



Recetario
de *Pastelería*



Torta Selva Negra



Tamaño del molde (cm)	22
Peso total del batido (g)	10,000
Peso de cada unidad (g)	833
Rendimiento (unid)	12

Ingredientes

Torta de Chocolate	%P	gr
Premezcla torta chocolate 🍫	100	5,000
Agua	50	2,500
Huevos	25	1,250
Aceite	25	1,250

Total 10,000

Crema Chantilly	%P	gr
Crema Chantilly 🍷	100	2,500
Azúcar	30	750
Leche	30	750

Total 4000

Decoración	%P	gr
Almibar de cereza	100	2,500
Cerezas Marrasquino	100	2,500

Total 5,000

Cubierta	%P	gr
Cobertura de Chocolate 🍫	100	2,500

Total 2,500

Preparación torta

- 1.- Colocar en la batidora todos los ingredientes.
- 2.- Mezclar en baja velocidad por el tiempo de 4 minutos.
- 3.- Servir en moldes.
- 4.- Hornear a 150°C por el tiempo de 45 minutos.

Crema Chantilly

- 1.- Batir la crema chantilly con el azúcar a punto de yogurt. (Crema bien fría 4°C+-).
- 2.- Incorporar la leche helada.
- 3.- Batir hasta lograr una crema consistente.

Montaje del postre

- 1.- Cortar la torta en 3 discos.
- 2.- Humedecer con el almibar, rellenar de crema chantilly y cerezas picadas.
- 3.- Repetir el mismo proceso dejando 2 rellenos y 3 capas de torta humedecidas.
- 4.- Cubrir con la crema chantilly.
- 5.- Decorar con la ralladura de chocolate y cerezas.

Torta Sacher



Tamaño del molde (cm)	22
Peso total del batido (g)	10,000
Peso de cada unidad (g)	833
Rendimiento (unid)	12

Ingredientes

Torta de Chocolate	%P	gr
Premezcla torta chocolate 	100	5,000
Agua	50	2,500
Huevos	25	1,250
Aceite	25	1,250

Total	10,000
--------------	---------------

Crema Chantilly	%P	gr
Crema Chantilly 	100	375
Azúcar	30	112
Leche	30	112

Total	600
--------------	------------

Relleno	%P	gr
Mermelada de albaricoque	100	2,000

Total	2,000
--------------	--------------

Masa Elástica	%P	gr
Azúcar impalpable	100	2,500
Agua	9	225
Gelatina sin sabor	1.5	37.5
Glucosa	6	150
Glicerina	3	100
Esencia vainilla blanca 	0.5	12.5

Total	3,025
--------------	--------------

Salsa Ganache	%P	gr
Crema Chantilly 	100	1,000
Cobertura de Chocolate 	100	1,000
Glucosa	5	50
Licor	2	20

Total	2,070
--------------	--------------

Preparación torta

- 1.- Colocar en la batidora todos los ingredientes.
- 2.- Mezclar en baja velocidad por el tiempo de 4 minutos.
- 3.- Servir en moldes.
- 4.- Hornear a 150°C por el tiempo de 45 minutos.

Masa Elástica

- 1.- Hidratar la gelatina con el agua y reservar 5 minutos.
- 2.- Mezclar la glucosa, glicerina y gelatina disuelta y calentar a 50°C +-.
- 3.- Incorporar el azúcar y amasar hasta obtener una mezcla uniforme.

Salsa Ganache

- 1.- Calentar la crema chantilly a 80°C.
- 2.- Incorporar la cobertura de chocolate fraccionada en pequeñas porciones.
- 3.- Remover hasta que se disuelva.
- 4.- Incorporar la glucosa y el licor.

Montaje del postre

- 1.- Cortar la torta en 3 discos.
- 2.- Rellenar con la mermelada de albaricoque.
- 3.- Cubrir con una capa muy fina de crema Chantilly.
- 4.- Forrar de masa elástica laminada a un grosor de 3 milímetros +-.
- 5.- Cubrir con salsa ganache y decorar.

Mouse de Chocolate



Aro (cm)	20
Peso total de batido (g)	10,000
Peso de cada unidad (g)	333
Rendimiento (unid)	30

Ingredientes

Torta de Chocolate	%P	gr
Premezcla Torta Chocolate	100	5,000
Agua	50	2,500
Huevos	25	1,250
Aceite	25	1,250

Total	10,000
--------------	---------------

Salsa Ganache	%P	gr
Crema Chantilly	100	7,500
Cobertura de Chocolate	100	7,500
Glucosa	5	375
Licor	2	150

Total	15,525
--------------	---------------

Mouse de Chocolate	%P	gr
Crema Chantilly	100	10,000
Salsa Ganache (preparada)	130	13,000
Gelatina sin sabor	2	200
Agua	15	1,500
Licor	2	200

Total	24,900
--------------	---------------

Preparación torta

- 1.- Colocar en la batidora todos los ingredientes.
- 2.- Mezclar en baja velocidad por el tiempo de 4 minutos.
- 3.- Servir en moldes.
- 4.- Hornear a 150°C por el tiempo de 45 minutos.

Salsa Ganache

- 1.- Calentar la crema chantilly a 80°C.
- 2.- Incorporar la cobertura de chocolate fraccionada en pequeñas porciones.
- 3.- Diluir toda la cobertura y agregar la glucosa y el licor.

Preparación Mouse

- 1.- Hidratar la gelatina con el agua (reservar 5 minutos).
- 2.- Batir la crema chantilly hasta lograr el punto de yogurt.
- 3.- Incorporar la salsa Ganache mezclada con la gelatina disuelta.
- 4.- Rellenar el molde con la mouse y una base de torta de chocolate.
- 5.- Refrigerar y desmoldar.
- 6.- Decorar con la salsa Ganache.

Torta Tres Leches de Chocolate



Tamaño del molde (cm)	24
Peso total del batido (g)	9,000
Peso de cada unidad (g)	900
Rendimiento (unid)	10

Ingredientes

Bizcochuelo Tres Leches	%P	gr
Premezcla Tres Leches 	100	5,000
Huevos	40	2,000
Agua	30	1,500
Aceite	10	500

Total	9,000
--------------	--------------

Jarabe	%P	gr
Leche fresca	100	7,000
Leche condensada	20	1,600
Crema Chantilly 	25	2,000
Cobertura de Chocolate 	30	1,500

Total	12,100
--------------	---------------

Salsa Ganache	%P	gr
Crema Chantilly 	100	500
Cobertura de Chocolate 	100	500
Glucosa	5	25
Licor	2	10

Total	1035
--------------	-------------

Crema Chantilly	%P	gr
Crema Chantilly 	100	2,500
Azúcar	30	750
Leche	30	750

Total	4000
--------------	-------------

Decoración	%P	gr
Cerezas Marrasquino	1	150
Glasé Neutro	1	50

Total	100
--------------	------------

Preparación bizcochuelo

- 1.- Colocar en la batidora la Premezcla Tres Leches con el agua y los huevos.
- 2.- Bata por 3 minutos aproximadamente a velocidad media.
- 3.- Agregue el aceite en chorro fino sin variar la velocidad de batido hasta homogenizar.
- 4.- Aumentar la velocidad y batir por 2 minutos.
- 5.- Vierta la masa obtenida en moldes (referencia 900 g de masa por molde N°24).
- 6.- Hornee a 150° C durante 50 min. aprox.

NOTA.- Los tiempos y temperaturas varían de acuerdo al tipo de horno y tamaño del molde.

Salsa Ganache

- 1.- Calentar la crema chantilly a 80°C.
- 2.- Incorporar la cobertura de chocolate fraccionada en pequeñas porciones.
- 3.- Remover hasta que se disuelva.
- 4.- Incorporar la glucosa y el licor.

Crema Chantilly

- 1.- Batir la crema chantilly con el azúcar a punto de yogurt. (Crema bien fría 4°C+-).
- 2.- Incorporar la leche helada.
- 3.- Batir hasta lograr una crema consistente.

Montaje del postre

- 1.- Enfriar y verter el jarabe para Tres Leches distribuyéndolo homogéneamente.
- 2.- Refrigerar de 3 a 5 °C.
- 3.- Decorar con Crema Chantilly, canela en polvo y cerezas y/o fresas.

Torta Tres Leches Clásica



Tamaño del molde (cm)	24
Peso total del batido (g)	9,000
Peso de cada unidad (g)	900
Rendimiento (unid)	10

Ingredientes

Bizcochuelo Tres Leches	%P	gr
Premezcla Tres Leches 	100	5,000
Huevos	40	2,000
Agua	30	1,500
Aceite	10	500

Total	9,000
--------------	--------------

Jarabe	%P	gr
Leche fresca	100	7,000
Leche condensada	20	1,600
Crema Chantilly 	25	2,000

Total	10,600
--------------	---------------

Crema Chantilly	%P	gr
Crema Chantilly 	100	2,500
Azúcar	30	750
Leche	30	750

Total	4000
--------------	-------------

Decoración	%P	gr
Cerezas Marrasquino	1	150
Glasé Neutro	1	50

Total	100
--------------	------------

Preparación bizcochuelo

- 1.- Colocar en la batidora la Premezcla Tres Leches con el agua y los huevos.
- 2.- Bata por 3 minutos aproximadamente a velocidad media.
- 3.- Agregue el aceite en chorro fino sin variar la velocidad de batido hasta homogenizar.
- 4.- Aumentar la velocidad y batir por 2 minutos.
- 5.- Vierta la masa obtenida en moldes (referencia 900 g de masa por molde N°24).
- 6.- Hornee a 150° C durante 50 min. aprox.

NOTA.- Los tiempos y temperaturas varían de acuerdo al tipo de horno y tamaño del molde.

Crema Chantilly

- 1.- Batir la crema chantilly con el azúcar a punto de yogurt. (Crema bien fría 4°C+-).
- 2.- Incorporar la leche helada.
- 3.- Batir hasta lograr una crema consistente.

Montaje del postre

- 1.- Enfriar y verter el jarabe para Tres Leches distribuyéndolo homogéneamente.
- 2.- Refrigerar de 3 a 5 °C.
- 3.- Decorar con Crema Chantilly, canela en polvo y cerezas y/o fresas.

Torta Tres Leches de Maracuyá



Tamaño del molde (cm)	24
Peso total del batido (g)	9,000
Peso de cada unidad (g)	900
Rendimiento (unid)	10

Ingredientes

Bizcochuelo Tres Leches	%P	gr
Premezcla Tres Leches	100	5,000
Huevos	40	2,000
Agua	30	1,500
Aceite	10	500

Total 9,000

Jarabe	%P	gr
Leche fresca	100	7,000
Leche condensada	20	1,600
Crema Chantilly	25	2,000
Jugo de maracuyá	20	1,000

Total 11,600

Crema Chantilly	%P	gr
Crema Chantilly	100	2,500
Azúcar	30	750
Leche	30	750

Total 4000

Decoración	%P	gr
Glasé de Durazno	1	1,000
Pepa de maracuyá	1	50
Glasé Neutro	3	150

Total 1,200

Preparación bizcochuelo

- 1.- Colocar en la batidora la Premezcla Tres Leches con el agua y los huevos.
- 2.- Bata por 3 minutos aproximadamente a velocidad media.
- 3.- Agregue el aceite en chorro fino sin variar la velocidad de batido hasta homogenizar.
- 4.- Aumentar la velocidad y batir por 2 minutos.
- 5.- Vierta la masa obtenida en moldes (referencia 900 g de masa por molde N°24).
- 6.- Hornee a 150° C durante 50 min. aprox.

NOTA.- Los tiempos y temperaturas varían de acuerdo al tipo de horno y tamaño del molde.

Crema Chantilly

- 1.- Batir la crema chantilly con el azúcar a punto de yogurt. (Crema bien fría 4°C+-).
- 2.- Incorporar la leche helada.
- 3.- Batir hasta lograr una crema consistente.

Montaje del postre

- 1.- Hidratar el bizcochuelo con el jarabe tres leches de maracuyá.
- 2.- Cubrir con la crema chantilly.
- 3.- Cubrir de glasé (neutro o durazno) y decorar con pepa de maracuyá.

Tartaleta de manzana



Peso total del batido (g)	2,781.6
Peso de cada unidad	100
Rendimiento (unds)	27

Ingredientes

Masa	%P	gr
Harina	80	400
Maicena	20	300
Yemas de Huevo	10	50
Margarina Cremapan 	50	250
Azúcar Impalpable	33	165

Total	965
--------------	------------

Relleno	%P	gr
Manzana	100	1,447.5
Azúcar	25	361.9
Canela en rama	0.5	7.2

Total	1,816.6
--------------	----------------

Preparación Pasta Frola

- 1.- Batir todos los ingredientes hasta formar una masa manejable.
- 2.- Envolver con plástico film y reservar en la nevera por 30 minutos.
- 3.- Laminar la masa y servir en moldes.
- 4.- Precocer a 150°C por 12 minutos.
(Sobre la masa poner papel aluminio).

Preparación relleno

- 1.- Pelar la manzana y cortar en dados.
- 2.- Llevar al fuego con el azúcar y canela, cocinar lentamente por 8 minutos.

Formación de la Tartaleta

- 1.- Rellenar la galleta precocida con la manzana preparada.
- 2.- Decorar con la misma masa. Pintar con huevo batido.
- 3.- Hornear a 150°C por 10 minutos.

Tartaleta de piña



Peso total del batido (g)	3.272.8
Peso de cada unidad	120
Rendimiento (unds)	27

Ingredientes

Masa	%P	gr
Harina	70	700
Maicena	30	300
Margarina Cremapan 	50	500
Sal	0.5	5
Yemas de Huevo	5	50
Agua	10	100
Total		1,955

Relleno	%P	gr
Piña	100	1,050
Azúcar	25	262.5
Canela en rama	0.5	5.3
Total		1,317.8

Preparación Pasta Frola

- 1.- Batir todos los ingredientes hasta formar una masa manejable.
- 2.- Envolver con plástico film y reservar en la nevera por 30 minutos.
- 3.- Laminar la masa y servir en moldes.
- 4.- Precocer a 150°C por 12 minutos.
(Sobre la masa poner papel aluminio).

Preparación relleno

- 1.- Pelar la piña y cortar en dados.
- 2.- Llevar al fuego con el azúcar y canela, cocinar lentamente por 8 minutos.

Formación de la Tartaleta

- 1.- Rellenar la galleta precocida con la piña preparada.
- 2.- Decorar con la misma masa. Pintar con huevo batido.
- 3.- Hornear a 150°C por 10 minutos.

Pionono Clásico



Peso total del producto (g)	1,957.5
Peso de cada unidad (g)	150
Rendimiento (unds)	13

Ingredientes

Pionono	%P	gr
Harina	90	450
Maicena	10	50
Azúcar	90	450
Huevos	120	600
Polvo para Hornear 	3	15
Emulsificante 	4.5	22.5
Agua	20	100

Total	1,687.5
--------------	----------------

Relleno	%P	gr
Manjar Pastelero 	50	250
Azúcar Impalpable	4	20

Total	270
--------------	------------

Preparación del batido

- 1.- Batir todos los ingredientes durante 8 minutos a velocidad alta.
- 2.- Servir en bandejas y hornear a 180°C, durante 6 minutos +-.
- 3.- Una vez fríos, rellenar con manjar y enrollar.
- 4.- Decorar con azúcar impalpable.

Milhojas



Peso de la masa(g)	4,580
Peso de cada unidad	0.15
Rendimiento (unds)	30

Ingredientes

Masa	%P	gr
Harina	80	800
Agua	50	500
Sal	2	20
Vinagre	1	10
Manteca Grasapan 	5	50

Total 1,380

Empaste	%P	gr
Margarina Pastelpan 	75	750
Harina	20	200

Total 950

Relleno y decoración	%P	gr
Manjar Pastelero 		2,000
Azúcar impalpable		250

Total 2,250

Preparación de la masa

- 1.- Amasar todos los ingredientes, (menos los ingredientes del empaste) hasta lograr una masa elástica.
- 2.- Mezclar los ingredientes del empaste manualmente.
- 3.- Empastar.
- 4.- Laminar y realizar una vuelta simple.
- 5.- Laminar y realizar una vuelta doble.
- 6.- Reposar la masa en el frío por 30 min aprox.
- 7.- Repetir los pasos 4, 5 y 6 una vez más.
- 8.- Reposar al ambiente por 30 min.
- 9.- Hornear a 180°C por 25-30 minutos aprox.
- 10.- Partir el hojaldre en 3 placas y rellenar con manjar.
- 11.- Decorar la parte superior con azúcar impalpable.

Nota: El tiempo y la temperatura son variables de acuerdo al equipo utilizado.

Keke Ingles



Tamaño del molde (rectangular)	22x10x8
Peso de total de producto (g)	11,750
Peso de cada uidad (g)	550
Rendimiento (und)	21

Ingredientes

Keke	%P	gr
Premezcla para keke 	100	5,000
Huevos	35	1,750
Aceite	20	1,000
Margarina Cremapan 	20	1,000
Agua	20	1,000
Fruta Confitada	20	1,000
Pasas	20	1,000

Total	11,750
--------------	---------------

Preparación del batido

- 1.- Batir la premezcla, huevos, aceite, margarina, y el agua por el tiempo de 5 minutos a media velocidad.
- 2.- Incorporar las frutas y pasas, luego servir en los moldes.
- 3.- Hornear a 150°C por el tiempo de 45 minutos aprox.

Keke de Chocolate



Tamaño del molde (cm)	22
Peso total del batido (g)	10,000
Peso de cada unidad (g)	833
Rendimiento (unid)	12

Ingredientes

Torta de Chocolate	%P	gr
Premezcla torta chocolate 	100	5,000
Agua	50	2,500
Huevos	25	1,250
Aceite	25	1,250

Total		10,000
--------------	--	---------------

Preparación keke

- 1.- Colocar en la batidora todos los ingredientes.
- 2.- Mezclar en baja velocidad por el tiempo de 4 minutos.
- 3.- Servir en moldes.
- 4.- Hornear a 150°C por el tiempo de 45 minutos.

Keke Clásico



Tamaño del molde (cm)	22
Peso total del batido (g)	9,000
Peso de cada unidad (g)	600
Rendimiento (unid)	15

Ingredientes

Torta de Chocolate	%P	gr
Premezcla para keke 	100	5,000
Huevos	50	2,500
Agua	30	1,500

Total		9,000
--------------	--	--------------

Preparación keke

- 1.- Colocar en la batidora todos los ingredientes.
- 2.- Mezclar en baja velocidad por el tiempo de 4 minutos.
- 3.- Servir en moldes.
- 4.- Hornear a 150°C por el tiempo de 45 minutos.

Muffin relleno de chocolate



Tamaño del molde (cm)	8
Peso total del batido (g)	11,250
Peso de cada unidad (g)	80
Rendimiento (unid)	140

Ingredientes

Keke	%P	gr
Premezcla para keke 	100	5,000
Huevos	50	2,500
Margarina Cremapan 	30	1,500
Agua	10	1,000
Gotas sabor chocolate 	25	1,250
Total		11,250

Preparación de los muffin

- 1.- Batir prmezcla, huevos, margarina y agua por 4 minutos a media velocidad.
- 2.- Incorporar las gotas de chocolate y mezclar 1 minuto.
- 3.- Servir en moldes con pirotín.
- 4.- Hornear a 150°C por 25 minutos.

Alfajor



Peso total del batido (g)	4,924
Peso de cada unidad (g)	55
Rendimiento (2 unds pegadas)	90

Ingredientes

Alfajor	%P	gr
Harina	50	1,000
Maicena	50	1,000
Polvo para Hornear	1	20
Antimoho	0.3	6.0
Margarina Cremapan	40	800
Azúcar Impalpable	40	800
Yema de huevo	10	200
Esencia de Naranja	0.5	10
Corteza de Naranja	0.4	8
Total		3,850

Relleno	%P	gr
Manjar Pastelero	50	1,000
Coco Rallado	4	80
Total		1,080

Preparación del batido

- 1.- Crear la margarina con el azúcar impalpable.
- 2.- Incorporar las yemas, esencia y corteza de naranja.
- 3.- Agregar maicena, polvo para hornear y Antimoho.
- 4.- Finalmente incorporar harina.
- 5.- Amasar hasta obtener una mezcla uniforme.
- 6.- Laminar y cortar de acuerdo al tamaño deseado.
- 7.- Hornear de 100°C a 180°C por 10 min aprox.
- 8.- Una vez frías, rellenar dos unidades con manjar, decorar con coco rallado y/o tamizar con azúcar impalpable.

***La temperatura y el tiempo son referenciales**

*Brindándote lo mejor
para hacer crecer
tu negocio*



Apoyando al crecimiento del Perú