casa Grande	5%	20
Huevo Avivel	32%	120
Pisco	5%	20
Levadura instantánea Nicolini	2%	8
Anís, canela y clavo de olor	1%	5
MIEL DE CHANCACA		
Chancaca		125
Naranja		150
Agua		125
Azúcar granulada blanca Casa Grande		60
Canela, clavo de olor y anís		3
Hojas de higo		1

EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada

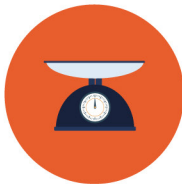


Olla



Sartén

Masa del picarón



01. Pesar y acondicionar bien los ingredientes.



02. En una olla calentar el agua para sancochar el camote y zapallo, con anís, clavo de olor y canela. Una vez cocido colar y reservar el agua.



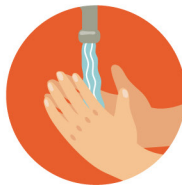
03. Agregar al zapallo y camote el huevo, azúcar, levadura y harina. Poco a poco añadir el agua de la cocción hasta tener la consistencia ideal.



04. Adicionar anís y pisco, una vez bien mezclado dejar reposar hasta que la masa duplique su tamaño.



05. Calentar la sartén con abundante aceite, llegar a 170 °C aprox. para empezar a freír.



06. Humedecer las manos antes de tocar la masa (para evitar que se pegue a la mano).



07. Freír por 3 a 4 min por cada lado y dejar escurrir.



08. Servir caliente y miel al gusto.

Miel de chancaca



01.

Poner todos los ingredientes en una olla y llevar a hervor hasta los 110°C .



02.

Luego colar la miel en caliente y reservar.

Cupcake embrujado



Cupcake embrujado

Rendimiento: 12 unidades de cupcakes

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (kg)
MASA CUPCAKE		
Azúcar granulada blanca Casa Grande	100%	0.117
Harina Nicolini Premium	83%	0.097
Leche Gloria UHT	72%	0.084
Aceite vegetal Cocinero	61%	0.071
Huevos Avivel	42%	0.049
Cocoa Negusa	26%	0.031
Vinagre Alpessa	3%	0.003
Saborizante esencia de vainilla Umsha	3%	0.003
Bicarbonato	3%	0.003
Polvo de hornear	3%	0.003
Sal Alpessa	3%	0.003
BUTTERCREAM DE MENTA		
Finita en polvo Umsha	100%	0.300
Margarina Primavera Multiusos	67%	0.200
Crema vegetal	17%	0.050
Esencia de menta	2%	0.006
Colorante verde limón	2%	0.006
DECORACIÓN		
Galleta Chomp de chocolate		0.084
Masa elástica negra		0.120

EQUIPOS A USAR



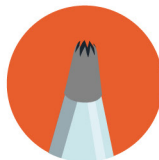
Balanza calibrada



Batidora



Espátula



Boquilla



Manga Pastelera

Masa de cupcake



01. Pesar y acondicionar bien los ingredientes.



02. En la batidora, usando la paleta, mezclar los huevos con el aceite a velocidad media, adicionar la esencia sabor a vainilla.



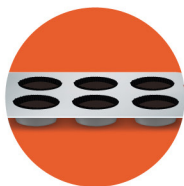
03. En un bowl cortar la leche mezclando con el vinagre. Reservar.



04. Agregar la leche cortada a la batidora y así como los insumos secos: harina, polvo de hornear, bicarbonato y cocoa.



05. Mezclar a velocidad media hasta integrar completamente. Finalmente agregar el azúcar granulada blanca y mezclar por unos minutos más.



06. Servir la mezcla en moldecitos de cupcake con pirotines #7.

NOTA

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de horneado y decoración.

PRESENTACIÓN

El cupcake embrujado es una muy buena opción para armar packs y deleitar a tus clientes.

CONSERVACIÓN

Mantener en un lugar fresco y seco. Se recomienda mantenerlo empaquetado en cajitas o envases de plástico individual.

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO
Encuentra estos productos en Insuma

Si eres dueño de un
restaurante o panadería

insuma

Te premia con la
PROMOCIÓN



PODRÁS GANAR

un viaje para **2 PERSONAS**
para ver la final del mundial en **QATAR**



2 MINIVANS

12 REFRIGERADORAS



**CIENTOS DE CAMISETAS
PERSONALIZADAS**

