

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 (abrillantadas)	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

Ingredientes necesarios por clase

CLASE 1		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Manteca	0,500	Kg
Ralladura de limón	1,000	Kg
Frutas confitadas	0,100	Kg
Azúcar	0,200	Kg
Frutas secas	0,200	Kg
Miel	1/2	Taza
Harina	0,800	Kg
Huevos	7	Unidades
Ron dorado	0,100	MI
Cerezas confitadas	0,100	Kg
Polvo leudante	0,015	Lg
Azúcar negra	4	Cucharadas
Bicarbonato	1	Cucharadita
Jengibre en polvo o rallado	1,000	Cucharadita
Esencia de vainilla	0,050	Lt
Canela en polvo	1	Cucharadita

CLASE 2		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Azúcar	0,305	Kg
Agua	0,925	Lt
Avellanas	0,200	Kg
Damascos secos	0,100	Kg
Cerezas confitadas	0,100	Kg
Kirsch o ron blanco	0,100	Lt
Claras	3	Unidades
Crema de leche	0,400	Lt
Almendras	0,150	Kg
Coco rallado	0,150	Kg
Fondant	0,075	Kg
Leche condensada	0,065	Kg

CLASE 3		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Yemas	7	Unidades
Azúcar	0,275	Kg
Almidón de maíz	0,040	Kg
Leche	0,500	Lt
Manteca	0,130	Kg
Azúcar impalpable	0,080	Kg
Huevos	2	Unidades
Ralladura de limón	1	Unidades
Harina	0,260	Kg
Polvo de hornear	0,002	Kg
Jugo de uva o vino dulce	0,100	Lt
Crema de leche	0,200	Kg
Gelatina sin sabor	0,010	Kg
Uvas frescas	1,000	Kg
Miel	0,200	Kg
Claras	0,040	Kg
Glucosa	0,040	Kg
Agua	0,050	Lt
Almendras	0,200	Kg
Hostias	2,000	Unidades

CLASE 4		
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
Harina	2	Kg
Leche	0,475	Lt
Levadura	0,120	Kg
Yemas	0,020	Kg
Azúcar	0,100	Kg
Manteca	0,300	Kg
Sal	0,025	Kg
Especias y esencias	c/n	Kg
Clavo de olor picado	0,002	Kg
Cardamomo	0,002	Kg
Esencia de vainilla	0,010	Lt
Ralladura de limón	1,000	Kg
Nuez moscada	0,002	Kg
Pasas de uvas	0,300	Kg
Almendras	0,200	Kg
Frutilla abrillantada	0,600	Kg
Huevo	4,000	Kg
Miel	0,010	Kg
Ralladura de limón	1	Unidad
Ron dorado	0,030	Lt
Nueces	0,100	Kg
Avellanas	0,100	Kg

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