



RECETARIO



SABORES
de verano



¿Qué es Vitina Clásica & Frituras SRV?

Base especializada para la elaboración de masas tostadas o quebradizas, pizzas y frituras de inmersión.

Beneficios de usar Vitina Clásica & Frituras SRV



- Pan tostado
- Donas
- Pan royal
- Frituras
- Trenzas
- Pizza
- Pan de caja
- Etc.



Pan de Yemas



Pan de Yemas	
Ingredientes	Cantidad
Harina Suave	40 onzas
Azucar	12 onzas
sal	0.5 onzas
Levadura Fresca	2 onzas
Vitina Clásica & Frituras SRV	8 onas
Polvo Hornear	1.25 onzas
Huevos	20 onzas

Concha	
Ingredientes	Cantidad
Harina Suave	16 onzas
Vitina Clasica & Frituras SRV	8 onzas
Azucar	8 onzas
Agua	3 onzas

Utensilios	
Bowls.	
Raspador.	
Bandejas.	
Gillet.	
Pesa.	

Procedimiento:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Hacer una pileta con la harina y colocar en el centro los ingredientes.
3. Diluir azucar, sal, levadura con el huevo y amasar hasta obtener un 60% de desarrollo de gluten.
4. Cortamos la masa en partes de 2.5 onzas de peso y damos forma redonda a cada corte de masa.
5. Figuramos poniendo concha por encima tratando de cubrir la mayor parte.
6. Dejamos fermentar hata que doble su tamaño.
7. Precalentamos el horno a 160°C.
8. Hornear por 20 a 25 minutos o hasta que estén cocidos.

Procedimiento para la concha:

9. Hacer un pileta con la harina , y colocar en el centro los ingredientes, diluir azúcar, con el agua , agregamos Vitina Clásica & Frituras SRV
10. Agregamos la harina y amasamos hasta que se incorporen los ingredientes

Tips:

1. Podrían sustituir la concha con una jalea.
2. Podrían figurarlo en forma de gusano.



Pan Cazueleja



Pan Cazueleja	
Ingredientes	Cantidad
Harina Suave	40 onzas
Azucar	14 onzas
Polvo para Hornear	2 onzas
Sal	0.5 onzas
Vitina CupCake SRV	4 onzas
Vitina Clásica & Frituras SRV	4 onzas
Levadura Fresca	2 .5 onzas
Huevo	6 onzas
Agua	10 onzas

Utensilios
Bowls.
Raspador.
Bandejas.
Moldes para cazuelejas.
Pesa.

Procedimiento:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Hacer una piletta con la harina y colocar en el centro los ingredientes.
3. Diluir azúcar, sal, levadura con el agua y amasar hasta obtener un 40% de desarrollo de gluten.
4. Cortamos la masa en partes de 24 onzas de peso y damos forma redonda a cada corte de masa.
5. Colocamos la bolas en los moldes de cazueleja y dejamos reposar por 10 minutos.
6. Estiramos las bolas de masa dentro del molde tratando de que cubran todo el contorno de los moldes.
7. Figuramos las cazuelejas barnizando con huevo, y poniendo cresta o concha.
8. Dejamos fermentar por 30 minutos.
9. Precalentamos el horno a 160°C.
10. Hornear por 20 a 25 minutos o hasta que estén cocidos.
11. Agregamos la harina y amasamos hasta que se incorporen los ingredientes

Tips:

1. Podrían usar ajonjolí para figurar.
2. Podrían hacer tortas en vez de cazueleja.



Pan de Queso



Pan de Yemas	
Ingredientes	Cantidad
Harina Suave	40 onzas
Azucar	12 onzas
Polvo para Hornear	1.25 onzas
Sal	0.5 onzas
Vitina Clásica & Frituras SRV	6 onzas
Queso seco	3 onzas
Huevo	8 onzas
Agua	16 onzas

Concha	
Ingredientes	Cantidad
Harina Suave	16 onzas
Vitina Clasica & Frituras SRV	8 onzas
Azucar	8 onzas
Agua	3 onzas

Utensilios
Bowls.
Raspador.
Bandejas..
Pesa.

Procedimiento:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
 2. Hacer una piletta con la harina y colocar en el centro los ingredientes.
 3. Diluir azúcar, sal, levadura , huevo con el agua y amasar hasta obtener un 60% de desarrollo de gluten.
 4. Cortamos la masa en partes de 2.5 onzas de peso y damos forma redonda a cada corte de masa
 5. Figuramos poniendo concha por encima tratando de cubrir la mayor parte
 6. Dejamos fermentar hasta que doble su tamaño.
 7. Precalentamos el horno a 160°C .
 8. Hornear por 20 a 25 minutos o hasta que estén cocidos
- Procedimiento para la concha:**
9. Hacer un piletta con la harina , y colocar en el centro los ingredientes, diluir azúcar, con el agua , agregamos Vitina Clásica & Frituras SRV
 10. Agregamos la harina y amasamos hasta que se incorporen los ingredientes.

Tips:

1. Podrían usar esencia de queso
2. Podrían hacer distintas figuras de pan



Strudel de Mango

Strudel de Mango	
Ingredientes	Cantidad
Harina Suave	8 onzas
Harina dura	8 onzas
Sal	0.10 onzas
Vitina Clásica & Frituras SRV	0.5 onza
Agua	9.6 onza
Vitina Hojaldre SRV (EMPASTE)	8 onzas

Relleno	
Ingredientes	Cantidad
Mango tommy licuado	16 onzas
Azucar	6 onzas
Fecula de Maiz	1 onzas
Agua	3 onzas

Utensilios	
Raspador.	
Bandejas.	
Pesa.	
Licuadaora.	
Cuchillo	
Tabla de cocina	

Procedimiento:

- Hacer una piletta con la harina y colocar en el centro los ingrediente.
- Diluir azúcar, sal, incorporar el resto de ingredientes y amasar hasta obter un 60% de desarrollo de gluten .
- Estiramos la masa en forma rectangular y colocamos el empaste (Vitina Hojaldre SRV) En el centro .
- Cubrimos el empaste con los costados de la masa .
- Estiramos la masa con un bolillo en forma rectangular y hacemos 1 dobles simple.
- Volvemos a estirar la masa y hacemos un dobles doble.
- Se vuelve a repetir la secuencia , con 1 dobles simple y 1 doble
- Procedemos a estirar la mas en forma rectangulas y hacemos cortes de 12 cm de ancho por 12 cm de largo
- Colocamos relleno en el centro y procedemos a cerrarlo como un pañuelo solo que en forma rectangular.
- Precalentamos el horno a 160°C .
- Hornear por 20 a 25 minutos o hasta que estén cocidos.

Procedimiento para el relleno:

- Colocamos al fuego una olla , agregamos el mango, azúcar y agua.
- Cuando este este hirviendo agregamos la fecula de maiz disuelta en 2 onzas de agua y movemos con una paleta de madera por 3 minutos, para evitar que se nos pegue.

Tips:

- Podrían usar otro relleno al gusto
- Podrían decorarlo con azúcar corriente y canela



Invertido de Melocotón

Pan de Yemas	
Ingredientes	Cantidad
Harina Suave	16
Azucar	13
Levadura fresca	0.5 onzas
Polvo para Hornear	0.5 onzas
Vitina Cupcakes & Pasteles SRV	13 onzas
Huevo	13 onzas
Agua	6 onzas
Leche en polvo	2.5 onzas
Melocoton en almibar	4 unidades
Papel parafinado	1/2 plego

Utensilios	
Bowls.	
Raspador.	
Bandejas.	
Pesa.	
Molde de pastel # 26.	

Procedimiento:

- Pesar correctamente todos los ingredientes, y mezcle los ingredientes secos
- Crema sa, azúcar y Vitina CupCakes & Pasteles SRV durante 15 minutos.
- Durante este proceso incorpore los huevos de 1 en 1 hasta obtener una mezcla cremasa.
- Mezcle la levadura con los liquidos y coloque ingredientes secos alternando los liquidos y bata por 2 minutos .
- Engrazar el molde y colocar papel parafinado en el fondo colocar azúcar morena y luego las rodajas de melocoton
- Verter la mezcla en el molde.
- Precalentamos el horno a 160°C .
- Hornear por 30 a 40 minutos o hasta que este cocido.
- Desmoldar el pastel despues de 15 minutos de haberlo sacado del horno.

Tips:

- Podrían utilizar alguna otra fruta a tu eleccion.
- Podrían ponerle guindas rojas para decorar.

Vitina ^{SRV}

Superior Rendimiento y Vida en anaquel

CLÁSICA & FRITURAS

Base especializada para la elaboración de masas tostadas o quebradizas, frituras de inmersión y masas porosas, como pan tostado, donas, pan royal, frituras, brezas, pizza, pan sandwich, entre otros.

SRV

Vitina

Superior Rendimiento y Vida en anaquel

CLÁSICA & FRITURAS

Base especializada para la elaboración de masas tostadas o quebradizas, frituras de inmersión y masas porosas, como pan tostado, donas, pan royal, frituras, brezas, pizza, pan sandwich, entre otros.

Vitina ^{SRV}
Superior Rendimiento y Vida en anaquel