

alicorp

Premezcla
Experta

NUEVO

¡Ahora sin grasa
incorporada!



Recetario



• Especialízate con la nueva •

*Premezcla
Experta
Base para keke*

ELABORADO POR ALICORP

Contenido



01

**Keke de
Maracuyá**

Página 03



02

**Keke de
Piña**

Página 05



03

**Keke de
Higo**

Página 08



04

**Keke de
Limón**

Página 10



05

**Carrot
Cake**

Página 13



06

**Keke de
Novia**

Página 16

Keke de Maracuyá

• Rendimiento: Un saco de Premezcla Experta Base para Keke de 10 Kg rinde para 13 kekes de molde circular N°24 •

| | INGREDIENTES | Porcentaje | Peso Kg |
|------|----------------------------------|------------|---------|
| MASA | Premezcla Experta Base para Keke | 100.0% | 0.750 |
| | Manteca Famosa | 15.0% | 0.113 |
| | Huevo | 35.0% | 0.263 |
| | Agua | 4.0% | 0.030 |
| | Zumo de maracuyá | 16.0% | 0.120 |
| | Azúcar granulada | 1.0% | 0.008 |

Equipos a usar



Balanza calibrada



Batidora



Paleta de batidora



Molde de cono N°24



Cernidor

También lo puedes trabajar a pulso, mezclando la masa con ayuda de una espátula de goma y bowl.



• Procedimiento •



Pesar bien los ingredientes

Preparación de la masa

1



Lavar bien las maracuyas, cortarlas y colar la pulpa (guardar las pepitas) hasta obtener el zumo. Luego le adicionamos el agua y en esta mezcla diluir el azúcar.

2



Agregar a la batidora el huevo, la mezcla líquida, **Manteca Famosa** y la **Premezcla Experta Base para Keke**, mezclar usando la paleta por 1 minuto a primera velocidad.

3



Continuar el batido de 3 a 4 minutos más a segunda velocidad, hasta que tenga la textura de una masa cremosa y uniforme.

4



Colocar la masa en un molde con cono N° 24 previamente engrasados y enharinados.

5



Para el decorado le colocamos las pepitas de maracuyá sobre la masa y con ayuda de una paleta lo distribuimos homogéneamente por la superficie.

6



Hornear a 120 C° por 30 min y luego subir la temperatura a 130°C por 15 a 20 minutos aprox para sellar el color. (Datos referenciales).

7



Enfriar y desmoldar con mucho cuidado.



Presentación:

Los kekes deben ser embolsados para conservar su humedad y evitar la contaminación del producto.



Conservación:

Una vez embolsado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de horneado, enfriado y embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.



Keke de Piña

• Rendimiento: Un saco de Premezcla Experta Base para Keke de 10 Kg rinde para 13 kekes de molde circular N°24 •

| | INGREDIENTES | Porcentaje | Peso Kg |
|----------|----------------------------------|------------|---------|
| MASA | Premezcla Experta Base para Keke | 100.0% | 0.750 |
| | Manteca Famosa | 15.0% | 0.113 |
| | Huevo | 35.0% | 0.263 |
| | Agua de cáscara de piña | 20.0% | 0.150 |
| CARAMELO | Azúcar granulada | | 0.150 |
| | Agua | | 0.053 |
| DECORADO | Piña en rodajas | | 0.173 |

Equipos a usar

Balanza calibrada
 Batidora
 Paleta de batidora
 Olla para el caramelo

Cocina
 Molde de cono N°24

También lo puedes trabajar a pulso, mezclando la masa con ayuda de una espátula de goma y bowl.



• Procedimiento •



Pesar bien los ingredientes

Preparación de la Piña

1



Pelar la piña (reservar la cáscara), cortarlas en rodajas de 1 cm de grosor y extraerle el corazón.

2



Hervir 1 litro de agua y sumergir (escaldamos) las rodajas de piña por 3 min, sacarlos y dejarlos escurrir.

3



Adicionar las cáscaras de piña en el agua y dejarlas hervir por 10 min aprox. luego colamos y obtenemos el agua para nuestras preparación.

Preparación del Caramelo

4



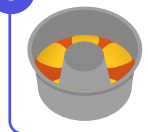
Pesar los ingredientes, colocarlos en una olla y llevar a fuego lento hasta que inicie el hervor. Continuar hasta obtener un color a caramelo, el tiempo aprox será de 10 a 12 min. mover con mucho cuidado para homogenizar y cuidar que no se queme.

5



Verter el caramelo en el molde y esparcir de manera homogénea, dejarla hasta que esté bien fría.

6



Untar la manteca por toda la supercie del caramelo y finalmente colocamos las piñas en rodajas sobre la base de nuestro molde.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de horneado, enfriado y embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

• Procedimiento •



Pesar bien los ingredientes

Preparación de la Masa

7



Agregar a la batidora el huevo, el agua de piña, **Manteca Famosa** y la **Premezcla Experta Base para Keke**, mezclar usando la paleta por 1 minuto a primera velocidad.

8



Continuar el batido de 3 a 4 minutos más a velocidad media hasta que tenga la textura de una masa cremosa y homogénea.

9



Colocar la masa en moldes con cono N° 24 previamente caramelizado, engrasado y con las rodajas de piña en la base.

10



Hornear a 120 C° por 30 min y luego subir la temperatura a 130°C por 15 a 20 minutos aprox para sellar el color. (Datos referenciales).

11



Sacar el keke con mucho cuidado y de inmediato desmoldar.

12

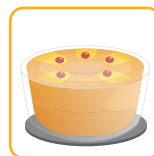


Enfriar.



Presentación:

Los kekes deben ser empaquetados con un embase de domo para conservar su humedad y evitar la contaminación del producto.



Conservación:

Una vez empaquetado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de horneado, enfriado y embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

Keke de Higo

| | INGREDIENTES | Porcentaje | Peso Kg |
|------|----------------------------------|------------|---------|
| MASA | Premezcla Experta Base para Keke | 100.0% | 0.325 |
| | Aceite vegetal | 15.0% | 0.049 |
| | Huevo | 35.0% | 0.114 |
| | Agua | 15.0% | 0.049 |
| | Higo picado (relleno) | 13.0% | 0.042 |
| | Ajonjolí | 2.5% | 0.008 |
| | Algarrobina | 1.0% | 0.003 |
| | Higos en láminas (decorado) | 6.0% | 0.020 |

Equipos a usar



Balanza calibrada



Batidora con paleta



Espátula de goma



Cuchillo



Molde rectangular (24cm*10cm*10cm)

También lo puedes trabajar a pulso, mezclando la masa con ayuda de una espátula de goma y bowl.

Rendimiento: Un saco de Premezcla Experta Base para Keke de 10Kg te rendirá 31 kekes de molde rectangular (24x10x10 cm)



• Procedimiento •



Pesar bien los ingredientes

Preparación de la Masa

1



Picar el higo seco para el relleno.

2



Agregar a la batidora el huevo, el agua, aceite y la **Premezcla Experta Base para Keke**, mezclar usando la paleta por 1 minuto a primera velocidad.

3



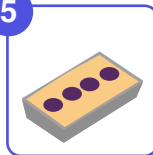
Seguir batiendo de 3 a 4 minutos más a velocidad media hasta lograr una masa homogénea. Al faltar 1 minuto para terminar, adicionar los higos picados, el ajonjolí y la algarrobina.

4



Colocar la masa en un molde rectangular (24cm*10cm*10cm) previamente engrasado y enharinado.

5



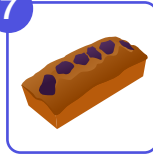
Para el decorado cortamos los higos más uniformes en láminas y lo colocamos como una corona sobre toda la masa.

6

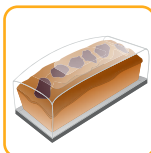


Hornear a 120 C° por 30 min y luego subir la temperatura a 130°C por 15 a 20 minutos aprox para sellar el color. (Datos referenciales).

7

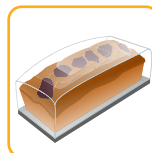


Enfriar y desmoldar con mucho cuidado.



Presentación:

Los kekes deben ser empaquetados con un envase de domo para conservar su humedad y evitar la contaminación del producto.



Conservación:

Una vez empaquetado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de horneado, enfriado y embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.



Keke de Limón

Rendimiento: Un saco de Premezcla Experta Base para Keke de 10Kg te rendirá 31 kekes de molde rectangular

| | INGREDIENTES | Porcentaje | Peso Kg |
|--------|----------------------------------|------------|---------|
| MASA | Premezcla Experta Base para Keke | 100.0% | 0.350 |
| | Aceite vegetal | 15.0% | 0.053 |
| | Huevo | 35.0% | 0.123 |
| | Agua | 6.0% | 0.021 |
| | Zumo de limón | 9.0% | 0.032 |
| | Azúcar granulada | 1.0% | 0.004 |
| | Ralladura de limón | 1.5% | 0.005 |
| GLASÉ | Zumo de limón | | 0.063 |
| | Finita en polvo Umsha | | 0.340 |
| TOPING | Ralladura de limón | | 0.011 |

Equipos a usar

Balanza calibrada
 Batidora
 Paleta de batidora
 Cuchillo

Exprimidor de limón
 Molde rectangular (24cm*10cm*10cm)

También lo puedes trabajar a pulso, mezclando la masa con ayuda de una espátula de goma y bowl.



• Procedimiento •



Pesar bien los ingredientes

Preparación de la masa

1



Rallar la cáscara del limón.

2



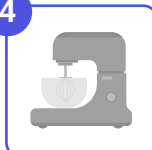
Exprimir los limones y obtener el zumo (reservar).

3



Agregar a la batidora el huevo, agua, zumo del limón, aceite, ralladura del limón y la **Premezcla Experta Base para Keke**. Mezclar usando la paleta por 1 minuto a primera velocidad.

4



Seguir batiendo de 3 a 4 minutos más a segunda velocidad hasta lograr una masa homogénea.

5



Colocar la masa en un molde rectangular (24cm*10cm*10cm) previamente engrasado y enharinado.

6



Hornear a 120 C° por 30 min y luego subir la temperatura a 130°C por 15 a 20 minutos aprox para sellar el color. (Datos referenciales).

7



Enfriar y desmoldar con mucho cuidado.

8



Bañar el keke con el glasé tratando de lograr una caída en los costados.

9



Por último esparcir la ralladura de limón sobre la superficie del glasé.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de horneado, enfriado y embolsado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

• Procedimiento •



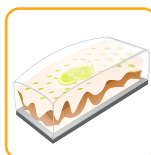
Pesar bien los ingredientes

Preparación de glase

10

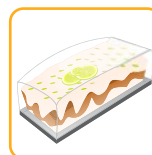


Mezclar el zumo del limón y la azúcar Finita en Polvo Umsha hasta obtener una masa fluida y homogénea.



Presentación:

Los kekes deben ser tapados con un domo para evitar la contaminación del producto. Así mismo esta formulación la puedes usar como base para la elaboración de kekes con otros sabores como: naranja, mandarina, lima.



Conservación:

Una vez empaquetado el producto conservar en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de horneado, enfriado y embolsado.
Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.



Carrot Cake

Rendimiento: Un saco de Premezcla Experta Base para Keke
• de 10Kg te rendirá 13 kekes de molde circular molde N°24 •

| | INGREDIENTES | Porcentaje | Peso Kg |
|-------------------|--|------------|---------|
| MASA | Premezcla Experta Base para Keke | 100.0% | 0.750 |
| | Margarina Primavera Multiusos | 15.0% | 0.113 |
| | Huevo | 35.0% | 0.263 |
| | Agua | 15.0% | 0.113 |
| | Zanahoria rallada | 20.0% | 0.150 |
| | Castañas ralladas | 6.0% | 0.045 |
| | Canela en polvo | 0.5% | 0.004 |
| | Clavo de olor molido | 0.5% | 0.004 |
| | Algarrobina | 0.5% | 0.004 |
| FROSTING DE QUESO | Margarina Sello de Oro | | 0.170 |
| | Queso Crema | | 0.350 |
| | Finita en polvo Umsha | | 0.750 |
| | Saborizante Artificial a Esencia de Vainilla Umsha | | 0.010 |
| MASA ELÁSTICA | Masa elástica color naranja | | 0.064 |
| | Masa elástica color verde | | 0.019 |

Equipos a usar

Balanza calibrada
 Batidora
 Paleta de batidora
 Boquilla N°0

Molde N°24
 Rodillo
 Manga

También lo puedes trabajar a pulso, mezclando la masa con ayuda de una espátula de goma y bowl.



• Procedimiento •



Pesar bien los ingredientes

Preparación de la Masa

1



Lavar, pelar y rallar la zanahoria (reservar).

2



Agregar a la batidora huevo, agua, Margarina Primavera Multiusos y la **Premezcla Experta Base para keke**. Mezclamos con la ayuda de una paleta por 1 minuto a primera velocidad.

3



Seguir batiendo de 3 a 4 minutos más a velocidad media, hasta lograr una masa homogénea y faltando 1 minuto para terminar le adicionamos el resto de ingredientes.

4



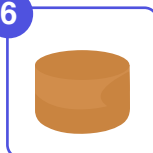
Colocar el batido dentro de moldes redondos sin hueco N° 24 previamente engrasados y enharinados. En este paso se recomienda colocar un papel manteca en la base del molde para facilitar el proceso de desmoldado.

5



Hornear a 120 C° por 30 min y luego subir la temperatura a 130°C por 15 a 20 minutos aprox para sellar el color. (Datos referenciales).

6



Enfriar y desmoldar con mucho cuidado.

Frosting de Queso

7



Ablandar el queso crema con la Margarina Sello de Oro.

8



Agregar el Saborizante Artificial a Esencia de Vainilla Umsha y seguir batiendo hasta obtener una masa homogénea.

9



Adicionar la Finita en polvo Umsha y batir hasta lograr una masa sin grumos.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de horneado, enfriado, decorado y almacenado.

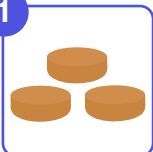
• Procedimiento •



Pesar bien los ingredientes

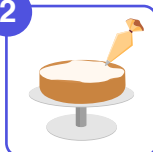
Armado y decoración

1



Dividir longitudinalmente el keke en tres capas iguales.

2



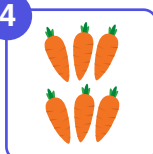
Colocar la primera capa sobre una bailarina y añadir el frosting, repetimos el proceso hasta tener las 3 capas y finalmente bañamos todo el keke con el frosting.

3



Decorar usando una manga con una boquilla N° 0.

4



Elaborar las mini zanahorias con masa elástica y seguir decorando.

5



Bañar la parte baja de los laterales del keke con las pecanas picadas.

6



Cortar y servir.



Presentación:

Los kekes deben ser empaquetados en un envase con domo para conservar su humedad y evitar la contaminación del producto.



Conservación:

Una vez empaquetado el producto conservar en refrigeración en un lugar limpio.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de horneado, enfriado, decorado y almacenado.

Keke de Novia

Rendimiento: Un saco de Premezcla Experta Base para Keke
• de 10Kg te rendirá 13 kekes de molde circular molde N°24 •

| | INGREDIENTES | Porcentaje | Peso Kg |
|---------------|-----------------------------------|------------|----------|
| MASA | Premezcla Experta Base para Keke | 100.0% | 0.750 |
| | Margarina Primavera Multiusos | 15.0% | 0.113 |
| | Huevo | 35.0% | 0.263 |
| | Agua | 15.0% | 0.113 |
| | Pasas negras | 18.0% | 0.135 |
| | Pacanas picadas | 17.0% | 0.128 |
| | Clavo de olor molido | 0.6% | 0.005 |
| | Canela molida | 0.6% | 0.005 |
| | Algarrobina | 6.0% | 0.045 |
| | Vino oporto | 7.0% | 0.053 |
| | Chancaca molida | 5.0% | 0.038 |
| MASA ELÁSTICA | Masa elástica blanca | | 0.600 |
| | Colorante en gel (color opcional) | | 0.00001 |
| | Manjar blanco | | 0.049 |
| GLASÉ | Finita en Polvo Umsha | | 0.398 |
| | Clara de huevo | | 0.038 |
| | Colorante en gel (color opcional) | | Al gusto |

Equipos a usar



Balanza calibrada



Batidora



Paleta de batidora



Molde N°24



Rodillo



Manga



Boquilla estrella pequeña

También lo puedes trabajar a pulso, mezclando la masa con ayuda de una espátula de goma y bowl.



• Procedimiento •



Pesar bien los ingredientes

Preparación de la Masa

1



Pesar la chancaca, moler y colocar dentro del vino oporto para que se diluya.

2



Agregar a la batidora el huevo, agua, Margarina Primavera Multiusos y la **Premezcla Experta Base para Keke**. Mezclar usando la paleta por 1 minuto a primera velocidad.

3



Seguir batiendo de 3 a 4 minutos más a velocidad media. Al faltar 2 minutos para terminar el batido, agregar el resto de ingredientes hasta lograr una masa homogénea y sin grumos.

4



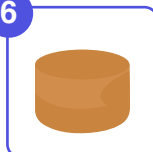
Colocar en moldes redondos sin hueco N° 24 previamente engrasados y enharinados. Para este paso, se recomienda colocar papel manteca en la base para evitar que el keke se pegue a la base al momento de realizar el desmoldado.

5



Hornear a 120°C por 30 minutos; luego, subir la temperatura a 130°C por 15 a 20 minutos aprox para sellar el color. (Datos referenciales).

6



Enfriar y desmoldar con mucho cuidado.

Preparación de glasé

7



Obtener la clara de huevo y adicionarle Finita en Polvo Umsha con el colorante en gel. Mezclar hasta obtener una masa consistente y homogénea.

Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de horneado, enfriado, decorado y almacenado.

• Procedimiento •



Pesar bien los ingredientes

Decorado

8



Emparejar con un cuchillo algunas imperfecciones del keke.

9



Untar toda la superficie del keke con manjar blanco.

10



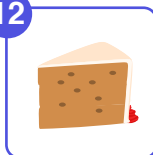
Estirar con un rodillo acrílico de diseño (opcional) la masa elástica con un diámetro superior a 24 cm. Luego, cubrir todo el keke con la masa elástica, y, con ayuda de los dedos emparejar toda la superficie. Cortar todo el excedente.

11



Decorar con glase la parte baja del keke usando una manga y una boquilla estrella chica.

12



Cortar y servir.



Presentación:

Los kekes deben ser empaquetados en un envase con domo para conservar su humedad y evitar la contaminación del producto.



Conservación:

Una vez empaquetado el producto conservar en refrigeración en un lugar limpio.

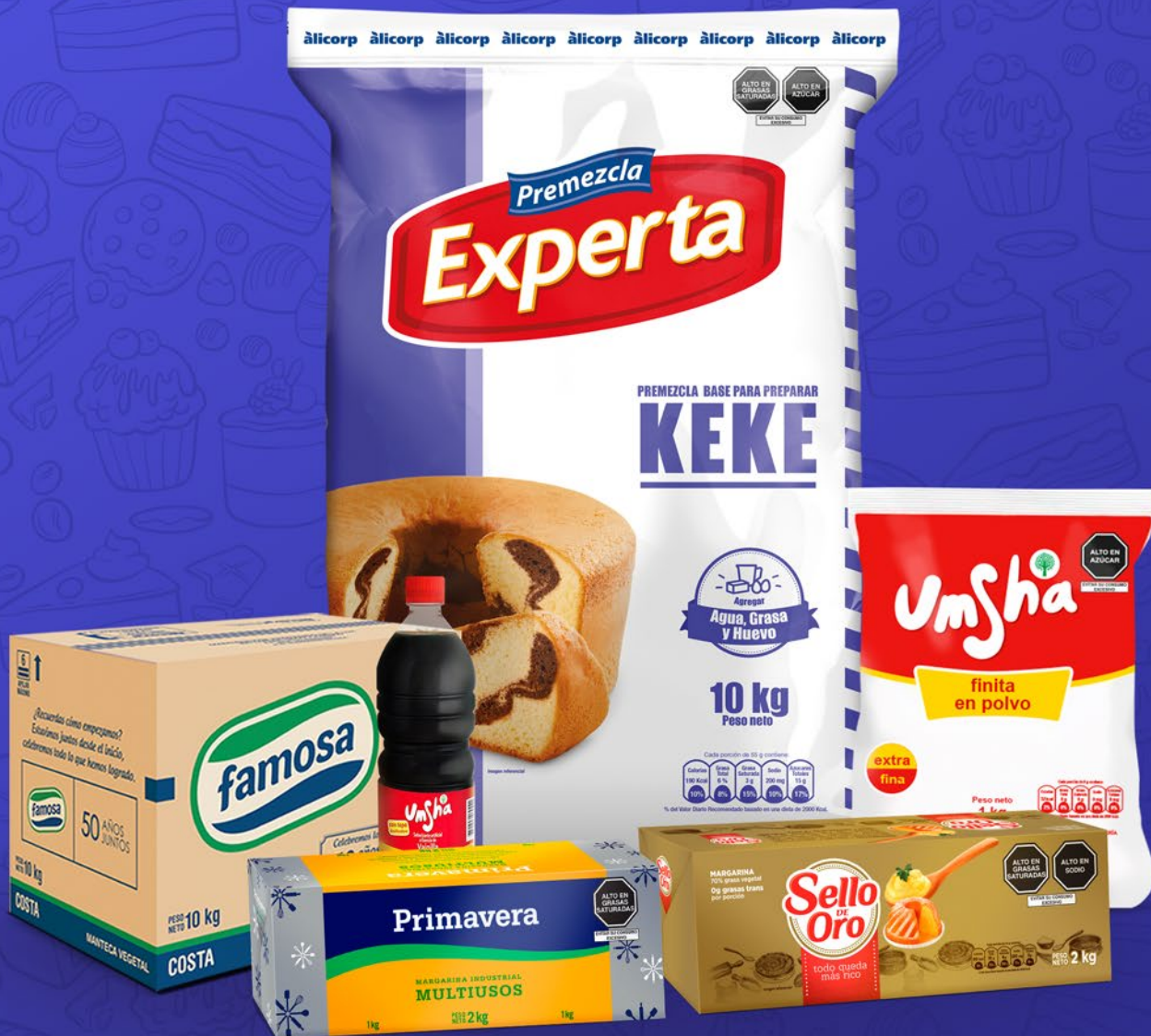
Nota: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de horneado, enfriado, decorado y almacenado.

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP