

alicorp

RECETARIO
PASTELERÍA
MÁGICA



ELABORADO POR ALICORP



Roll Navideño

[Ver página](#)



Galleta corona Navideña

[Ver página](#)



Keke Frutado

[Ver página](#)



Dulces Detalles

[Ver página](#)



CONTENIDO



ROLL



NAVIDEÑO



Roll Navideño

Rendimiento: 60 unidades pequeñas

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
MASA:		
Harina Nicolini Selección Especial	100%	1000
Leche fresca	40%	400
Azúcar blanca granulada	20%	200
Margarina Primavera Multiusos	15%	150
Huevos	10%	100
Canela molida	1%	10
Sal	1%	10
Levadura instantánea Nicolini	2%	20
RELLENO:		
Azúcar blanca granulada		250
Margarina Primavera Multiusos		150
Canela molida		30
GLASÉ:		
Clara de huevo		20
Finita en polvo Umsha		150

EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Batidora



Rodillo



Bandejas para Hornear

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes



01. Colocar todos los ingredientes en la amasadora. mezclar por 7 minutos aprox. en primera velocidad. Luego, cambiar a segunda velocidad hasta obtener el punto de liga ideal.



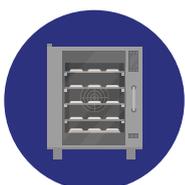
02. Estirar la masa en forma de rectángulo y empastar con el relleno de canela.



03. Enrollar como un pionono y cortar en porciones delgadas.



04. Fermentar en cámara hasta que doble el volumen.



05. Hornear a 160°C por 10 a 12 minutos. Tiempo y temperatura referencial.



06. Dejar enfriar y decorar con el glasé en forma de hilos.



07. Opcional: En una bandeja armar los roll en forma de árbol navideño.



Conservación
Conservar en un lugar fresco y seco.

NOTA: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en los procesos de horneado, enfriado y decoración.



GALLETA CORONA

NAVIDEÑA



Galleta Corona Navideña

Rendimiento: 20 unidades

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
MASA:		
Harina Nicolini Pastelera	100%	250
Margarina Primavera Multiusos	40%	100
Finita en polvo Umsha	40%	100
Miel	50%	125
Leche fresca	20%	50
Maicena	20%	50
Kion en polvo	2%	5
Canela en polvo	2%	5
Bicarbonato de sodio	1%	3
Sal	1%	2
Nuez moscada	1%	2
Clavo de olor en polvo	1%	2
GLASÉ:		
Clara de huevo		75
Finita en polvo Umsha		450
Colorante a la grasa verde		al gusto



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes



01. Calentar en una olla la finita en polvo, margarina, leche y miel. Mezclar bien y dejar enfriar.



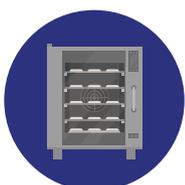
02. Tamizar la harina con las especias, maicena y el bicarbonato de sodio, todo ello lo unimos a la mezcla de miel hasta formar una masa blanda.



03. Colocar la masa en un film y refrigerar por 1 hora aproximadamente.



04. Al momento de armar las galletas, sacar la masa por porciones para que conserve la T° bien fría. Estirar la masa con un poco de maicena, hasta un espesor de 4 mm.



05. Hornear las galletas a 150°C por 8 a 10 minutos. Tiempo y temperatura referencial. Nota: los bordes apenas deben dorarse.



06. Decorar con glasé y aplicar sprinckels navideños.



Conservación
Conservar en un lugar fresco y seco.

NOTA: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado y Decoración.



KEKE



FRUTADO



Keke Frutado

Rendimiento: 1 keke diámetro 24.

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
MASA:		
Premezcla Experta Keke	100%	750
Huevo	35%	263
Agua	15%	113
Aceite	10%	75
Canela en polvo	1%	7
Clavo de olor en polvo	0.4%	3
Kion en polvo	0.3%	2
Nuez moscada	0.3%	2
RELLENO:		
Pasas		38
Pecanas		38
Almendras		38
Castañas		38
Higos secos		38
Naranja confitada		38
GLASÉ:		
Finita en polvo Umsha		150
Clara de huevo		20
DECORACIÓN:		
Romero en rama		5
Arándanos		5
Cerezas		10
Brillo nacarado		al gusto

EQUIPOS A USAR



Balanza
calibrada



Batidora



Manga
pastelera



Espátula

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes



01. En la batidora cremar todos los ingredientes a velocidad baja por 3 a 4 minutos aproximadamente.



02. Agregar el relleno previamente picado en trozos pequeños.



03. Vaciar la masa en un molde N° 24 y llevar al horno a 140°C por 30 minutos, luego subir la temperatura a 150°C por 20 minutos restantes. Tiempo y temperatura referencial.



04. Dejar enfriar y decorar.



Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco.

NOTA: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en los procesos de horneado, enfriado y decoración.

DULCES

DETALLES



Dulces Detalles

Rendimiento: 30 unidades delgadas

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
MASA:		
Harina Nicolini Pastelera	100%	334
Finita en polvo Umsha	50%	166
Margarina Primavera Multiusos	60%	200
Yema de huevo	13%	45
Saborizante de vainilla Umsha	7%	25
Sal	1%	5
CREMA DIPLOMÁTICA:		
Crema pastelera		100
Crema vegetal tipo chantilly		100
DECORACIÓN:		
Moras		50
Frambuesas		50
Pastillaje		al gusto

EQUIPOS A USAR



Balanza
calibrada



Batidora



Manga
pastelera



Boquilla
diseño
pasto



Espátula



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes



01.

En la batidora cremar la margarina con la finita en polvo hasta lograr un cremado prolijo, seguido agregar la yema y el saborizante a vainilla.



02.

Mezclar con la harina hasta obtener una masa homogénea. Luego poner en film y llevar a refrigeración por 30 minutos como mínimo.



03.

Estirar la masa hasta lograr un espesor de 3mm y cortar de acuerdo al modelo deseado.



04.

Hornear a 150°C por 12 minutos. Tiempo y temperatura referencial.



05.

Dejar enfriar, rellenar con la crema diplomática y decorar con el glase y frutos rojos.



Conservación

Una vez decorada la torta deberá conservarse en refrigeración.

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

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP