

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**  
**DIRECCIÓN DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA**

Nota: Las recetas es para un grupo de trabajo, en el taller se deben trabajar un máximo de 4 grupos.

La harina debe ser santa lucía

La mantequilla debe ser de origen animal y sin sal, no vegetal o hidrogenada (margarina)

La levadura es fresca prensada no en polvo

El peso por huevo mediano promedio es de 50g

**PAN BAGUETTE**

Saborizado

harina	1000g	1000g
azucar		20g
mantequilla	20g	20g
leche	620g	620g
levadura	30g	30g
sal	20g	20g
Hojas de afeitar		
orégano seco		30g
queso parmesano		100g

**DONUTS**

Harina	980	G
Azúcar	160	G
Mantequilla sin sal	160	G
Leche	250	G
Levadura	30	G
Huevos	315	G
Sal	6	G
Chocolate Nestlé repostería	500	G
Crema de leche	200	G
Mantequilla sin sal	5	G
Aceite vegetal	1	Lt
Maní sin sal	60	G
Coco	50	G
Huevo	1	U
Colorantes	500	G
Azúcar impalpable	300	G
MaNjar de leche	100	G

**PANES FRITOS DE QUESO**

Maicena	25	G
Harina	25	G
Maizabrosa	50	G
Almidon yuca	120	G
Azucar	30	G
Huevo	100	G
Mantequilla	30	G
Queso	227	G
Leche	80	G
Polvo de hornear	6	G
Sal	6	G

**DANES**

Harina	1000	G
Azúcar	150	G
Leche	400	G
Levadura	40	G
Limón sutil	1	u
Sal	15	G
Mantequilla	150	G
Esencia de vainilla	4	G
Huevos	200	G
Empaste		
mantequilla	400	G

<b>Crema pastelera</b>		
Azúcar	100	G
Maicena	40	G
Leche	500	G
Huevos (yemas)	4	U
Naranja americana	1	U
Rama de canela	1	U
Mantequilla	2	G
Huevos	3	U
Mermelada piña	100	G
Piña en lata	1	U
Duraznos en almíbar	1	U

croissant chocolate  
500g                      nutela

**PIZZA**

Harina	1000	G
Agua con gas	500	G
Pasta de tomate	20	G
Sal	20	G
Azúcar	20	G
Aceite de oliva	60	G
Levadura	50	G
Queso mozzarella	1500	G
Salsa pomodoro (PIZZA)	1000	G
Champiñones FRESCOS	200	G
Salami	100	G
Tocino	500	G
Peperoni	100	G
Cebolla perla	1	U
Pimiento	1	U
Carne molida res	200	G
Maizabrosa	50	G
Orégano	30	g
Tomillo	10	g
Pimienta negra	5	g