



## UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Nombre de la receta: bizcocho de chocolate Género: batidos livianos Porciones/peso: 1 molde de 20cm Fecha de producción: Observaciones: método biscuit	Foto																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">INGREDIENTES</th> <th style="width: 15%;">UNIDAD</th> <th style="width: 15%;">CANTIDAD</th> <th style="width: 40%;">MISE EN PLACE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>huevos</td> <td>UNIDAD</td> <td>4</td> <td>separar yemas y claras</td> </tr> <tr> <td>azúcar común</td> <td>g</td> <td>125</td> <td></td> </tr> <tr> <td>harina</td> <td>g</td> <td>115</td> <td>tamizar junto con el cacao</td> </tr> <tr> <td>cacao amargo en polvo Bios</td> <td>g</td> <td>20</td> <td>tamizar junto con el cacao</td> </tr> <tr> <td>harina</td> <td>g</td> <td>20</td> <td>para enharinar el molde</td> </tr> </tbody> </table>		INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	huevos	UNIDAD	4	separar yemas y claras	azúcar común	g	125		harina	g	115	tamizar junto con el cacao	cacao amargo en polvo Bios	g	20	tamizar junto con el cacao	harina	g	20	para enharinar el molde
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE																						
huevos	UNIDAD	4	separar yemas y claras																						
azúcar común	g	125																							
harina	g	115	tamizar junto con el cacao																						
cacao amargo en polvo Bios	g	20	tamizar junto con el cacao																						
harina	g	20	para enharinar el molde																						
<p><b>PROCEDIMIENTO</b></p> <p>Batir la yemas con la mitad del azúcar a punto letra y batir las claras con la otra mitad del azúcar hasta pico flexible, mezclar un tercio de las claras batidas con las yemas y luego incorporar de manera envolvente un tercio de la mezcla de harina con cacao de forma de lluvia y ..luego alternar con claras y harina y seguir mezclando de forma envolvente .Colocar en un molde de 20cm y hornearlo 180°C 20 a 30 min</p>																									