

¡HORA DE CELEBRAR!

Día del Padre

PASTELERÍA Y BOLLERÍA

ELABORADO POR ALICORP

Contenido



02 MILHOJAS ESPECIAL

Página 05



01 TORTA ALFAJOR PAPÁ

Página 03



03 CAKE CAMISETA DE FÚTBOL

Página 07



04 TRES LECHES SABOR A CHOCOLATE Y PISCO

Página 09



05 CUPCAKE TRUFADO PARA PAPÁ

Página 11

TORTA Alfajor papá



INGREDIENTES		%	PESO
MASA	HARINA NICOLINI PASTELERA	70%	0.700
	MAICENA	30%	0.300
	MARGARINA PRIMAVERA MULTIUOSOS	30%	0.300
	FINITA EN POLVO	30%	0.300
	YEMA DE HUEVO	8%	0.080
RELLENO	MANJAR BLANCO		0.500
DECORACIÓN	LÁMINA DE OBLEA (FOTOTORTA)		1 UNIDAD

EQUIPOS A USAR

- Balanza calibrada
- Cortador circular grande
- Manga Pastelera
- Rodillo
- Boquilla
- Espátula

RENDIMIENTO - 2 TORTAS ALFAJOR DE 3 CAPAS C/U (DIÁMETRO DE 20 CM.)

TIPS

La proporción de maicena/harina hará que la galleta sea suavecita y apetecible al paladar.
Para realizar el corte en tajada te recomendamos cortar con un cuchillo de punta y humedecido para un corte perfecto.

Procedimiento



PESAR BIEN LOS INGREDIENTES
DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN

MASA



En la batidora colocar los insumos secos, la margarina y las yemas de huevo.



Mezclar con paleta por 4 a 5 minutos en velocidad media. Reservar, colocar en un papel film y refrigerar por 30 min.



Con ayuda de un rodillo estirar la masa hasta un grosor de 4mm. Cortar 3 círculos con un aro de diámetro 20 cm. Colocarlo en una bandeja y hornear por 15 minutos a 140 °C aproximadamente.



Dejar enfriar.



Rellenar cada capa con manjar blanco con ayuda de una manga con boquilla cero, haciendo copos y colocando cada capa de alfajor.

DECORACIÓN



Barnizar la última capa de alfajor con jalea neutra y pegar la lámina de oblea hasta que quede totalmente adherida.



PRESENTACIÓN

La torta alfajor tiene una decoración especial por el día del padre para captar la atención de los clientes. Puedes personalizar el relleno trabajando con manjar de frutas como chirimoya o lúcumo para tener un sabor diferenciado.



CONSERVACIÓN

Mantener en un lugar fresco y seco. El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de armado y conservación.

MIL HOJAS

Especial



	INGREDIENTES	%	PESO
MASA	HARINA NICOLINI PASTELERA	100%	1.000
	AGUA	60%	0.600
	AZÚCAR BLANCA GRANULADA	1.5%	0.015
	SAL	1.5%	0.015
	MARGARINA PRIMAVERA MULTIUSOS	5.0%	0.050
PARA EL LAMINADO	MARGARINA PRIMAVERA HOJALDRE	65%	0.500
RELLENO	MANJAR BLANCO		0.150
	CREMA VEGETAL BATIDA		0.150
	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE		0.100
GANACHE PARA CUBIERTA	CREMA VEGETAL		0.100
	GLUCOSA		0.015
	MARGARINA PRIMAVERA MULTIUSOS		0.010

EQUIPOS A USAR

- Balanza calibrada
- Microondas
- Manga Pastelera
- Rodillo
- Boquilla
- Espátula

RENDIMIENTO - 2 POSTRES ENTEROS

TIPS

Una vez relleno con la crema vegetal y cubierto con el ganache refrigerar el postre por 30 minutos para que se solidifique y sea más fácil decorar y movilizar el postre.

Procedimiento



PESAR BIEN LOS INGREDIENTES
DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN

MASA



Colocar todos los ingredientes en la amasadora y mezclar en velocidad 1, mientras vamos agregando el agua y dejamos que se integre con los otros ingredientes, finalmente agregamos la Margarina Primavera Multiusos y mezclamos.



Pasamos a velocidad 2 hasta lograr una masa semiliga. Reservamos.

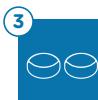
LAMINADO



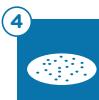
Con ayuda de un rodillo estiramos la masa para luego envolver la Margarina Primavera Hojaldre, estirar nuevamente realizando dos dobleces simples y dos dobles intercalados.



Una vez culminado los dobleces cubrir la masa con film o plástico y lo llevaremos a refrigerar por un tiempo mínimo de 30 minutos.



Dividir la masa en dos partes iguales y estirar hasta tener un grosor de 4 mm aproximadamente, luego colocar en las bandejas. (Rinde para dos bandejas).



Con ayuda de un tenedor hacer agujeros en toda la masa estirada para evitar que se englobe y el hojaldre salga parejo.



Llevamos al horno por 30 minutos a 160 °C aproximadamente. Reservar y dejar enfriar.

PREPARACIÓN Y GANACHE



Llevar al microondas por separado la crema vegetal y la cobertura sabor a chocolate, una vez diluidas mezclarlas y agregar la glucosa y la Margarina Primavera Multiusos, finalmente con ayuda de una espátula de goma mezclar hasta tener una textura homogénea y sin grumitos.

RELLENO Y DECORACIÓN



Cortar piezas rectangulares de 18 cm de ancho y 28 cm de largo. Triturar los retazos para decorar las paredes del postre.



Rellenar con manjar y crema vegetal batida colocando las piezas de hojaldre una sobre otra.



Espesar en la última capa el ganache y llevar a refrigerar por unos minutos, finalmente decoramos con un mangueado de manjar en los bordes y unos copos de crema vegetal.



PRESENTACIÓN

El mil hojas especial esta armado de forma rectangular como postre familiar para celebrar a papá en su días, es un agradable postre clásico para esta fecha especial.



CONSERVACIÓN

Una vez armado el producto debe conservarse en refrigeración. El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de armado y conservación.

CAKE Camiseta de Fútbol



	INGREDIENTES	%	PESO
MASA	PREMEZCLA EXPERTA KEKE	100%	0.400
	HUEVO	35%	0.140
	AGUA	20%	0.080
	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE PICADO	20%	0.080
	ACEITE	5%	0.020
RELLENO	MANJAR BLANCO		0.150
DECORACIÓN	MASA ELÁSTICA BLANCO		0.400
GLACÉ	CLARA DE HUEVO		0.040
	FINITA EN POLVO		0.200
	COLORANTE EN GEL VERDE		0.003

EQUIPOS A USAR

- Balanza calibrada
- Batidora
- Manga Pastelera
- Rodillo
- Boquilla diseño pasto
- Espátula

RENDIMIENTO - 1 TORTA

Procedimiento



PESAR BIEN LOS INGREDIENTES
DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN

MASA



En la batidora colocar todos los insumos: Premezcla Experta Keke, agua, huevo y aceite.



Mezclar con paleta por 4 minutos aproximadamente, agregar la cobertura picada y mezclar por un minuto más.



Colocar esta mezcla en un molde redondo de diámetro 18.



Llevar al horno por 30 a 35 minutos a 135 °C aproximadamente.



Dejar enfriar.



Rellenar con una capa delgada de manjar y tambien barnizar todo el keke.

ELABORACION DE GLASE VERDE



Colocar en un bowl la clara de huevo junto con el azúcar finita en polvo y mezclar con ayuda de un batidor globo hasta lograr una mezcla blanca y con consistencia.



Finalmente agregar el colorante verde hoja. Reservar.

DECORACIÓN



Forrar la torta con la masa elástica.



Con ayuda de una manga y una boquilla pasta decorar con el glacé verde encima de la torta y en los bordes de la base del cake.



Finalmente con un cortador camiseta pequeño cortar la masa elástica y colocar la camiseta encima de la torta.



PRESENTACIÓN

El cake camiseta tiene presentación que simula una cancha de fútbol, característica futbolera para engreir a papá con un dulce en su día.



CONSERVACIÓN

Debe conservarse en un lugar seco y fresco sin contacto con humedad. El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de armado y conservación.

TRES LECHES

Sabor a
chocolate y pisco



	INGREDIENTES	%	PESO
MASA	PREMEZCLA EXPERTA SABOR A CHOCOLATE	100%	0.400
	HUEVO	40%	0.160
	AGUA	30%	0.120
	ACEITE	30%	0.120
ALMÍBAR DE TRES LECHES	LECHE EVAPORADA	0.490	
	LECHE CONDENSADA	0.390	
	CREMA DE LECHE	0.200	
	COCOA EN POLVO		0.030
	PISCO		0.040
	SABORIZANTE A ESENCIA DE VAINILLA NEGRITA		0.010
CREMA DE CHOCOLATE	CREMA VEGETAL	0.250	
	AZÚCAR BLANCA		0.020
	LECHE FRESCA		0.050
	FUDGE		0.050
DECORACIÓN	COCOA EN POLVO		0.020
	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE		0.100

EQUIPOS A USAR

- Balanza calibrada
- Batidora
- Manga Pastelera
- Boquilla tipo estrella
- Espátula
- Molde rectangular de aluminio

RENDIMIENTO - 1 TORTA

Procedimiento



PESAR BIEN LOS INGREDIENTES
DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN

MASA



En la batidora colocar todos los insumos: Premezclas Experta Chocolate, agua, huevo y aceite.



Mezclar con paleta por 4 minutos aproximadamente.



Colocar esta mezcla en un molde rectangular de aluminio y llevar al horno por 30 a 35 minutos a 135 °C aproximadamente.



Dejar enfriar.

ELABORACION DE ALMIBAR



En una olla llevar a fuego los tres tipos de leche y la cacao. LLevar a punto de hervor y agregar la escencia y el pisco. Reservar.

DECORACIÓN



En una batidora con canastilla colocar la crema vegetal, azúcar y batir hasta lograr un punto semi firme. Agregar la leche fresca fría mezclada con la cacao y seguir batiendo.



Finalmente agregar el fudge y batir por unos minutos más. Refrigerar.

ARMADO DE LA TORTA



Con ayuda de una brocheta pinchar el keke humedo de chocolate y humedecer con todo el almíbar. Refrigerar por 30 minutos.



Con una espátula cubrir toda la torta con la crema de chocolate de manera pareja, luego esparcir la cobertura rallada encima.



Finalmente con ayuda de una manga y una boquilla decorar con rosetas los bordes.



PRESENTACIÓN

Esta torta se presenta en bandeja de aluminio ideal para compartir un postre húmedo y delicioso en familia. Decorado con ralladura de cobertura sabor a chocolate.



CONSERVACIÓN

Debe mantenerse refrigerado para una mejor concentración del tres leches y el pisco. El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tu proceso de armado y conservación.

CUPCAKE

Trufado para Papá



INGREDIENTES	%	PESO
MASA	PREMEZCLA EXPERTA SABOR CHOCOLATE	100%
	HUEVO	40%
	AGUA	30%
	ACEITE	30%
TRUFAS PARA EL RELLENO	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE	0,200
	MANJAR BLANCO	0,180
	GLUCOSA	0,026
	PISCO	0,050
CREMA DE CHOCOLATE	CREMA VEGETAL	0,200
	FINITA EN POLVO	0,050
	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE	0,300

EQUIPOS A USAR

- Balanza calibrada
- Batidora
- Manga Pastelera
- Boquilla tipo estrella
- Espátula
- Moldes para Cupcake

RENDIMIENTO - 8 CUPCAKES

TIPS

Para una mejor humedad del cupcake controla el tiempo de horneado, para no secar mucho el producto. Para el armado fácil y rápido de la trufa debes refrigerar para poder armarlas.

Procedimiento



PESAR BIEN LOS INGREDIENTES
DE ACUERDO A LA FORMULACIÓN

MASA



En la batidora colocar todos los insumos: Premezclas Experta Sabor a Chocolate, agua, huevo y aceite.



Mezclar con paleta por 4 minutos aproximadamente.



Colocar esta mezcla en moldes con pirotines # 7, colocando solo una mitad de la masa, la bolita de trufa de 10 g y finalmente cubrir con lo restante de masa.



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



Dejar enfriar.

TRUFA PARA RELLENO



Llevar al microondas la cobertura picada, manjar blanco y glucosa en golpes de 20 segundos.



Una vez obtenida una mezcla homogénea, agregar el pisco, cubrir con un papel film y llevar a refrigeración.



Cuando ya tengamos la masa de trufa sólida, pesar bolitas de 10 g y colocarla en cada pirotín con la masa cruda.

CREMA DE CHOCOLATE PARA DECORAR



Llevar a microondas la crema vegetal, cobertura picada hasta lograr que estén diluidas.



Llevar esta mezcla a la batidora con canastilla y batir en velocidad media por 6 minutos aproximadamente. Agregar finalmente el azúcar finita y seguir batiendo hasta obtener una mezcla consistente.

DECORACION DEL CUPCAKE



Colocar la crema de chocolate en una manga con boquilla estrella y decorar cada cupcake.



Finalmente colocar encima del manguedo pastillaje de bigotitos o de corbatitas.



PRESENTACIÓN

El cupcake trufado tiene presentación individual y es ideal para una caja de regalo especial en el día del padre.



CONSERVACIÓN

Una vez armados los cupcake deben mantenerse en un ambiente fresco y seco para mantener los detalles de la decoración. El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de armado y conservación.



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP