

ALTO EN
AZÚCAR

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



Recetario de la Transformación a la Pastelería



CONTENIDO PUBLICITARIO PARA ALICORP

Contenido



01 Keke de Vainilla Experta
Página 02



02 Keke Marmoleado Experta
Página 04



03 Keke de Chocolate Experta
Página 06



04 Pionono con Experta Bizcochuelo
Página 08



05 Muffins Experta Vainilla Chips
Página 10



06 Alfajor Regia
Página 12



07 Empanada de Boda Regia
Página 14



08 Empanada de Carne Regia
Página 16



09 Empanada Mixta Regia
Página 18



10 Enrollado de Hot Dog
Página 20



11 Galleta con trozos de Chocolate
Página 22



Keke de Experta Sabor a Vainilla



EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



RINDE 13 KEKES DE N° 24 DE 1.160 Kg DE MASA*

* Peso referencial

Ingredientes:

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
PREMEZCLA EXPERTA KEKE	100%	0,750
HUEVO	35,0%	0,263
AGUA	15,0%	0,113
ACEITE	5,0%	0,038
TOTAL		1,163

Equipos a usar:



Balanza
calibrada



Batidora



Molde de
cono N° 24



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



Para ciudades o zonas de altura se recomienda adicionar 20% de Harina Especial o Pastelera.

Volver al índice **02**

Procedimiento:

Recuerda pesar bien los ingredientes



1 Agregar a la batidora el huevo, agua y la Premezcla Experta Keke y mezclar usando la paleta por 1 minuto a 1ra velocidad.



2 Creumar por 3 a 4 minutos más a 2da velocidad, hasta que tenga la textura de una masa cremosa.



3 Colocar en moldes con cono N° 24 previamente engrasados y enharinados



4 Hornear a 130° C por 45 a 50 minutos aprox. (Datos referenciales)



Enfriar y desmoldar



Presentación

Los kekes deben ser embolsados para conservar su humedad y evitar la contaminación del producto. Así mismo esta formulación la puedes usar como base para la elaboración de kekes con otros sabores como: naranja, limón, zanahoria, frutos secos y frutas confitadas.



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 Marmoleado Experta

**EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO**



RINDE 13 KEKES DE N° 24 DE 1.200 Kg DE MASA*

* Peso referencial

Ingredientes:

	INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
MASA KEKE	PREMEZCLA EXPERTA KEKE	100%	0,750
	HUEVO	35,0%	0,263
	AGUA	20,0%	0,150
	ACEITE	5,0%	0,038
MASA MARMOL	COCOA	3,0%	0,023
	CAMELINA	3,0%	0,023
	ACEITE	5,0%	0,038
	TOTAL		1,283

Equipos a usar:



Balanza
calibrada



Batidora



Molde de
cono N° 24



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



Para ciudades o zonas de altura se recomienda adicionar 20% de Harina Especial o Pastelera.

Procedimiento:

Recuerda pesar bien los ingredientes



1 Agregar a la batidora el huevo, agua y la Premezcla Experta Keke y mezclar usando la paleta por 1 minuto a 1ra velocidad.



2 Creumar por 3 a 4 minutos más a 2da velocidad, hasta que tenga la textura de una masa cremosa.



3 En un bowl aparte colocar 200 gr de la masa elaborada y agregar la cocoa, caramulina y el aceite restante para luego mezclar hasta que tome un color oscuro como chocolate y reservar.



4 Colocar la mitad de la masa en el molde con cono N° 24 previamente engrasado y enharinado. Seguido colocar la mitad de la masa oscura de caramulina y cocoa.



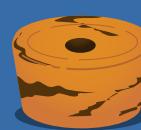
5 Con ayuda de una brocheta o espátula mezclar la masa con movimientos envolventes



6 Colocar luego la otra mitad de la masa de vainilla y finalmente colocar el restante de la masa oscura. De igual manera jalar como hilos por todo el molde la masa negra.



7 Hornear a 135°C por 45 a 50 minutos (Datos referenciales)



Enfriar y desmoldar



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.



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

Keke Experta Sabor a Chocolate



RINDE 13 KEKES DE N° 24 DE 1.500 Kg DE MASA*

* Peso referencial

Ingredientes:

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
PREMEZCLA EXPERTA TORTA SABOR A CHOCOLATE	100%	0,800
HUEVO	40%	0,320
AGUA	30%	0,240
ACEITE	20%	0,160
TOTAL		1,520

Equipos a usar:



Balanza calibrada



Batidora



Molde de cono N° 24



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



Para ciudades o zonas de altura se recomienda adicionar 20% de Harina Especial o Pastelera.

Volver al índice 06

Procedimiento:

Recuerda pesar bien los ingredientes



1 Agregar a la batidora el huevo, agua y la Premezcla Experta Torta Sabor a Chocolate y mezclar usando la paleta por 1 minuto a 1ra velocidad.



2 Mezclar por 3 a 4 minutos más a 2da velocidad, hasta que no se observen grumos y la masa este homogénea.



3 Colocar la masa en un molde con cono N° 24 previamente engrasado y enharinado.



4 Hornear a 120° C por 45 a 50 minutos aprox. (Datos referenciales)



Enfriar y desmoldar



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.



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

Pionono con Experta Bizcochuelo



Ingredientes:

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
PREMEZCLA EXPERTA BIZCOCHUELO	100%	0,650
HUEVO	77,0%	0,500
AGUA	14,0%	0,090
ACEITE	9,5%	0,060
MANJAR BLANCO	39,0%	0,250
AZÚCAR IMPALPABLE	8,0%	0,050
TOTAL		1,600

Equipos a usar:



Balanza
calibrada



Batidora



Bandeja 60 x 40 cm

Procedimiento:

Recuerda pesar bien los ingredientes



1 Agregar a la batidora el huevo, agua y la Premezcla Experta Bizcochuelo batir con canastilla por 2 minutos aprox.



2 Seguidamente subir a velocidad alta por 7 minutos mas, verificar que la masa triplique su volumen.



3 Finalmente agregar el aceite en forma de hilo y mezclar por 2 minutos en velocidad media.



4 Colocar la mezcla en una bandeja de horno (60 x 40) previamente engrasada y con papel manteca.



5 Vaciar la masa y emparejar para que quede uniforme.



6 Hornear a 180° C por 5 a 6 minutos (Datos referenciales). Dejar enfriar.



7 Desmoldar sobre un papel manteca y esparcir el manjar blanco con ayuda de una espátula por toda la superficie y enrollar.



Decorar con azúcar impalpable



Presentación

Se recomienda que este producto sea del día, para conservar la humedad y suavidad del pionono.



Conservación

Exhibir en lugar limpio, fresco y seco, donde no le llegue directamente el sol.



NOTA: Tener mucho cuidado en el horneado, porque si se excede en tiempo o temperatura la masa pierde humedad y se quiebra al momento del enrollado.



ALTO EN
AZÚCAR

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

Muffins Experta Chips

24 MUFFINS DE 80gr DE MASA*

* Peso referencial



Ingredientes:

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
PREMEZCLA EXPERTA MUFFINS	100%	1,000
AGUA	33%	0,330
ACEITE	23%	0,230
HUEVO	19%	0,190
COBERTURA NEGUSA SABOR A CHOCOLATE BITTER	20%	0,200
TOTAL		1,950

Equipos a usar:



Balanza
calibrada



Batidora



Moldes para
Muffins



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



Para ciudades o zonas de altura se recomienda adicionar 20% de Harina Especial o Pastelera.

Volver al índice **10**

Procedimiento:

Recuerda pesar bien los ingredientes



1 Agregar a la batidora todos los insumos los huevos, agua, aceite y Premezcla Experta Muffins.



2 Batir con paleta por 4 minutos aproximadamente hasta tener una masa homogénea y sin grumos.



3 Finalmente agregar la Cobertura Negusa Sabor a Chocolate Bitterpicada en trozos pequeños.



4 Mezclar por 1 minuto y reservar.



5 Colocar la mezcla en moldes para muffin usando pirotines # 7. Peso referencial de cada muffins es de 80 gr aproximadamente.



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



Desmoldar y enfriar



Presentación

Los muffins 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.

Regia

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

Alfajor Regia

36 ALFAJORES DE DIÁMETRO 4cm



Ingredientes:

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
HARINA NICOLINI PASTELERA	100%	1,000
AZÚCAR IMPALPABLE	33%	0,330
MARGARINA REGIA MULTIUSOS	30%	0,300
MANTECA FAMOSA	30%	0,300
HUEVO	8%	0,080
TOTAL		2,010

Equipos a usar:



Balanza
calibrada



Batidora



Rodillo



** También puedes trabajar en la
amasadora 2 en 1, y si trabajas
poca cantidad hacerlo a pulso.

Volver al índice 12

Procedimiento:

Recuerda pesar bien los ingredientes



1 En la batidora y con ayuda de la paleta cremar la Margarina Regia Multiusos y la Manteca Famosa hasta ablandarlas, seguidamente agregar el azúcar impalpable y seguir mezclando por 2 minutos mas.



2 Finalmente agregar la harina y el huevo mezclando a velocidad baja hasta lograr una masa homogénea. Dejar reposar por 30 minutos



2 Con ayuda de un rodillo estirar la masa en una mesa enharinada y cortar con un aro diámetro 4



3 Colocar los alfajores cortados en una bandeja limpia lista para hornear.



4 Llevar al horno por 15 minutos a una 140° C (Datos referenciales)

5



Dejar enfriar las galletas para luego armar los alfajores



Presentación

Los alfajores pueden exhibirse envasados por 6 o 12 unidades o en porciones individuales para exhibir en vitrina.



Conservación

Conservar los alfajores en un 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 y Enfriado. Si quieres prolongar el tiempo de vida usa una solución externa para la conservación.

Regia

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

Empanada de Boda Regia

34 EMPANADAS DULCES DE 60g*

* Peso referencial



Ingredientes:

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
HARINA NICOLINI PASTELERA	100%	1,00
MARGARINA REGIA MULTIUSOS	35%	0,35
MANTECA FAMOSA	30%	0,30
AZÚCAR GRANULADA BLANCA	30%	0,30
HUEVO	6%	0,06
POLVO DE HORNEAR	1%	0,01
ESENCIA SABOR A VAINILLA	0,3%	0,00
TOTAL		2,02

Equipos a usar:



Balanza
calibrada



Batidora



Rodillo



** También puedes trabajar en la
amasadora 2 en 1, y si trabajas
poca cantidad hacerlo a pulso.

Volver al índice 14

Procedimiento:

Recuerda pesar bien los ingredientes



1 En la batidora y con ayuda de la paleta cremar la Margarina Regia Multiusos, la Manteca Famosa y el azúcar granulada blanca por 5 - 7 minutos. Agrega la esencia sabor a vainilla y mezclar.



2 Adicionar la harina junto con el polvo de hornear y mezclar a velocidad baja hasta que se incorporen bien.



3 Finalmente agregar el huevo y mezclar por unos minutos más.



4 Retirar la masa de la batidora y dejar reposar por media hora.



5 Enrollar toda la masa con ayuda de un poco de harina, hasta tener la forma de un bastón largo de 5 cm de diámetro aproximadamente.



6 Cortar piezas de 60 g, colocar en las latas previamente engrasadas y presionar con los dedos.



7 Barnizar con huevo batido y decorar con ajonjolí o grageas de colores.



8 Llevar al horno a 140° C por 15 minutos (Datos referenciales)



Dejar enfriar



Presentación

Las empanadas de boda pueden exhibirse envasados por 6 o 12 unidades o en porciones individuales para exhibir en vitrina



Conservación

Conservarlas en un 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.

Regia

Empanada de carne Regia

15 EMPANADAS DE 120g*

* Peso referencial

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



Ingredientes:

	INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
MASA	HARINA NICOLINI PASTELERA	100%	0,500
	MARGARINA REGIA MULTIUSOS	35%	0,175
	MANTECA FAMOSA	35%	0,175
	AGUA	30%	0,150
	AZÚCAR GRANULADA BLANCA	8%	0,040
	SAL	2%	0,010
	RELLENO	CEBOLLA ROJA	100%
CARNE MOLIDA		50%	0,250
HUEVO		50%	0,250
ACEITUNAS		10%	0,050
AJI AMARILLO PICADO		10%	0,050
AJOS		6%	0,030
SAZONADOR		2%	0,010
SAL		2%	0,010
OREGANO		2%	0,010
PIMIENTA			AL GUSTO
COMINO		AL GUSTO	

Equipos a usar:



Balanza
calibrada



Batidora



Rodillo
y Palote



** También puedes trabajar en la
amasadora 2 en 1, y si trabajas
poca cantidad hacerlo a pulso.

Volver al índice 16

Procedimiento:

Recuerda pesar bien los ingredientes



1 Agregar a la batidora la Margarina Regia Multiusos y la Manteca Famosa para ablandar por unos minutos, seguidamente agregar la harina y mezclar suavemente.



2 En un bowl diluir el azúcar y la sal en el agua, agregar a la mezcla y batir hasta tener una masa homogénea.



3 Retirar la masa de la batidora y dejar reposar.



4 Dividir la masa en bollos de 70 g y reservar.



5 Para elaborar el relleno, en una olla freír con un poco de aceite la carne molida a punto medio de cocción con el sazón, pimienta, comino y sal. Seguidamente añadir la cebolla picada en cuadros y el aji amarillo picado. Finalmente agregar el orégano seco y mover bien. Reservar y dejar enfriar para rellenar.



6 Sancochar los huevos y dejarlos enfriar.



7 Estirar los bollos y rellenar con el aderezo de carne molida, colocar una tajada de aceituna y una tajada de huevo sancochado, cerrar realizando un ligero enrollado en los bordes para dar forma a la empanada.



8 Barnizar las empanadas con huevo batido.



9 Hornear a 145° C por 30 a 35 minutos. (Datos referenciales)



Y listo



Presentación

Las empanadas se exhiben en vitrina o se hacen a pedido. Puedes usar otros tipos de relleno como: pollo, aji de gallina y lomo saltado.



Conservación

Conservarlas en un 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 y Enfriado. Si la vas a guardar para el día siguiente, se recomienda refrigerar y calentar antes de consumir.

Regia

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

Empanada mixta Regia

24 EMPANADAS MIXTAS DE 100g*

* Peso referencial



Ingredientes:

	INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
MASA	HARINA NICOLINI PASTELERA	100%	1,000
	MARGARINA REGIA MULTIUSOS	5%	0,050
	SAL	1,5%	0,015
EMPASTE	AZÚCAR GRANULADA BLANCA	1,5%	0,015
	MARGARINA REGIA MULTIUSOS	65%	0,650
RELLENO	QUESO EDAM	40%	0,400
	JAMON SANDWICH	40%	0,400

Equipos a usar:



Balanza
calibrada



Amasadora



Rodillo

Procedimiento:

Recuerda pesar bien los ingredientes



1 Colocar en la amasadora la harina, azúcar, sal, agua y mezclar a primera velocidad hasta formar una masa homogénea.



2 Agregar la margarina Regia Multiusos y amasar a segunda velocidad hasta obtener una masa con punto semiliga. Reservar.



3 Realizar el empaste usando los 650 g de margarina Regia Multiusos, realizar tres dobleces simples y refrigerar.



4 Estirar la masa con ayuda de un rodillo enharinando la mesa, una vez estirado a un grosor 0.5 cm cortar cuadrados de 12 x 12 cm.



5 Doblar los cuadrados como triángulos y en una de las mitades rellenar con el queso y el jamon preciamente picado, sellar con un poco de agua en los bordes en forma triangular.



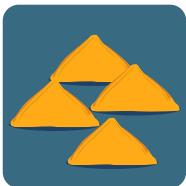
6 Barnizar las empanadas con huevo batido .



7 Hornear a 160° C. por 25 minutos aprox. (Datos referenciales)



Y listo



Presentación

Las empanadas mixtas se exhiben en vitrina y tienen presentación triangular, de acuerdo al gusto del cliente también pueden ser rectangulares .



Conservación

Conservarlas en un 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. Las empanadas tienen un tiempo de vida corto por que contiene jamón y queso que son perecibles.

Regia

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

Enrollado de Hot Dog Regia

40 ENROLLADOS DE 100g*

* Peso referencial



Ingredientes:

	INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
MASA	HARINA NICOLINI PASTELERA	100%	1,000
	MARGARINA REGIA MULTIUSOS	5%	0,050
	SAL	1,5%	0,015
EMPASTE	AZÚCAR GRANULADA BLANCA	1,5%	0,015
	MARGARINA REGIA MULTIUSOS	65%	0,650
RELLENO	HOTDOG	40%	0,400

Equipos a usar:



Balanza
calibrada



Amasadora



Rodillo

Volver al índice 20

Procedimiento:

Recuerda pesar bien los ingredientes



1 Colocar en la amasadora la harina, azúcar, sal, agua y mezclar a primera velocidad hasta formar una masa homogénea.



2 Agregar la margarina Regia Multiusos y amasar a segunda velocidad hasta obtener una masa con punto semiliga. Reservar.



3 Realizar el empaste usando los 650 g de margarina Regia Multiusos, realizar tres dobleces simples y refrigerar.



4 Estirar la masa con ayuda de un rodillo enharinando la mesa, una vez estirado a un grosor 0.5 cm cortar tiras de 3cm de ancho, envolver los hot dog con 3 vuletas, y sellar usando huevo batido.



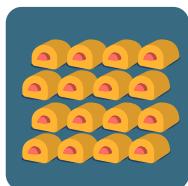
5 Barnizar los enrollados con huevo batido y colocarlo en las bandejas para hornear.



6 Hornear a 160° C por 25 minutos aprox. (Datos aproximados)



Y listo



Presentación

Los productos hojaldrados como los enrollados de hot dog son de preferencia pasteles preparados para el día.



Conservación

Conservarlas en un 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. El enrollado de hotdog tiene un tiempo de vida corto por el tipo de relleno.

Regia

ALTO EN
AZÚCAR

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

Galleta Regia Chips

17 GALLETAS DE 50g*

* Peso referencial



Ingredientes:

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
HARINA NICOLINI PASTELERA	100%	0,330
MARGARINA REGIA MULTIUSOS	58%	0,190
AZÚCAR GRANULADA BLANCA	58%	0,190
COBERTURA NEGUSA SABOR A CHOCOLATE BITTER	45%	0,150
HUEVO	18%	0,060
POLVO DE HORNEAR	2%	0,008
CANELA EN POLVO	2%	0,006
ESENCIA SABOR A VAINILLA	0,9%	0,003
TOTAL		0,937

Equipos a usar:



Balanza
calibrada



Batidora



Rodillo



** También puedes trabajar en la amasadora 2 en 1, y si trabajas poca cantidad hacerlo a pulso.

Volver al índice **22**

Procedimiento:

Recuerda pesar bien los ingredientes



1 En la batidora y con ayuda de la paleta cremar la Margarina Regia Multiusos y el azúcar granulada blanca por 4 - 5 minutos. Agregar la esencia sabor a vainilla, canela en polvo y mezclar.



2 Agregar el huevo y mezclar por unos minutos más.



3 Adicionar la harina junto con el polvo de hornear y mezclar a velocidad baja hasta que se incorporen bien .



4 Finalmente agregar la Cobertura Negusa Sabor a Chocolate Bitter picada en pequeños trozos y mezclar.



5 Retirar la masa de la batidora.



6 Enrollar toda la masa con ayuda de un poco de harina hasta tener la forma de un bastón largo de 5 cm de diámetro aproximadamente, cubrir con un plástico y congelar por 30 min.



7 Cortar piezas de 50 g, colocar en las latas previamente engrasadas y presionar con los dedos.



8 Llevar al horno a 140° C por 15 minutos (Datos referenciales)



Dejar enfriar



Presentación

Las galletas pueden exhibirse envasados por 2 o 4 unidades o en porciones individuales para exhibir en vitrina.



Conservación

Conservarlas en un 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.