

IPRAM

ESTUDIANTE: SHYELA ROCÍO ALVARADO GARCÍA

GRADO Y CARRERA: 50. ADMÓN

CATEDRÁTICA: MAYTE ESCOBAR

MERCADOTECNIA II

ACTIVIDAD #1

16/07/2021



Dreams Pink

REPOSTERÍA





Dreams Pink

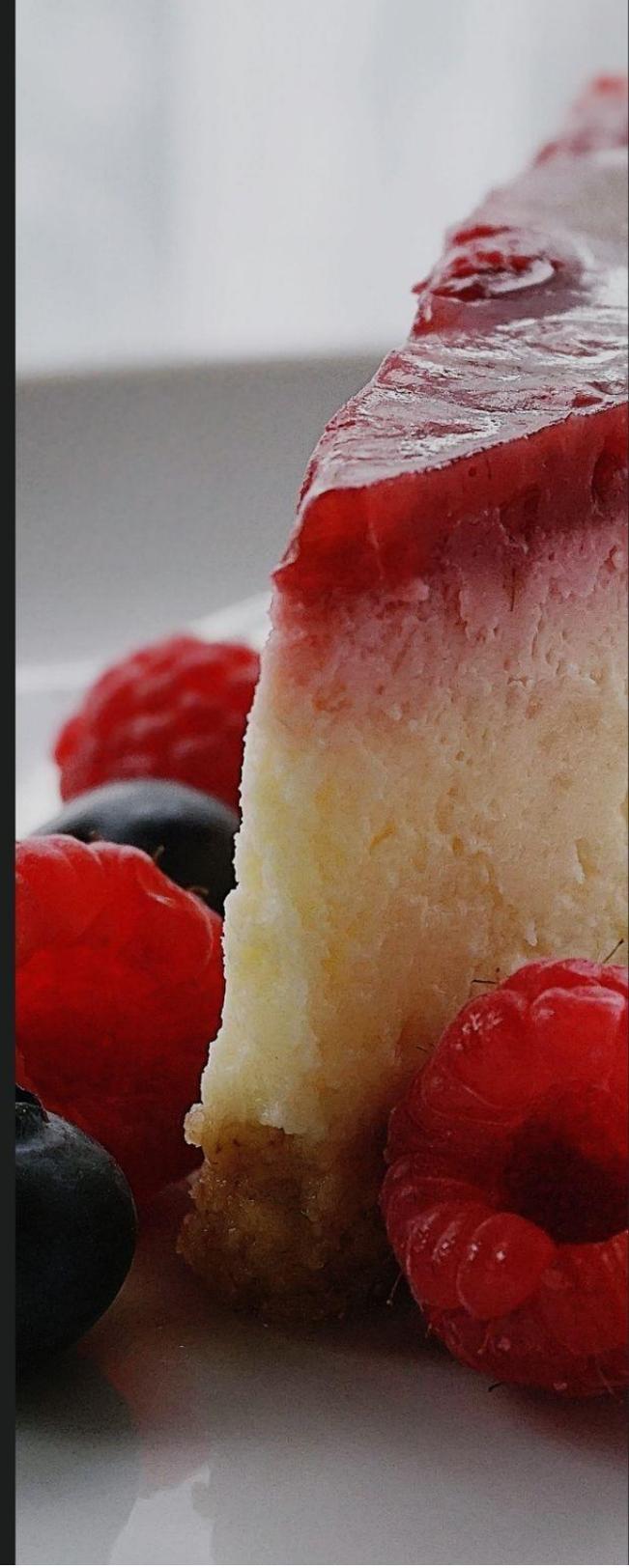
REPOSTERÍA

Nuestra pasión es la realización de pasteles, galletas, tartas, brownies y Muffins, con productos de alta calidad y la exquisita combinación que te permitirán deleitarte.

Son el complemento perfecto en tu día para poder darle un toque de dulzura a tu vida.

Nuestra prioridad eres tú, y con la finalidad de una mejora continua compartiremos varias recetas de nuestros postres para que los realices desde la comodidad de tu hogar.

Te invitamos a compartir con nosotros una fotografía y etiquetanos, estaremos esperando con gusto tus comentarios



GALLETAS DE ALMENDRA



Ingredientes

- 2 1/4 tazas de almendra
- 30 almendras, para decorar
- 2/3 tazas de azúcar
- 2 huevos
- 1/4 cucharadas de sal
- 1/4 cucharadas de esencia de vainilla
- 1/2 cucharadas de esencia de almendra

Preparación

Pre caliente el horno a 180 grados centígrados. Engrase dos charolas para hornear con espray vegetal y cúbralas con papel encerado.

En un procesador añadir almendra con 1/3 taza azúcar, procese hasta obtener una harina

Batir las claras de huevo con la sal hasta que estén a punto de nieve. Agregue de poco en poco el azúcar restante.

Agregue al merengue la mezcla de almendra, la esencia de almendra y la esencia de vainila y termine de batir.

Enrolle la masa en bolitas de 2-3 cm y colóquelas en las charolas para hornear con 4cm de separación entre cada bolita. Aplaste ligeramente cada bolita.

Hornear por 25 minutos o hasta que estén doradas. Reetire las galletas del horno y permita que se enfrien antes de servir.

GALLETAS DE CHISPAS DE CHOCOLATE



Ingredientes

- 250 g. harina de trigo de todo uso
- 85 g. de mantequilla
- 150 g. de azúcar
- 1 huevo M
- ½ cdita. de levadura química en polvo (4 g.)
- 1 cdita. esencia de vainilla (3 ml.)
- 100 g. de chocolate 70 % cacao

Preparación

Ponemos la mantequilla en un bol y la derretimos unos segundos en el microondas, mezclamos la mantequilla con el azúcar en un bol y comenzamos a batir, agregamos el huevo y la esencia de vainilla. En otro bol mezclamos la harina con la levadura y la añadimos a la mezcla anterior, con un cuchillo troceamos el chocolate en dados irregulares y los incorporamos a la mezcla. Cuando tengamos una especie de arena comenzamos a compactarlos con las manos hasta formar una bola. Achatamos la bolita y la colocamos sobre papel de horno. Con el horno previamente caliente a 180° C, durante unos 15 minutos, Retiramos las galletas a una rejilla y dejamos que se enfríen antes de consumirlas. Podremos disfrutar de un dulce casero perfecto para el desayuno.

CHEESECAKE DE OREO

Ingredientes

- Molde desmontable de 20 cm.
- 20 galletas oreo tipo americano sin relleno.
- 2 ½ cucharadas de margarina derretida.
- 700 gr de queso crema filadelfia a temperatura ambiente.
- 3 huevos.
- ¾ taza de azúcar.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 230 gr de chocolate semidulce fundido.
- 150 gr de chocolate negro al 60%.
- 160 ml de crema de leche.
- 1 ½ cucharada de mantequilla



Preparación

Iniciamos precalentando el horno a 165 °C. Para la base trituramos finamente las galletas oreo hasta quedar en polvo, ahora unimos las galletas molidas con la margarina fundida y creamos una masa para así cubrir y presionar (con la masa) todo el fondo del molde donde haremos la cheesecake, llevamos a un bowl el queso crema el azúcar y la vainilla y comenzamos a batir, luego de mezclar bien agregamos los 230 gr de chocolate fundido hasta integrar todo bien. Disminuimos la velocidad a baja y luego añadimos los huevos de a poco (uno por uno) asegurándonos que quede muy bien integrado, vertemos sobre la base de galletas e introducimos al horno por aproximadamente 50 minutos a 1 hora. Apagamos el horno y dejamos la cheesecake adentro por 5 a 10 minutos, luego abrimos el horno para que permanezca 5 minutos más, al retirar deja enfriar a temperatura ambiente. Con un cuchillo separa los bordes de la torta del molde; y desmoldamos cuando este completamente frío. Refrigeramos por 4 horas aproximadamente. Ahora procedemos a preparar un relleno de chocolate con los 160 ml de crema de leche, 150 gr de chocolate negro y la 1 ½ cucharada de mantequilla., sacamos nuestra Cheesecake del refrigerador y vertemos el relleno de chocolate y los esparcimos por toda la superficie del pastel, y volvemos a refrigerar la cheesecake por unos 30 minutos aproximadamente o hasta que endurezca el relleno

CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 600 gramos de queso crema
- 1 1/2 latas de leche condensada
- 1/2 vasos de jugo de limón
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 10.5 gramos de gretina sin sabor, hidratada
- 2 cucharadas de azúcar
- 150 gramos de manteca
- 300 gramos de galleta María, o Lincon de vainilla
- 1 taza de mermelada de frutos rojos, o algún dulce de frutos rojos
- 1 taza de fruto rojo, fresco

Preparación

Para la base: recalienta el horno a 180°C. Muele las galletas hasta quedar como miga, una vez hecho esto agrega el azúcar y la manteca derretida, mezcla bien coloca esta mezcla en la fuente donde vayas a hacer el postre y presionarla contra el mismo para que quede una base compacta. Mete la fuente en el horno por 10 min.

Para el relleno: Bate el queso crema hasta que quede suave, agrega la leche condensada poco a poco, luego el jugo de limón y el extracto de vainilla, mezcla. En una taza coloca la gelatina en polvo y agregarle 1/2 taza de agua hirviendo, revolviendo rápido. Añade un chorrito de agua fría y agrega todo el contenido a la mezcla de queso. Vierte el relleno sobre la base y deja reposar en la heladera por 2 horas. Para terminar, distribuye el dulce sobre el relleno y sobre este, agrega los frutos rojos.



MUFFINS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 6300 gr. harina de trigo
- 80 gr. cacao puro, sin azúcar
- 1 y $\frac{1}{2}$ cdita. levadura química
- $\frac{1}{4}$ cdita. sal
- 250 gr. azúcar
- 100 gr. mantequilla
- 250 ml. leche entera
- El zumo de $\frac{1}{2}$ limón
- 2 huevos
- 150 gr. chocolate 70% cacao

Preparación

Mezclamos la harina, el cacao, la levadura y la sal, reservamos. En un cuenco mezclamos la leche entera con el zumo de medio limón. Dejamos reposar durante 15 minutos, así conseguiremos un buttermilk casero. Derretimos la mantequilla en el microondas y la reservamos. En un bol batimos los huevos con el azúcar. Mezclamos bien hasta crear una crema espumosa, añadimos la mantequilla derretida y el buttermilk, mezclamos bien. Incorporamos los ingredientes secos y, con unas varillas mezclamos hasta integrar. Con un cuchillo troceamos el chocolate 70% cacao en daditos pequeños, apartamos $\frac{1}{4}$ del chocolate y el resto lo añadimos a la masa de los muffins. Removemos para repartirlos por toda la masa. Precalentar el horno a 190° C, rellenamos y repartimos el chocolate troceado que tenemos apartado sobre todos los muffins y horneamos durante 20 minutos a 190°C



MUFFINS DE ARÁNDANOS

Ingredientes

- 1/2 taza (210 gr) de harina de trigo
- 1 taza (150 gr) de azúcar blanca granulada
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/3 de taza (80 ml) de aceite vegetal
- 1/3 de taza (80 ml) de leche (me gusta usar leche entera regular)
- 1/2 cucharadita de vainilla
- 1 huevo grande
- 1 taza (100 gr) de arándanos, lavados
- 1-4 cucharadas de azúcar de grano grueso para decorar (opcional)

Preparación

Calienta el horno a 400°F (204°C). En un contenedor grande mezcla la harina, azúcar, polvo para hornear y sal, coloca esta mezcla aparte, en un contenedor pequeño mezcla bien el aceite, leche, extracto de vainilla y el huevo grande, vierte la mezcla de leche y huevo en la mezcla de harina y revuelve para incorporar, agrega entre 1-2 cucharadas más de leche si notas que la mezcla está un poco seca, que suele ser cuando la temperatura del aire está caliente y seco, ahora incorpora los arándanos. Vierte la mezcla en un molde para ponqués que esté engrasado y enharinado o usa envolturas para muffins (capacillos) para facilitar sacarlos del molde. Llénalos con la mezcla un poco más de la mitad. Hornea por 18-20 minutos o hasta que al introducir un palillo en la mitad salga limpio. Sácalos del horno y déjalos enfriar sobre una rejilla por unos 10 minutos antes de servirlos.



MUFFINS DE FRESA



Ingredientes

- $\frac{1}{4}$ taza de aceite vegetal
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- 1 huevo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar refinada
- 225 gramos de harina
- 1 taza de fresas picadas

Preparación

Precalienta el horno a 190 °C. Engrasa con aceite 8 moldes para muffin

En un tazón pequeño, mezcla el aceite, la leche y el huevo. Bate ligeramente. Aparte, en un tazón grande, mezcla el harina, sal, polvo para hornear y azúcar. Agrega las fresas picadas y revuelve para cubrir las con harina. Vierte la mezcla de leche y bate todo junto.

Vierte la mezcla final dentro de los moldes. Hornea durante 25 minutos, o hasta que pasen la prueba del palillo. Deja que enfriar durante 10 minutos y desmolda.

PIE DE QUESO



Ingredientes

- 1 paquete de galleta María, 170 g
- 1/2 tazas de mantequilla, derretida
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 3 huevos
- 1 barra de queso crema, 190 g

Preparación

Precalienta el horno a 160°C.

Muele las galletas, reserva un poco de la galleta para cubrir el pay y que quede una costra dorada.

Mezcla el resto de las galletas con la mantequilla para formar una pasta y colocar en la base del molde para pay. Reserva.

Licúa los ingredientes restantes. Vacía la mezcla al molde y espolvorea la galleta que reservaste encima.

Hornea a baño maría y tapado con papel aluminio por 1 hora o hasta que esté firme.

Enfría y refrigera 2 horas antes de servir.

PASTEL DE TRES

Ingredientes

- 1 taza de azúcar
- 5 huevos
- 1/3 taza de leche
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 taza de harina
- 11/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 2 tazas de crema para batir

Preparación

Coloca en un tazón las yemas de huevo con 3/4 de taza de azúcar y bate hasta que se vean casi blancas y esponjadas. Añade la leche, vainilla, harina y polvo para hornear. Bate en otro tazón las claras de huevo hasta que formen picos suaves. Sin dejar de batir, agrega poco a poco el resto del azúcar. Envuelve en la mezcla de yemas. Vierte la masa dentro del molde engrasado. Hornea a 175 °C de 45 a 50 minutos. Deja enfriar dentro del molde durante 10 minutos, desmolda y coloca sobre una rejilla de alambre para que se enfríe completamente. Pica la superficie del pastel varias veces con un tenedor. Mezcla la leche condensada, leche evaporada y 1/4 de taza de crema para batir. Separa 1 taza de esta mezcla de tres leches y vierte el resto poco a poco sobre el pastel hasta que se haya absorbido.

Aparte, bate el resto de la crema para batir hasta alcanzar la consistencia de la crema chantilly. Cubre con ésta el pastel. Refrigerar por 15 minutos y servir.



BROWNIE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 200 gramos de chocolate negro
- 110 gramos de mantequilla
- 4 huevos
- 120 gramos de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 85 gramos de harina
- bicarbonato
- Nueces
- Pepitas de chocolate

Preparación

En un bol ponemos el chocolate y la mantequilla, lo metemos al microondas a temperatura media una vez derretido lo mezclamos muy bien. Ponemos los 4 huevos y el azúcar en un bol. Agregamos la harina y la cucharadita de bicarbonato. Mezclamos muy bien. Agregamos el chocolate que hemos derretido junto con la mantequilla y el toque de vainilla. Seguimos mezclando. Agregamos las nueces y las pepitas de chocolate. En un recipiente de horno ponemos un poco de mantequilla y harina para que no se nos pegue el brownie. Incorporamos la mezcla y cubrimos con unas pepitas y unas nueces (opcional). Introducimos al horno durante 30-35 minutos a 180°.

