



Recetario Gourmet

Con **Vitina** SRV
Superior Rendimiento y Vida en anaquel

¿Por qué recomendar Vitina SRV?



1. Por ser una marca líder en el mercado
2. Porque proporciona suavidad, rendimiento y vida en anaquel.
3. Porque se incorpora fácilmente a cualquier proceso ya sea manual o mecánico.
4. Por ser un producto 100% vegetal.
5. Por valor agregado que se percibe en el costo- beneficio.
6. Porque no contiene grasas trans (Ácidos grasos).

¿Por qué usar Vitina Pay & Galletas SRV?

Base especialmente formulada para la confección de productos de pastelería, repostería y galletería fina.

Ejemplo: Galletas, Alfajores, Relámpagos, Polvorosas, Quesadillas, Etc.

Barras de Jalea



Barras de Jalea	
Ingredientes	Cantidad
Harina Suave	32 onzas
Sal	0.16 onza
Azúcar glas	11 onzas
P.P.H.	0.32 onza
Vitina Pay & Galletas SRV	11 onzas
Vitina Clásica & Frituras SRV	11 onzas
Huevos	5 onzas
Ralladura de limón	A/G

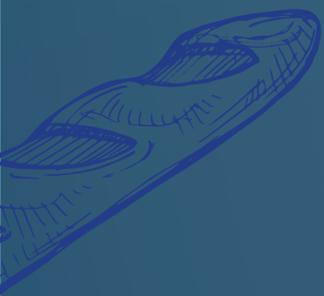
Utensilios	
Pesa	
Raspador	
Regla	
Cortador de pizza	
Espátula de metal	

Procedimiento:

1. Pesarse correctamente los ingredientes
2. Coloque en la batidora Vitina Pay y Galletas SRV, Vitina Clásica & Frituras SRV y azúcar glas, poner a cremar por 5 minutos
3. Coloque huevos, ralladura de limón y poner a cremar por 3 minutos más
4. Coloque ingredientes secos y mezcle por 2 minutos a velocidad media
5. Sacar la masa, dividirla en 3 partes y estirar cada una a 4 cm de ancho y 20 cm de largo aproximadamente
6. Hacer una hendidura al centro y a lo largo de la pieza, rellenar la hendidura con la jalea al gusto y cortar de 4 cm cada galleta
7. Colocar en una bandeja levemente engrasada
8. Hornear a 165°C o 330°F por 13 minutos aproximadamente.

Tips:

1. Puedes cambiar el sabor de la jalea si así lo deseas
2. Puedes cambiar el tamaño de las galletas



Zepelín de manzana y canela



Zepelín de manzana y canela	
Ingredientes	Cantidad
Harina Suave	2 libras
Vitina Cupcakes y Pasteles SRV	19 onzas
Azúcar	1 libra
Agua	6.5 onzas
Huevo	1 libra
Polvo p/hornear	1 onza
Sal	1.5 onzas
Canela en Polvo	0.32 de onza

Mezcla	
Ingredientes	Cantidad
Vitina Pay y galletas	1 onza
Manzana roja	1 libra
Azúcar	2 onzas

Utensilios	
Pesa	
Raspador	
Moldes de zepelín	
Tabla de picar	
Sartén	
Paleta de madera	
Espátula de goma	

Procedimiento:

1. Pesar correctamente los ingredientes y mezcle los ingredientes secos.
2. Coloque en la batidora Vitina Cupcakes y Pasteles SRV, azúcar y sal y creme por 20 minutos en velocidad media.
3. Durante este tiempo coloque huevos en 3 partes hasta obtener una mezcla cremosa
4. Agregue ingredientes secos alternando con agua y bata por 2 minutos más
5. Coloque la manzana caramelizada a la mezcla y batir por 1 minutos más
6. Retire del tazón y llene moldes con peso deseado.
7. Hornear a 160°C o 325°F por 40 minutos aprox.

Procedimiento de mezcla de manzana:

1. Pesar correctamente los ingredientes.
2. Cortar en gajos las manzanas
3. Poner a derretir en un sartén la Vitina Pay & Galletas SRV y agregarles el azúcar y manzana
4. Cocinar por 8 minutos
5. Sacar y agregar a la masa de zepelín

Tips:

1. Puedes agregarle 1 onza de levadura fresca para que esponje mejor
2. Puedes decorar los zepelines con azúcar glas

Pan Chapata



Pan Chapata	
Ingredientes	Cantidad
Harina Dura	2 libras
Mejorador	0.65 de onzas
Vitina Clasica	0.50 onzas
Sal	0.65 onzas
Levadura	1 onza
Agua Fria	1 libra con 10 onzas

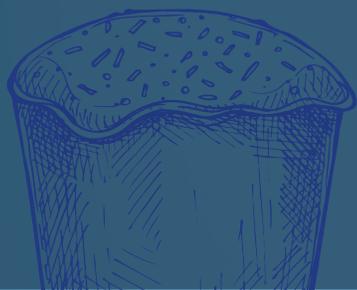
Utensilios
Pesa
Raspador
Regla
Cortador de pizza
Brocha
Bowls

Procedimiento:

1. Pesar correctamente los ingredientes
2. Coloque en la amasadora todos los ingredientes menos harina y mezcle por 1 minuto.
3. Coloque harina y amase por 5 minutos en velocidad media
4. Retire la masa y pese piezas de tres libra o dependiendo la bandeja
5. Coloque la masa sobre una bandeja que tenga espolvoreada mucha harina, estírela a la altura de la bandeja y deje reposar por 1/2 hora.
6. Estire y deje reposar por 1/2 hora mas, ponga sobre la mesa y corte.
7. Hornear a 180° C por 15 minutos.
8. Decore de forma deseada.

Tips:

1. Puedes agregarle 2 onzas de Aceite de Oliva a la masa para hidratarla más.
2. Puedes agregarle especias a tu gusto



Betún Especial



Betún especial	
Ingredientes	Cantidad
Azúcar glas	2 libras
Vitina Betún SRV	3 libras
Crema para batir en polvo	4 onzas
Vitina Pay & Galletas SRV	12
Color	A/G

Utensilios	
Pesa	
Espátula de goma	
Bowls	

Procedimiento:

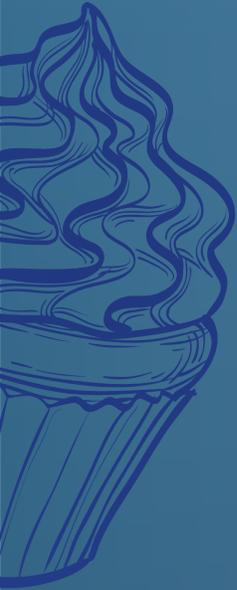
1. Pesar correctamente los ingredientes y hacer una piletta con la harina.
2. Colocar dentro de la piletta el resto de los ingredientes y mezclar hasta que la sal y el azúcar se hayan diluido.
3. Agregar la harina y mezclar hasta que todo este bien incorporado
4. Amasar hasta obtener una masa fina, sedosa y uniforme.
5. Dejar reposar la masa durante 3 minutos cubierta con plástico.
6. Cortar las piezas de 5 onzas cada una, bolear y dejar reposar por 5 minutos cubierta con plástico.
7. Estirar cada pieza, formando un círculo con cada uno y colocarla sobre una bandeja levemente engrasada.
8. Untar Nutella sobre un disco de masa e inmediatamente colocar otro disco arriba y untarle nutella a este disco también y por último colocar otro disco arriba. (en total son 3 discos).
9. Colocar un vaso al centro del disco y hacer cortes de las orillas hacia el centro, tratando la manera de topar el corte en el vaso y luego quitar el vaso.
10. Enrollar 2 veces cada hilo que se formó con los cortes hasta completar el círculo.
11. barnizar con huevo y dejar fermentar hasta que duplique su tamaño.
12. Hornear a 170°C de 15 a 20 minutos aproximadamente.

Tips:

1. Puedes colocarle almendras junto con la nutella para dar mejor sabor.
2. Puedes decorarla con azúcar glas o con ajonjolí si así lo deseas.



Cupcakes de chocolate con fresa



Cupcakes de chocolate con fresa	
Ingredientes	Cantidad
Harina Suave	2 libras
Cocoa Oscura	8 onzas
Azúcar	1 libra 12 onzas
Vitina Cupcakes & pastel SRV	1 libra 12 onzas
Huevo	1 libra 2 onzas
Sal	1/2 onza
Polvo p/hornear.	1 onza
Leche en polvo	1 onza
Shakalaka Chocolate	1 libra

Crema	
Ingredientes	Cantidad
Azúcar Glas AAA	1.5 libras
Vitina Betún	1 libra
Vitina Pay & Galletas SRV	6 onzas
Chocolate cobertura	4 onzas
Cocoa negra	1/2 onza

Utensilios	
Espátula de goma	Tabla de Picar
Moldes de Cupcakes	Pesa
Mangas medianas	Raspador
Duyas de rosetón no. 868	

Procedimiento:

1. Pesar correctamente los ingredientes.
2. Coloque en la batidora Vitina Cupcakes & Pasteles SRV, azúcar y sal. Creme por 20 minutos en velocidad media.
3. Durante este tiempo coloque huevos en 3 partes
4. Coloque ingredientes secos alternando con Shakalaka y bata por 2 minutos más
5. Agregar los trozos de fresa hasta que se incorporen
6. Retire del tazón y llene moldes con peso deseado.
7. Hornear a 160° C o 320°F por 40 minutos aprox.
8. Decorar con el betún cremoso y colocarle una fresa arriba para decoración.

Procedimiento de crema:

1. Poner en la batidora: azúcar glas AAA, Vitina Betún SRV y Vitina Pay & Galletas SRV y cremar a velocidad media durante 10 minutos
2. Luego agregar el chocolate cobertura previamente derretido y tibio
3. Agregar la cocoa negra tamizada
4. Cremar por dos minutos más y utilizar para decorar los Cupcakes

Tips:

1. Puedes rellenar los Cupcakes con la jalea de tu preferencia
2. Puedes agregarle esencia de menta en la crema si lo deseas

