

EQUIVALENCIAS EN TAZAS REGIA

Consideramos tazas rasas las siguientes equivalencias son medidas aproximadas donde puede haber una variación de hasta 10gr sugerimos utilizar balanza.

1 kilo de harina de trigo 000	1000gr. = 6 tazas
1 taza de harina de trigo 000	160 gramos
1/2 taza de harina de trigo 000	80 gramos
1 taza de azúcar	250 gramos
1/2 taza de azúcar	125 gramos
1/4 taza de agua o aceite	9 cucharas de sopa
1 taza de maicena	140 gramos
1 taza de manteca	250 gramos
3/4 tazas de agua o leche	187 ml
1 cuchara semi colmada de sal y azúcar	10 gramos
1 cucharilla semi colmada de sal y azúcar	5 gramos
1 taza de agua	250 ml
1/2 tazas de agua	125 ml

TIPOS DE MATERIA GRASA

MARGARINA = Son aceites emulsionados estables, se refiere a los aceites que se utilizan para cocina, pero solidificados donde tienen alto contenido de materia grasa, en nuestro medio encontramos en las marcas más comunes de regia y primor.

- **Regia** hay en dos presentaciones a granel y en vasito, el que es a granel se recomienda utilizar en pasteles, postres, galletas y panes. En vasito es más cremoso porque tiene mayor contenido de leche y su textura es más ligera y no es muy estable lo que hace que sea más grasoso se recomienda utilizar en pasteles, algunos postres y panes, pero debe tomar en cuenta que no es la misma cantidad de uso de ambos productos para utilizar porque con regia en vasito queda más grasoso el producto y aumenta más porcentaje líquido. Para identificar el producto es de color amarillento dorado y es más suave.
- **Primor** es más estable y se recomienda utilizar en hojaldre o panes porque al ser más estable no se derrite al hacer los laminados del hojaldre, en queques se recomienda el uso en licuadora para que se integre con el resto de los ingredientes con mayor eficiencia. Para identificar el producto es de color amarillo blanquecido pálido y es más sólido la textura algo similar a una goma.

MANTEQUILLA = Es un producto derivado de la leche de vaca donde se obtiene de la nata que desprende la leche caliente. Se recomienda utilizar en pasteles, postres, galletas y otros al ser un producto derivado de la leche es más saludable su consumo lo que aporta más sabor, textura y aroma, pero el precio es alto. En nuestro medio encontramos de la marca Pil, delicia y sancor con el nombre de manteca porque al ser un producto importado en otros países se conoce la mantequilla como manteca.



TIPOS DE CREMAS	
ANIMAL	VEGETAL
CREMA DE LECHE , es un producto que proviene de la nata de la leche que es la tela fina y delgada que se forma cuando se hace calentar la leche. En nuestro medio tenemos la presentación DELIZIA, PIL, SOPROLE y otros. La dosificación es la siguiente por cada 500gr de crema 1/4tz de azúcar (75gr), la crema debe estar muy fría si es necesario se debe colocar en el refrigerador con 1 hora de anticipación.	CREMA VEGETAL , es un producto que proviene de la mezcla de aditivos alimentarios como estabilizantes, saborizantes, manteca y otros. En nuestro medio tenemos las presentaciones más conocidas de DAGUSTO, DELEITTE, MASS CREAM, CHANTIMIX, DECORT ART

ESENCIAS

Son productos que nos aportan aroma y sensaciones de sabores de frutas, verduras y otros productos.

MARCAS BASICAS	MARCAS MUY INDUSTRIALES	PERFUMES NATURALES DE FRUTAS
en nuestro medio tenemos marcas básicas que no concentran mucho los aromas y sabores, pero hacen que haya un equilibrio en las recetas donde se utilizar regularmente una cucharilla de té, en este grupo se tiene NEGRITA, CAMELO y otros. 	son productos más elaborados donde solo se utilizan gotas o ½ cucharilla respecto a las marcas básicas, en este grupo tenemos MAPRIAL, INGRETTEC, MULTISABOR y otros. 	se utilizan en forma de ralladura o en polvo para aromatizar las tortas y que lleguen a resaltar mucho más los aromas y sabores, se utiliza ralladura de naranja, limón, mandarina, canela en polvo, jengibre en polvo y otros productos. 

QUEQUE VOLCAN BRIGADEIRO

RINDE PARA DOS QUEQUES PEQUEÑOS DE 15 CM DE DIAMETRO

MASA DE QUEQUE

- 3 huevos
- 100 gr de margarina o ½ taza
- 150 gr de azúcar o ¾ de taza
- 150 ml de leche ½ taza
- 35 gr de cocoa 7 cucharas rasas
- 1 cucharilla de polvo de hornear
- 250 gr de harina 2 tazas
- 1 cucharilla de esencia de vainilla
- pizca de sal

**RELLENO BRIGADEIRO**

- 395 gr de leche condensada
- 15 gr de mantequilla o 1 cda
- 1/4 taza de cocoa
- 150 gr de manjar

PROCEDIMIENTO MASA: Creinar la margarina con el azúcar hasta que este blanquee, agregar las yemas uno a uno, después con batido continuo agregar los secos (harina, cocoa, sal y polvo de hornear), junto con los líquidos (claras y leche), batir solo hasta integrar y después verter sobre los moldes encamisados. Llevar a horno pre calentado a 180 °C por 40 min aprox.

PARA EL RELLENO: Para la crema de Brigadeiro, mezclar todos los ingredientes en una olla y llevar a fuego hasta que nape o sea mas denso, verificar pasando la espátula por medio de la olla y este tiene que separarse sin juntar

QUEQUE VOLCÁN DE MARACUYÁ

RINDE PARA DOS QUEQUES PEQUEÑOS DE 15 CM DE DIAMETRO

MASA DE MARACUYÁ

- 3 huevos
- 100 gr de margarina o ½ taza
- 150 gr de azúcar o ¾ de taza
- 100 ml de leche ½ taza
- 50 ml de zumo de maracuyá ¼ taza
- Pizca de bicarbonato
- 1 cucharilla de polvo de hornear
- 250 gr de harina 2 tazas
- pizca de sal
- 1 cucharilla de esencia de maracuyá

RELLENO CREMA DE MARACUYÁ

- 150 gr de zumo de maracuyá ¾ de taza
- 2 cdas de azúcar
- 200 gr de chocolate blanco
- 150 gr de crema de leche



PROCEDIMIENTO MASA Cremar la margarina con el azúcar hasta que este blanquee, agregar las yemas uno a uno, después con batido continuo agregar los secos (harina, sal y polvo de hornear), junto con los líquidos (zumo esencia y leche), batir solo hasta integrar, batir las claras hasta llegar a punto nieve para integrar de forma envolvente en la anterior mezcla y verter sobre los moldes encamisados. Llevar a horno pre calentado a 180 °C por 40 min aprox.

PARA EL RELLENO: llevar a fuego el zumo con el azúcar hasta llegar a punto nape, después integrar el chocolate picado y la crema, mover hasta disolver y dejar enfriar

QUEQUE VOLCAN DE MANJAR

RINDE PARA DOS QUEQUES PEQUEÑOS DE 15 CM DE DIAMETRO

MASA DE NUECES

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 100 gr de margarina $\frac{1}{2}$ taza
- 150 gr de azúcar $\frac{3}{4}$ tazas
- 150 ml de leche $\frac{1}{2}$ taza
- 1 cucharilla de polvo de hornear
- 250 gr de harina 2 tazas
- pizca de sal
- 1 cucharilla de esencia de vainilla
- 1 cucharilla de licor de amaretto
- 30 gr de nueces picadas 3 cucharas



RELLENO CREMA DE MANJAR

- 100 gr de crema de leche 1 taza
- 100 gr de chocolate cobertura
- 100 gr de manjar repostero

PROCEDIMIENTO MASA Cremar la margarina con el azúcar hasta que este blanquee, agregar las yemas uno a uno, después con batido continuo agregar los secos (harina, sal y polvo de hornear), junto con los líquidos (licor, esencia y leche), batir solo hasta integrar, batir las claras hasta llegar a punto nieve para integrar de forma envolvente en la anterior mezcla, integrar las nueces y verter sobre los moldes encamisados. Llevar a horno pre calentado a 180 °C por 40 min aprox.

PROCEDIMIENTO RELLENO: Llevar chocolate y crema a baño maría hasta integrar, poco a poco añadir el manjar hasta formar una sola mezcla.

QUEQUE COCO TROPICAL

RINDE PARA DOS QUEQUES PEQUEÑOS DE 15 CM DE DIAMETRO

INGREDIENTES MASA:

- 250 gr de harina 2 tazas
- 125 gr de margarina $\frac{3}{4}$ taza
- 150 gr de azúcar $\frac{3}{4}$ taza
- 3 huevos
- 1 $\frac{1}{2}$ culla polvo de hornear
- 150ml leche o agua $\frac{1}{2}$ taza
- 2 cucharillas de esencia de coco
- 20ml de aceite 2 cucharas
- $\frac{1}{4}$ taza de coco rallado
- Ralladura de 1 limón

RELLENO Y COBERTURA DE CREMA DE MOKA

- 1 lata de leche condensada
- 200 gr de crema de leche
- 30 gr de leche en polvo
- 30 gr de mantequilla
- Pizca de sal
- 1 cda de esencia de coco
- $\frac{1}{2}$ taza de coco rallado



PROCEDIMIENTO MASA: Cremer la margarina con el azúcar hasta que este blanquee, agregar las yemas uno a uno junto con el aceite, después con batido continuo agregar los secos (harina, sal y polvo de hornear), junto con los líquidos (esencia y leche), batir solo hasta integrar, batir las claras hasta llegar a punto nieve para integrar de forma envolvente en la anterior mezcla, añadir el coco rallado y verter sobre los moldes encamisados. Llevar a horno pre calentado a 180 °C por 40 min aprox.

PROCEDIMIENTO RELLENO: integrar todos los ingredientes en una olla y mezclar constantemente en fuego hasta llegar a punto nape