



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA

Nombre de la receta: Macarones
Género Petit four manguado (seco)
Porciones/peso: _____
Fecha de producción: _____
Observaciones: es preferible traer las almendras ya molidas

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
almendras	gr	130	
azúcar impalpable	gr	225	
clara de huevo	gr	110	
Azúcar	gr	40	
Cremor Tártaro	gr	2	
Colorantes vegetales			colores pasteles, lila o rosado
relleno			
frangipane de vainilla			
crema pastelera	gr	200	
crema de almendras	gr	200	
petalos de rosas rojos	u	20-30	
materiales			
cornet plástico	u	1	
mangas descartables	u	3	
boquilla lisa grande	u	2	

1. Blanquear las almendras en agua hirviendo, pelarlas, secarlas al horno, enfriarlas.
2. Procesar las almendras junto con la mitad del azúcar impalpable.
3. Batir las claras el azúcar y el cremor tártaro hasta obtener un merengue bien firme 10 minutos por reloj.
4. Mezclar las almendras procesadas con el resto del azúcar impalpable y tamizarlas dos veces
5. Incorporar las almendras al merengue en forma de lluvia y con movimientos envolventes.
6. Cuando la mezcla esté bien homogénea, des-gasificar la masa con la ayuda de un cornet.
7. Cubrir una lata con papel encerado o un silpat espolvorear con azúcar impalpable y marcar círculos de 3cm de diámetro. Manguear sobre los círculos y dejar reposar por 20 minutos antes de hornear a 150°C alrededor de 12 minutos. Si se va a tinturar los macarrones se debe agregar el colorante sobre el merengue ya preparado antes de incorporar los secos.

Nombre de la receta:	<u>crema de almendras</u>	Foto
Género	<u>base para elaborar la crema Frangipane</u>	
Porciones/peso:	_____	

Fecha de producción: _____
 Observaciones: _____

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
mantequilla s/sal	gr	110	
polvo de almendras	gr	110	
azucar implapable	gr	110	
huevos	u	1	
amaretto	gr	20.	

- PROCEDIMIENTO**
1. Colocar azucar en un bol, junto con la mantequilla pomada.
 2. Agregar los huevos de a uno, mezclando bien con la cuchara despues de cada adicion.
 3. Incorporar las almendras en polvo.
 4. Por ultimo verter el licor, en este caso estamos usando amaretto.
 5. La crema de almendras debe quedar compacta. Se puede utilizar como relleno de tartas o otras especialidades de la pastelería que luego van al horno.

	Foto
Nombre de la receta:	crema pastelera _____
Género	<u>base para elaborar la crema Frangipane</u>
Porciones/peso:	_____
Fecha de producción:	_____
Observaciones:	_____

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
leche	gr	250	
huevos	u	1	
maicena	gr	35	
azucar	gr	150	
vainilla en vaina	u	1.	

- PROCEDIMIENTO**
- 1, hervir la leche con la mitad del azucar y la vaina de vainilla
 2. en un bowl aparte blanquear los huevos, la maicena y la otra mitad de azucar
 3. atemperar la preparacion anterior con la leche y regresar a fuego hasta alcanzar los 83 grados
- Nota, la segunda coccion no debe superar los 83 grados