

INGREDIENTES & UTENSILIOS

PASTELERÍA NAVIDEÑA



Ingredientes necesarios para la realización de todas las clases de Pastelería Navideña

CURSO PASTELERÍA NAVIDEÑA		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Agua	0,975	Lt
Almendras	0,550	Kg
Almidón de maíz	0,040	Kg
Avellanas	0,300	Kg
Azúcar	0,880	Kg
Azúcar impalpable	0,080	Kg
Azúcar negra	4	Cucharadas
Bicarbonato	1	Cucharadita
Canela en polvo	1	Cucharadita
Cardamomo	0,002	Kg
Cerezas confitadas	0,200	Kg
Claras	4	Unidades
Clavo de olor picado	0,002	Kg
Coco rallado	0,150	Kg
Crema de leche	0,600	Lt
Damascos secos	0,100	Kg
Esencia de vainilla	0,060	Lt
Especias y esencias	c/n	
Fondant	0,075	Kg
Frutas confitadas (abrilantadas)	0,700	Kg
Frutas secas	0,200	Kg
Gelatina sin sabor	0,010	Kg
Glucosa	0,040	Kg
Harina	2,560	Kg
Hostias	2	Unidades
Huevo	13	Unidades
Jengibre en polvo o rallado	1	Cucharadita
Jugo de uva o vino dulce	0,100	Lt
Kirsch o ron blanco	0,100	Lt
Leche	0,975	Lt
Leche condensada	0,065	Kg
Levadura	0,120	Kg

Manteca	0,930	Kg
Miel	2/3	Taza
Nueces	0,100	Kg
Nuez moscada	0,002	Kg
Pasas de uvas	0,300	Kg
Polvo de hornear	0,002	Kg
Polvo leudante	0,015	Lt
Ralladura de limón	4	Unidades
Ron dorado	0,130	MI
Sal	0,025	Kg
Uvas frescas	1,000	Kg
Yemas	8	Unidades

Utensilios necesarios para la realización del curso.

- **Batidora Manual o Planetaria:** En lo posible por lo menos una batidora eléctrica manual para algunas de las preparaciones.
- **Zester o rallador:** Un rallador común como los que normalmente se encuentran en la cocina es suficiente.
- **Bowls:** De diferentes tamaños.
- **Tamiz:** Colador común de tamaño grande (15 cm de diámetro aproximadamente)
- **Espátula de goma:** De tamaño mediano
- **Cornet plástico:** Para la elaboración de las masas
- **Placa de metal:** Para cocinar o apoyar las preparaciones y llevarlas al horno.
- **Cuchara de madera**
- **Cuchara sopera**
- **Balanza:** Para pesar los ingredientes
- **Moldes de papel parafinados de ½ Kg:** Se pueden conseguir en cotillones, no son indispensables, se pueden reemplazar por moldes de metal o no usar molde directamente.
- **Molde para turrón:** Puede también ser otro tipo de molde de otro tamaño
- **Rollo de papel film:** Algunas preparaciones requieren el uso de film
- **Molde para tarta de 24 cm de diámetro**
- **Molde para budín (budinera)**
- **Palo de amasar**
- **Termómetro:** Para controlar la temperatura del almíbar
- **Silpat o papel manteca, papel antiadherente**
- **Cortantes de galletas:** De diferentes figuras