

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



Batidos Pesados

— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

TORTA MARMOLEADA

INGREDIENTES:

- 500 gr de harina con polvo
- 300 de aceite
- 350 gr de azúcar
- 6 huevos
- Vainilla al gusto
- 60 gr de cacao
- Una taza de leche

ASÍ SE HACE:

En una batidora colocamos las amarillas de huevo con parte de la azúcar y batimos hasta que este cremoso luego agregamos el aceite en forma de hilo hasta q se forme una crema espesa seguido de esto agregamos la vainilla y dejamos batir un minuto mas paramos de batir y reservamos la mezcla, luego aparte en otro recipiente colocamos las claras con el resto del azúcar y batimos hasta que este punto nieve ,luego agregamos esta preparación a la mezcla antes reserva en forma envolvente hasta suavizar la leche se le colocara si sentimos q esta muy espesa la masa de la torta

El profesor en clases indicara como elaborar y montar esta torta.

TORTA CHOCO FLAN

INGREDIENTES:

Torta de chocolate:

- 750 gr de harina con polvo
- 300 ml de aceite
- 5 huevos
- 500 ml de leche
- Vainilla al gusto
- 400 gr de azúcar
- 15 gr de polvo de hornear
- 70 gr de suero
- 120 de cacao en polvo

ASÍ SE HACE:

En un recipiente colocamos la leche, la azucar, el aceite, los huevos la vainilla y mezclamos levemente con batidora luego agregamos la harina con el polvo de hornear y el suero incorporamos todo.

INGREDIENTES:

Flan:

- 4 huevos
- Una lata de leche condensada Medio litro de leche
- Vainilla al gusto
- 200 gr de queso crema

ASÍ SE HACE:

En una licuadora colocar todos los ingredientes y licuar hasta q este todo mezclado El profesor nos indicara como elaborar esta torta.