

EL DÍA DE LA PASTERERÍA PERUANA

Dulce
TRADICIÓN

ELABORADO POR ALICORP

Contenido



01

Encanelado

Página 03



02

Budín de Chancay con Durazno

Página 05



03

Guargüeros

Página 07



04

Bola de Oro

Página 09



05

Turrón de doña Pepa

Página 12



06

Chumbeque

Página 14

Encanelado

RENDIMIENTO: Un Encanelado
de 10 porciones aprox.

	INGREDIENTES	%	Kg
BIZCOCHUELO	Huevos	100.0%	0.720
	Harina Nicolini Premium	50%	0.360
	Azúcar blanca granulada	50%	0.360
	Maicena	5.5%	0.040
	Polvo de hornear	1.1%	0.008
	Esencia de Vainilla Negrita	0.6%	0.004
ALMÍBAR	Agua	100%	0.500
	Azúcar blanca granulada	40%	0.200
	Canela entera	6%	0.030
	Pisco	6%	0.030
DECORACIÓN	Canela en polvo		0.04
	Finita en polvo Negrita		0.02
	Manjar blanco		0.80
	Rajas de canela		2 uni.
	Marrasquino		2 uni.

**Equipos
a usar**



Balanza
calibrada



Batidora



Manga
pastelera



Espátula de
aluminio



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

1



Bizcochuelo

Batir las claras de huevo hasta llegar a punto nieve y agregar el azúcar poco a poco, luego adicionar las yemas una a una mientras sigue batiendo.

2



Agregar la esencia de vainilla Negrita y mezclar de manera envolvente.

3



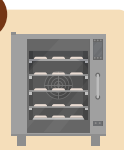
Cernir todos los ingredientes secos e integrarlos a la mezcla anterior en forma envolvente.

4



Esparcir la mezcla en una bandeja engrasada y cubierta con papel manteca.

5



Llevar al horno a 160 °C por 8 minutos aproximadamente. Reservar

6



Almíbar de Canela

Hervir el agua con la canela, azúcar y finalmente agregar el pisco.

7



Armado de Encanelado

Cortar el bizcochuelo en 4 piezas de 20 x 30 aprox., almibarar cada capa y rellenar con manjar blanco culminando la última capa con manjar.

8



Cubrir con la canela molida la última capa.

9



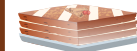
Decorar con líneas de finita en polvo Negrita, rajas de canela y marrasquinos.

Presentación:



El encanelado tiene una presentación rectangular, fácil de mostrar en vitrina y práctica para cortar las porciones. Es un postre húmedo y delicioso clásico limeño.

Conservación:



Una vez armado el producto se recomienda mantener en refrigeración.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

Budín de Chancay con Durazno

RENDIMIENTO: Un molde rectangular.

	INGREDIENTES	%	Kg
BUDÍN	Leche evaporada	100%	0.600
	Azúcar blanca granulada	50%	0.300
	Huevos	45%	0.270
	Durazno en almibar	33%	0.200
	Harina Nicolini Premium	25%	0.150
	Pasas negras	12.5%	0.075
	Margarina Primavera Multiusos	12.5%	0.075
	Ralladura de naranja	6.3%	0.038
	Canela en polvo	4%	0.023
	Esencia de Vainilla Negraita	2%	0.012
	Chancay		6 uni.
CARAMELO	Azúcar blanca granulada		0.225
	Agua		0.075
DECORACIÓN	Marrasquinos		2 uni.
	Hojitas de menta		2 uni.

Equipos a usar



Balanza calibrada



Batidora



Bowl



Molde rectangular



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

1



Budín

Derretir la margarina y barnizar los chancays que deben estar cortados en rodajas.

2



Batir los huevos hasta que estén espumosos, agregar el azúcar y luego la leche evaporada.

3



Agregar la esencia de vainilla Negrita, la ralladura de naranja y la canela en polvo.

4



Caramelo

Llevar a hervir el azúcar y el agua hasta llegar al punto bola dura, y obtener un color dorado. Acaramelar el molde rectangular hasta cubrir toda la parte interna.

5



Armado

Colocar los chancays como primera capa en el molde acaramelado, colocar el durazno en rodajas

6



Agregar la primera mezcla.

7



Llevar el molde en baño maria al horno por 60 minutos a 150 °C aproximadamente.

8

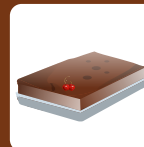


Desmoldar el budín y decorar con marrasquinos y las hojitas de menta.



Presentación:

El budín tiene presentación rectangular clásica, y tiene todo el sabor y aroma de chancay, podemos presentarlo entero o en porciones.



Conservación:

Se recomienda refrigerar para una mejor humedad y un delicioso sabor

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

Guargüeros

RENDIMIENTO: 15 unidades

	INGREDIENTES	%	Kg
MASA	Harina Nicolini Premium	100%	0.115
	Yemas de huevo	70%	0.080
	Finita en polvo Negrita	43%	0.050
	Pisco	13%	0.015
ALMÍBAR	Aceite vegetal		0.400
DECORACIÓN	Manjar blanco		0.250

Equipos a usar



Balanza calibrada



Bowl



Rodillo



Manga pastelera



Boquilla tipo estrella



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

1



Masa

Mezclar las yemas con la harina y el pisco hasta obtener una masa homogénea. Reposar.

2



Estirar en la mesa con ayuda de un rodillo hasta obtener una lamina fina.

3



Cortar cuadrados de 7x7, enrrolle cada cuadrado y selle con clara de huevo.

4



Congelar las piezas armadas por 30 minutos.

5



En una sartén colocar el aceite y freír las piezas, retirándolas en un bowl con papel toalla para escurrir. Reservar.

6



Armado de Guargüero

En una manga con boquilla estrella colocar el manjar y rellenar cada guargüero.

7



Espolvorear con finita en polvo Negrita.



Presentación:

Los guargüeros tiene presentación individual y es un bocadito ideal para cualquier momento, puedes venderlos en estuches o incluirlos en box's pasteleros.



Conservación:

Una vez fritos y rellenos exhibir en vitrina en un ambiente seco y fresco.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

Bola de Oro

RENDIMIENTO: Un postre de diámetro 21

	INGREDIENTES	%	Kg
BIZCOCHUELO	Huevos	100%	0.720
	Harina Nicolini Premium	50%	0.360
	Azúcar blanca granulada	50%	0.360
	Esencia de Vainilla Negraita	0.6%	0.004
	Polvo de hornear	1.1%	0.008
	Maicena	5.5%	0.040
MANÁ	Leche fresca	100%	1.000
	Azúcar blanca granulada	57%	0.570
	Finita en polvo Negraita	25%	0.250
	Yemas de huevo	14%	0.140
	Huevos	0.6%	0.060
DECORACIÓN	Manjar		0.250
	Mermelada de albaricoque		0.150
GLACÉ PARA DECORAR	Finita en polvo Negraita		0.250
	Clara de huevo		0.040
	Zumo de limón		0.005

Equipos a usar



Balanza calibrada



Batidora



Bowl



Bandeja



Rodillo



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

1



Bizcochuelo

Batir las claras de huevo hasta llegar a punto nieve y agregar el azúcar poco a poco, luego adicionar las yemas una a una mientras sigue batiendo.

2



Agregar la esencia de vainilla Negrita y mezclar de manera envolvente.

3



Cernir todos los ingredientes secos e integrarlos a la mezcla anterior en forma envolvente.

4



Esparcir la mezcla en una bandeja engrasada y cubierta con papel manteca.

5



Llevar al horno a 160 °C por 8 minutos aproximadamente. Reservar.

6



Maná

Poner a hervir la leche fresca, azúcar, yemas y huevo previamente batidos y colados.

7



Mantener a fuego moderado hasta que se evapore el líquido de la mezcla y se logre la cocción de los ingredientes.

8



Una vez listo, batir hasta que se enfríe la masa, agregar finita en polvo Negrita y mezclar lentamente hasta obtener una masa homogénea. Refrigerar

9



Glacé

Mezclaremos la clara de huevo y la finita en polvo negrita hasta obtener una textura firme para realizar líneas definidas.

10



Armado

Usar un bowl diámetro 24 para armar la bola de oro.

11



Estirar con ayuda de un rodillo el bizcochuelo y luego cortar circunferencias de 30, 26, 24 de diámetro.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

12



En el bowl colocar papel film y colocar la primera capa de bizcochuelo, untar con la mermelada de albaricoque, luego colocar una capa delgada de maná, una capa de manjar y seguir colocando capas de bizcochuelo, manjar y mermelada de albaricoque respectivamente hasta llenar el bowl, colocar algo pesado para conservar la forma.

13



Estirar el maná y forrar la torta.

14



Con el glacé realizar delineados de punto perdido en toda la torta, colocar un cordón en los bordes inferiores.

15



Finalmente realizar unas frutas con el mana restante para decorar el postre.



Presentación:

La Bola de Oro es un postre tradicional y su consumo se vincula a celebraciones y onomásticos.



Conservación:

Una vez armada la Bola de Oro, se recomienda mantenerlo en vitrina en un lugar fresco y seco, sin exposición directa al sol.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

Turrón Doña Pepa

RENDIMIENTO: 2.5 kg de turrón.

	INGREDIENTES	%	Kg
MASA	Harina Nicolini Premium	100%	1.000
	Manteca Famosa	40%	0.400
	Margarina Primavera Multiusos	35%	0.350
	Agua	20%	0.200
	Azúcar blanca granulada	5.0%	0.050
	Sal	1.5%	0.015
	Anís tostado	2.0%	0.020
	Ajonjolí	2.0%	0.020
	Colorante amarillo		al gusto
	MIEL DE FRUTAS	Azúcar blanca granulada	100%
Agua		75%	1.500
Canela		1.5%	0.030
Piña		40%	0.800
Naranja		20%	0.400
Membrillo		15%	0.300
Manzana		15%	0.300
DECORACIÓN	Limón	10%	0.200
	Grajeas		0.100
	Caramelos redondos		0.050
	Caracoles		0.030
	Bastoncitos		0.020

Equipos a usar



Balanza calibrada



Batidora



Manga pastelera



Espátula de aluminio



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

1



Palitos de Turrón

Colocar en la amasadora la margarina y manteca, mezclar en velocidad media, añadir anís y el ajonolí previamente tostados y triturados.

2



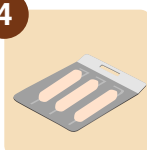
Incorporar la harina, alternando con el agua con el colorante diluido.

3



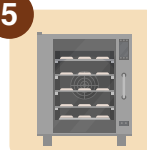
Mezclar en velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea.

4



Dividir la masa en palitos de 60 g, estirarlos y colocar en la bandeja de forma vertical.

5



Llevar al horno por 20 minutos a 150 °C aproximadamente.

6



Dejar enfriar.

7



Miel de Frutas

En una olla colocar el alga y llevar a hervir con todas las frutas y canela.

8



Colar el zumo de frutas y llevar a fuego moderado agregando el azúcar.

9



Dejar hervir hasta tomar punto bola blanda, observando el color y la textura.

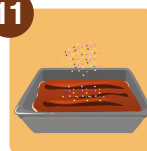
10



Armado de Turrón

En una lata colocar una capa de palitos, esparcir la miel y repetir el armado por 3 veces, emparejando la última capa de miel que será la presentación final.

11



Finalmente decorar esparciendo grajeas y caramelos grandes.

Presentación:



El turrón es un postre que puede empaquetarse por peso y también servirse en porciones al plato.

Conservación:



Una vez armado, el turrón debe estar cubierto con plastifilm para su conservación y mantener en un lugar fresco y seco.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

Chumbeque

RENDIMIENTO: 8 paquetes de
15 unidades (8 x 4.5cm)

	INGREDIENTES	%	Kg
MASA	Harina Nicolini Selección Especial	100%	2.000
	Manteca Famosa	55%	1.100
	Agua	10%	0.200
	Azúcar Blanca Granulada	5%	0.100
	Sal	1.5%	0.030
	Polvo de Hornear	0.6%	0.012
	Colorante Amarillo Huevo	0.3%	0.006
	Anís Entero	0.3%	0.006
MIEL ROJA	Azúcar Blanca Granulada	100%	0.400
	Agua	25%	0.100
	Jugo de Limón	5%	0.020
	Glucosa	1%	0.005
	Colorante Limón Líquido	0.3%	0.001
	Colorante Rojo Líquido	0.3%	0.001

Equipos a usar



Balanza calibrada



Bandeja



Rodillo



Olla



Cocina



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

1



Masa

Añadir a la amasadora la harina, polvo de hornear y manteca, mezclar hasta obtener punto arena. Dos minutos a segunda velocidad aproximadamente.

2



Por otro lado, en un bowl disolver en el agua el azúcar, sal y colorante.

3



Añadir la mezcla líquida a la amasadora y mezclar hasta homogenizar (importante no formar liga).

4



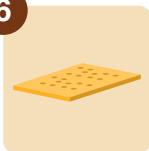
Retirar la masa y dividir en bloques de 1.0 kg.

5



Estirar la masa a un espesor de 2 mm, ubicar en bandejas planas.

6



Perforar las planchas con un rodillo punteador.

7



Precalentar el horno a 140 °C, hornear a 130 °C por 15 minutos (aproximadamente). Enfriar.

8



Miel Roja

En una olla colocar el azúcar, el agua y glucosa.

9



Hervir a una temperatura de 105 °C a 110 °C por 12 minutos. Controlar la temperatura.

10



Luego agregar el zumo de limón y colocar 2 gotas de colorante gel rojo y 1 gota de colorante gel amarillo limón.

11



Hervir hasta que este mezclado todo por un tiempo de 3 minutos, en un tazón llenar agua y verificar el punto miel (la gota que se desplace hasta la superficie).

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

12



Reservar hasta su uso.

13



Armado

Realizar el armado del chumbeque agregando 120 g de miel por plancha (3 planchas, por dos placas de miel).

14



Reposar hasta que la miel tenga una textura estable.

15



Dividir en porciones con medida de 8 cm de largo y 4.5 cm de ancho.

16



Realizar el empaque de 15 porciones de chumbeque por paquete.



Presentación:

El chumbeque tiene presentación en paquetes de 15 unidades, también puede exhibirse en presentaciones individuales.



Conservación:

Mantener en un lugar fresco y seco.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP