



CAKE DE CHOCOLATE



FR.11.2016	V.2	CODIGO	N.o.
------------	-----	--------	------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

%	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TÉCNICAS DE ELABORACION
	Cake Crugiente			Cake Crugiente
93.1	Claras de Huevo	162	Gr	1. Procesar azúcar corriente junto con las nueces 2. Fundir Astra 3. Incorporar todo los ingredientes y batir un poco con el globo.
10.3	Azúcar Invertido	18	Gr	
100	Azúcar Refinado	174	Gr	
43.1	Harina	75	Gr	
44.8	Nuez Nogal	78	Gr	
62	Astra	108	Gr	
0.6	Sal	1	Gr	
2.8	Polvo de Hornear	5	Gr	
	Crema de Chocolate.			Crema de Chocolate
100	Tulicrem	675	Gr	Calentar crema Tulicrem y verter sobre el chocolate refrigerar a 4°C. Poner en batidora para hacer una crema batida.
40	Chocolate Semi amargo	270	Gr	
	TOTAL		GR	TEMPERATURA DE HORNEO 162°C TIEMPO DE HORNEO 30 MINUTOS/TAMAÑO APROX
RECOMENDACIONES:				
TEMPERATURA ÓPTIMA DE TRABAJO DE LA MARGARINA :		TABLA DE EQUIVALENCIAS:		
TF:	18- 25 °C	1 onza	30 gr	1 litro 1000 gr
TC:	25- 32 °C	1 libra	500 gr	1 kilo 1000 gr



La presente formula ha sido elaborada con las materias primas e ingredientes precisos y a escala, que según nuestro leal saber y entender son exactos, por lo tanto recomendamos hacer una prueba en pequeña cantidad y observar los resultados, a fin de chequear su correcta comprobación y método adecuado antes de hacerlo en grandes cantidades, ya que su aplicación precisa se sustrae de nuestra comprobación y responsabilidad.

C.I SIGRA S.A : Cra 46 # 13-95 Teléfono: (+57 1) 5190900 EXT .141 Bogota D.C., Colombia





Macarrones.



FR.11.2016	V.2	CODIGO	N.o.
------------	-----	--------	------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

%	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TÉCNICAS DE ELABORACION
	Harina de Almendras	125	Gr	Tamizar harina, azúcar en polvo y incorporar.
	Azúcar Pulverizada	150	Gr	Montar claras , y adicionar el azúcar corriente.
	Azúcar Refinada	100	Gr	Adicionar color.
	Claras	100	Gr	Adicionar secos en forma envolvente.
	TOTAL	475	GR	TEMPERATURA DE HORNEO
				135 °C 270 °F
	RECOMENDACIONES:			TIEMPO DE HORNEO
				20 MINUTOS/TAMAÑO APROX



TEMPERATURA ÓPTIMA DE TRABAJO DE LA MARGARINA : TF: 18- 25 °C TC: 25- 32 °C	TABLA DE EQUIVALENCIAS: 1 onza 30 gr 1 litro 1000 gr 1 libra 500 gr 1 kilo 1000 gr
--	---

La presente formula ha sido elaborada con las materias primas e ingredientes precisos y a escala, que según nuestro leal saber y entender son exactos, por lo tanto recomendamos hacer una prueba en pequeña cantidad y observar los resultados, a fin de chequear su correcta comprobación y método adecuado antes de hacerlo en grandes cantidades, ya que su aplicación precisa se sustrae de nuestra comprobación y responsabilidad.

C.I SIGRA S.A : Cra 46 # 13-95 Teléfono: (+57 1) 5190900 EXT .141 Bogotá D.C., Colombia





FR.11.2016

V.2

CODIGO

N.o.

CHESSCAKE DE MAIZ

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

%	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TÉCNICAS DE ELABORACION
	Biscuit de Maíz			Biscuit de Maíz
100	Claras de Huevo	160	Gr	1. Montar claras de huevo con el azúcar refinado
31,2	Azúcar Refinada	51	Gr	2. Mezclar azúcar en polvo, harina de maíz y coco
87,5	Azúcar Polvo	140	Gr	3. Incorporar suavemente
	Harina de Maíz de		Gr	4. Derretir margarina, mezclar en forma
87,5	Choclo	140	Gr	envolvente a temperatura ambiente.
13,7	Coco Deshidratado	22	Gr	horno precalentado a 170°C * 12 minutos mas o
13,7	Astra	30	Gr	menos.
	Jelly de Maíz.			Jelly de Maíz
250	Maíz Tierno	250	Gr	1. Licuar el maíz, agregar agua y azúcar, llevar a 40°.
50	Agua	30	Gr	2. Retirar del fuego y adicionar la gelatina.
8	Azúcar	20	Gr	3. Verter en molde y congelar.
3,6	Gelatina	9	Gr	
	Chesecake Mousse			Cheesecake Mouse
100	Queso Crema	200	Gr	Suavizar el queso crema con el azúcar en polvo.
17	Azúcar en polvo	34	Gr	1. Montar Yemas
15	Agua	30	Gr	2. Realizar un almíbar (Azúcar refinado + agua) a 119°C
26	Yemas	52	Gr	3. Agregar en hilo a las Yemas montadas y seguir batiendo
5	Gelatina	10	Gr	incorporar con la mezcla de queso crema + crema
52,2	Crema Tulicrem	105	Gr	montada + gelatina.
44	Azúcar Refinada	88	Gr	
	Glaze Amarillo			Glaze Amarillo
50	Agua	100	Gr	1. Hervir agua + azúcar Refinada + Glucosa + Colorante
100	Azúcar Refinada	200	Gr	2. Luego verter leche condensada
100	Glucosa	200	Gr	3. + Gelatina Hidratada.
2	Colorante Amarillo	4	Gr	4. Agregar el chocolate
65	Leche Condensada	130	Gr	5. Tapar con papel film en contacto.
6,5	Gelatina	13	Gr	6. Dejar reposar hasta el dia siguiente.
100	Chocolate Blanco	200	Gr	
	TOTAL		GR	TEMPERATURA DE HORNEO
				165 °C 340 °F
	RECOMENDACIONES:			TIEMPO DE HORNEO
				25 MINUTOS/TAMAÑO APROX



FR.11.2016	V.2	CODIGO	N.o.
Suzette Caramel Cake			

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Torta

%	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TÉCNICAS DE ELABORACION
Biscuit				
100	Harina	250	Gr	En la batidora usando el globo, mezclar los huevos con el azúcar. Añadir la harina, la sal y se mezcla suavemente. Después, añadir el Crema agria ,la margarina ,la ralladura de naranja y el ron. Hornear a 165 ° C durante 45 minutos . Refrigerar
86	Huevo entero	215	Gr.	
8	Yemas	20	Gr	
118	Azúcar Refinada	295	Gr	
0,4	Sal	2	Gr	
52	Crema Agria	130	Gr	
36	Astra	90	Gr	
0	Ralladura de Naranja	1	Gr	
12	Ron	30	Gr	
Relleno de Caramelo				
100	Azúcar Refinado	160	Gr	En una cacerola hacer un caramelo seco. Detener la cocción del caramelo con la crema caliente se mezcla con el jugo de naranja y la sal del mar . Subir el fuego y cocinar hasta llegar a 110 ° C . Aparte del fuego, dejar enfriar a 40 ° C y añadir la mantequilla a temperatura ambiente . Incorporar la gelatina y el ron o tequila.
62,5	Tulicrem	100	Gr	
3,75	Jugo de Naranja	6	Gr	
93,7	Astra	150	Gr	
1,5	Sal	2,5	Gr	
5	Gelatina	8	Gr	
21,8	Tequila o Ron	35	Gr	
Baño de Chocolate				
	Frytol Bakery	200	Gr	Fundir el chocolate a 45 ° C y añadir el aceite y las almendras, dejar enfriar y usar a 35°C.
	Chocolate Semiamargo	700	Gr	
	Almendras Laminadas	180	Gr	
TOTAL			GR	TEMPERATURA DE HORNEO
				165°C 330 °F
RECOMENDACIONES:				TIEMPO DE HORNEO
				45 MINUTOS/TAMAÑO APROX

<p>TEMPERATURA ÓPTIMA DE TRABAJO DE LA MARGARINA :</p> <p>TF: 18- 25 °C</p> <p>TC: 25- 32 °C</p>	<p>TABLA DE EQUIVALENCIAS:</p> <p>1 onza 30 gr 1 litro 1000 gr</p> <p>1 libra 500 gr 1 kilo 1000 gr</p>
---	--

La presente formula ha sido elaborada con las materias primas e ingredientes precisos y a escala, que según nuestro leal saber y entender son exactos, por lo tanto recomendamos hacer una prueba en pequeña cantidad y observar los resultados, a fin de chequear su correcta comprobación y método adecuado antes de hacerlo en grandes cantidades, ya que su aplicación precisa se sustrae de nuestra comprobación y responsabilidad.

C.I SIGRA S.A : Cra 46 # 13-95 Teléfono: (+57 1) 5190900 EXT .141 Bogota D.C., Colombia





TARTA DE FRUTOS ROJOS.



FR.11.2016	V.2	CODIGO	N.o.
------------	-----	--------	------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

%	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	TÉCNICAS DE ELABORACION
	Cinamon Pâte.			Cinamon Pâte
16,6	Azúcar Refinada	50	Gr	1. Mezclar los ingredientes y procesar. 2. Mantener en refrigeración 40 min. 3. Estirar y moldear 4. precocer a 165°C * 10 min.
93,3	Astra	280	Gr	
20	Yemas de Huevo	60	Gr	
4	Canela en Polvo	12	Gr	
4	Ron	12	Gr	
0,6	Sal	2	Gr	
16,6	Harina de Almendras	50	Gr	
100	Harina de Trigo	500	Gr	
0,6	Polvo de Hornear	2	Gr	
	Galleta Crumble			
83,3	Astra	100	Gr	1. Mezclar todos los ingrediente y mantener en refrigeración. 2. Hornear en trozos a 165° por 20 min Aprox.
41,6	Azúcar Refinada	50	Gr	
100	Harina	120	Gr	
3,3	Canela en polvo	4	Gr	
	Flan de Frutos Rojos			Flan de Frutos Rojos
65	Azúcar Refinada	130	Gr	1. Mezclar todos los ingredientes 2. llenar molde de Cinamon Pâte. 3. cocer por 20 minutos a 165°C
20	Astra	40	Gr	
20	Harina de Almendras	40	Gr	
90	Huevos	180	Gr	
100	Pulpa de Mora y Pulpa de Fresa	200	Gr	
70	Tulicrem	140	Gr	
30	Ron	60	Gr	
	TOTAL		GR	
	RECOMENDACIONES:			TIEMPO DE HORNEO 20 MINUTOS/TAMAÑO APROX
TEMPERATURA ÓPTIMA DE TRABAJO DE LA MARGARINA :		TABLA DE EQUIVALENCIAS:		
TF: 18- 25 °C		1 onza 30 gr 1 litro 1000 gr		
TC: 25- 32 °C		1 libra 500 gr 1 kilo 1000 gr		



La presente formula ha sido elaborada con las materias primas e ingredientes precisos y a escala, que según nuestro leal saber y entender son exactos, por lo tanto recomendamos hacer una prueba en pequeña cantidad y observar los resultados, a fin de chequear su correcta comprobación y método adecuado antes de hacerlo en grandes cantidades, ya que su aplicación precisa se sustrae de nuestra comprobación y responsabilidad.

C.I SIGRA S.A : Cra 46 # 13-95 Teléfono: (+57 1) 5190900 EXT .141 Bogota D.C., Colombia

