

RECETARIO DE
PASTELERIA Y
PLANING DE
TARTAS

REALIZADO POR:
JAVIER VERA RUIZ

PASTELERÍA	
1.	ARROZ CON LECHE
2.	ATEMPERAR CHOCOLATE
3.	BIZCOCHO ALMENDRA
4.	BIZCOCHO BROWNIE
5.	BIZCOCHO CAPUCHINA
6.	BIZCOCHO GIOCONDA
7.	BIZCOCHO LIGERO MOLDE
8.	BIZCOCHO PLANCHA
9.	BIZCOCHO SACHER
10.	BIZCOCHO SOLETILLA
11.	BRILLO NEUTRO
12.	BUÑUELOS DE CALABAZA
13.	COCA EN LLANDA
14.	CONFITURA DE NARANJA
15.	COULÍS FRESA
16.	CREMA CATALANA
17.	CREMA CHANTILLY
18.	CREMA INGLESA
19.	CREMA MANDARINA/NARANJA
20.	CREMA MANTEQUILLA (MOKA)
21.	CREMA MASCARPONE
22.	CREMA PASTELERA
23.	FLAN (CAFÉ)
24.	FLORES
25.	GANACHE MONTADA O TRUFA
26.	GLASA AL AGUA
27.	GLASA REAL
28.	HELADO MANTECADO
29.	HUEVO HILADO
30.	JARABE DE CALAR
31.	LECHE FRITA
32.	MAGDALENAS
33.	MANTECADOS DE ASTORGA
34.	MASA QUEBRADA
35.	MERENGUE FRANCÉS
36.	MERENGUE ITALIANO
37.	MERMELADA DE FRESA
38.	MERMELADA FRESA
39.	NATILLAS
40.	PAN DE CALATRAVA
41.	PASTA BRISA
42.	PASTA CHOUX
43.	PERAS AL VINO
44.	PLUM-CAKE
45.	PUDING
46.	ROLLITOS DE HUEVO
47.	ROSQUILLETAS ANÍS
48.	SALSA CHOCOLATE
49.	SALSA TOFFE
50.	SINUÁS DE CHOCOLATE
51.	SOBAOS PASIEGOS
52.	SOUFFLÉ CHOCOLATE
53.	TEJA NARANJA
54.	TOCINILLO DE CIELO

55.	TRUFA COCIDA O GANACHE
56.	TRUFA CRUDA
57.	YEMA FINA O BLANDA
58.	YEMA MIXTA BLANDA/DURA
PLANNIG TARTAS	
1.	BANDA MANZANA
2.	BRAZO YEMA
3.	BROWNIE
4.	SOUFFLÉ + HELADO
5.	TARTA ALMENDRA+MERENGUE (200)
6.	TARTA CAPUCHINA
7.	TARTA CHOCOLATE(SINUÁS+CUBIERTA)
8.	TARTA GANDÍA
9.	TARTA ÓPERA
10.	TARTA SACHER
11.	TARTA SAN MARCOS
12.	TARTA SELVA NEGRA
13.	TARTA TATÍN
14.	TARTA TIRAMISÚ



Instituto de educación secundaria.

Nombre: Javier Vera Ruiz

"Costa Azahar"

Grupo: 2 Curso: 1º PASTELERÍA

Grao de Castellón.

FICHA TÉCNICA

Ingredientes		Receta. ARROZ CON LECHE
cantidades		
1L	Leche	Raciones: Aplicaciones:
200gr	Azúcar	
c/s	Corteza de limón y canela	
150gr	Arroz	
		OBSERVACIONES:

PREPARACIÓN Y DESARROLLO

1	Blanquear el arroz con el agua hirviendo por espacio de 8 min.
2	Poner a calentar la leche junto con el aromatizante, una vez hervida colar.
3	Refrescar el arroz sobre una escurridera en el grifo.
4	Agregar el arroz una vez escurrido sobre la leche y cocinar lentamente entre 20 y 30 min.
5	Mover con una espátula sin dejar que se agarre.
6	Adicionar el azúcar momentos antes de terminar a cocción.
7	Emplatar sobre boles de cristal o similar, dejar enfriar y formar una rejilla con canela en polvo.

OBSERBACIONES

1	El azúcar se debe añadir cuando el arroz esté casi cocido, para evitar que se agarre con facilidad.
2	Una vez frío conservar en cámara.



Instituto de educación secundaria.

Nombre: Javier Vera Ruiz

"Costa Azahar"

Grupo: 2 Curso: 1º PASTELERÍA

Grao de Castellón.

FICHA TÉCNICA

Ingredientes		Receta. ATEMPERAR CHOCOLATE
cantidades		
		Raciones: Aplicaciones: OBSERVACIONES:

PREPARACIÓN Y DESARROLLO

1	CHOCOLATE CON LECHE = 30°C
2	CHOCOLATE NEGRO = 32°C
3	CHOCOLACTE BALNCO = 28°C
4	
5	
6	
7	

OBSERBACIONES

1	
2	
3	



Instituto de educación secundaria.

Nombre: Javier Vera Ruiz

"Costa Azahar"

Grupo: 2 Curso: 1º PASTELERÍA

Grao de Castellón.

FICHA TÉCNICA

Ingredientes		Receta. BIZCOCHO DE ALMENDRAS
cantidades		
12ud	Huevos	Raciones:
250gr	Almendras	
100gr	Harina	Aplicaciones:
50ml	Agua	
		OBSERVACIONES:

PREPARACIÓN Y DESARROLLO

1	Mezclar la almendra picada junto con la harina ya tamizada.
2	Separar las yemas de las claras y montar las yemas con la mitad del azúcar y las claras con la otra mitad del azúcar al punto de nieve echando el azúcar al punto de lluvia.
3	Una vez lista mezclar los dos batidos con cuidado y echar en varios golpes la harina, seguir trabajando con mucho cuidado.
4	Cuando esté lista introducir el batido en un molde bien engrasado y hornear a 180°C durante 25min.



Instituto de educación secundaria. Nombre: Javier Vera Ruiz

"Costa Azahar"

Grupo: 2 Curso: 1º PASTELERÍA

Grao de Castellón.

FICHA TÉCNICA

Ingredientes		Receta. BIZCOCHO BROWNIE
cantidades		
150gr	Huevos	Raciones: Aplicaciones: Es un bizcocho muy tierno por la cantidad de mantequilla que contiene, se utiliza para elaboraciones de tartas, mousse y postres compuestos, no necesita calado.
200gr	Azúcar	
200gr	Mantequilla	
125gr	Cobertura negra del 66%	
100gr	Nueces	
100gr	Harina floja	
2gr	Sal	
		OBSERVACIONES:

PREPARACIÓN Y DESARROLLO

1	Pesar los ingredientes. Calentar la cobertura hasta una temperatura de 45°C mientras que empomamos la mantequilla.
2	Cascamos los huevos en un bol y los montamos mezclándolos con el azúcar. Una vez calentada la cobertura (chocolate) la mezclamos con la mantequilla empomada y removemos bien despacio hasta que el chocolate y la mantequilla sean una, en una textura uniforme.
3	Una vez realizado estos 2 pasos mezclar en forma de hilo la cobertura y los huevos, remover unos minutos y después incorporamos la sal, la harina y las nueces troceadas y removemos hasta alcanzar una textura uniforme, con cuidado de no formar grumos.
4	Verter la masa en una tartera y hornear a 200° durante 8-10 min.
5	Sabremos que esta cocido cuando se empieza a formar costra y se abre

OBSERBACIONES

1	Como es un bizcocho tierno, hay que asegurarse de que se tiene que hornear bien porque por dentro puede estar crudo.
2	Hay que remover siempre de abajo arriba, con una pala de silicona.
3	Cuidado con la cobertura no puede pasar los 45°C.



Instituto de educación secundaria.

Nombre: Javier Vera Ruiz

"Costa Azahar"

Grupo: 2 Curso: 1º PASTELERÍA

Grao de Castellón.

FICHA TÉCNICA

Ingredientes		Receta. BIZCOCHO CAPUCHINA
cantidades		
12ud	Yemas	Raciones:
1ud	Huevos	
25gr	Maicena	
		Aplicaciones:
		OBSERVACIONES:

PREPARACIÓN Y DESARROLLO

1	Engrasar en un molde la mantequilla fundida y la brocha.
2	Poner un recipiente de vapor el agua y calentar.
3	Batir las yemas y el huevo hasta q triplique su volumen.
4	Tamizar la maicena, mezclar con suavidad con la varilla, dando el menor trabajo posible.
5	Se vierte el batido en el molde y se coloca sobre la rejilla del recipiente para cocer al vapor.
6	Cocer a fuego lento de 12 a 15 min aprox.
7	Extraer el exceso de grasa.
8	Enfriar y emborrachar en un almíbar a 105°C.
9	Si se va a utilizar en el momento, se dejará cocer en al jarabe.

OBSERBACIONES

1	Los huevos deberán estar a temperatura ambiente para batirlos.
---	--



Instituto de educación secundaria.

Nombre: Javier Vera Ruiz

"Costa Azahar"

Grupo: 2 Curso: 1º PASTELERÍA

Grao de Castellón.

FICHA TÉCNICA

Ingredientes		Receta. BIZCOCHO GIOCONDA
cantidades		
50gr	Harina	Raciones: <hr/> Aplicaciones: <hr/> OBSERVACIONES:
4ud	Huevos	
150gr	Azúcar glase	
30gr	Mantequilla	
2ud	Claros	
150gr	Almendra en polvo	

PREPARACIÓN Y DESARROLLO

1	Fundir mantequilla y tamizar la harina.
2	Montar los huevos y el azúcar.
3	Añadir la harina mezclada con la almendra en polvo.
4	Agregar la mantequilla en chorro fino y mezclar.
5	Agregar las claras a punto de nieve.
6	Escudillar en una plancha sobre papel antiadherente.
7	Cocer a 220°C durante 7 min aprox.



Instituto de educación secundaria.

Nombre: Javier Vera Ruiz

“Costa Azahar”

Grupo: 2 Curso: 1º PASTELERÍA

Grao de Castellón.

FICHA TÉCNICA

Ingredientes		Receta. BIZCOCHO LIGERO MOLDE
cantidades		
8ud	Huevos	Raciones:
200gr	Azúcar	
200gr	Harina floja	
c/s	Ralladura de limón o gotas de anís	
		Aplicaciones:
		OBSERVACIONES:

PREPARACIÓN Y DESARROLLO

1	Cascar los huevos y desclarar los huevos.
2	Montar las yemas con la mitad del azúcar al baño maría, y aparte montar las claras a punto de nieve e incorporar el resto del azúcar en forma de lluvia.
3	Mezclar los dos batidos con cuidado. Adicionar el aromatizante. Agregar la harina en varios golpes trabajando con cuidado.
4	Rellenar un molde previamente tapizado y cocinar en el horno a 180°C.

OBSERVACIONES

1	Cuando añades la harina tienes que mover con cuidado, trabajando solo lo imprescindible.
2	El batido tiene que ser perfecto.

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

