

INSTITUTO PRIVADO RAFAEL AREVALO MARTÍNEZ



Alumna: Esli Erita Reyes Vásquez

Catedrática: Mayte Escobar

Área: Mercadotecnia

Grado: 4to

Carrera: Perito en administración de empresas

Tarea.1 Elaboración de un producto

***Nombre de mi microempresa :
Pastelería Capas de amor***

▶ *Logotipo de mi microempresa*



Tarjeta de presentación



Ingredientes

- 1. Harina de ornear pastel*
- 2. Pudín de fresa*
- 3. Aceite de cocina*
- 4. Mermelada de fresa*
- 5. Huevos*
- 6. Leche*
- 7. Agua*
- 8. Azúcar glass*
- 9. Margarina*
- 10. Crema de chantilly*
- 11. Durazno*
- 12. Manteca vegetal*

Pasos de elaboración del producto

► Paso No.1

Tener un recipiente para la mezcla

Le agregamos 2 huevos

½ de leche

1 taza de agua

*3 cucharadas de aceite y luego alistamos una
batidora eléctrica oh bate a mano*

Por 2 minutos y luego alistar un molde especial para agregar la mezcla

Ya compuesta

Al molde se le agrega manteca vegetal al contornó de la base

Paso No 2

- ▶ Tener un recipiente grande con 1 litro de agua que este hirviendo
- ▶ Tapamos el molde con la mezcla ya preparada
- ▶ Luego dejo caer el molde al recipiente que no le entre agua por dentro y luego le pongo una tapadera que aguarde el vapor y que tenga la cocción lenta

Tomamos el tiempo de una 1 hora para que cocción del baño maría

Paso No 3

- ▶ *Luego vemos si ya nuestra mezcla ya esta lista*
- ▶ *Lo retiramos de la cocción del baño maría*
- ▶ *Dejamos que se enfrié a una 1 hora a*
- ▶ *1 hora y media para que se pueda desprenderse con calma*
- ▶ *Luego partimos el pastel a la mitad*
- ▶ *Tomamos una mitad del pastel*
- ▶ *Le agregamos la mermelada en el centro de la mitad del pastel*
- ▶ *Luego unimos las 2 mitades*



Paso No. 4

- ▶ Luego tenemos un recipiente ya listo para hacer la mezcla de la azúcar glass
- ▶ Le agregamos media tasita de leche y de agua
- ▶ Derretimos 1 barra de margarina y lo agregamos al recipiente con los ingredientes ya listos
- ▶ Luego con una batidora revolvemos los ingredientes que queden bien disueltos por 3 a 4 minutos

Paso No.5

- ▶ En otro recipiente hacer la mezcla del chantilly
 - ▶ Agregamos el polvo al recipiente
 - ▶ Luego le agregamos $\frac{1}{2}$ de agua y de leche
 - ▶ Batimos bien la mezcla sin que quede en grumos
- Luego cortamos los duraznos en tiras algo gruesas

Tenemos las mezclas ya listas con una paleta pequeña empezamos a agregar el chantilly en el pan todo el contorno empezamos a agregar los duraznos en toda la orilla del pastel



Decoración del empaque

- ▶ Utilice pinturas acrílicas Rojo, Azul, Amarillo, Blanco.
- ▶ Un pincel NO.5 Y 3
- ▶ Y una caja de pastel simple
- ▶ Mezclamos los colores y pintamos toda la caja y así quedo.

