

# DESARROLLO PASTELERO: DE EMPRENDEDOR A MAESTRO - CONCEPCIÓN -

PRESENTADO POR  
**Soprole** **FP**  
Desde 1949<sup>®</sup>  
FOOD PROFESSIONALS

## RECETARIO



PATROCINA

 **nacap**

# MASA BRIOCHE HOJALDRADA

## Ingredientes

### Amasijo

1.100 kg Harina de fuerza  
20 g Sal  
80 g Azúcar  
200 g Huevos enteros  
25 g Levadura seca  
400 g Leche Entera Soprole  
150 g Margarina Hojaldre Soprole  
Food Professionals en cubos

### Empaste

600 g Margarina Hojaldre Soprole  
Food Professionals

*Peso total: 2600 g*

## Almíbar puro brillante

### Ingredientes

650 g Azúcar granulada  
500 g Agua  
100 g Glucosa

Hervir todo hasta los 105 °C, refrigerar una noche antes de usar.

## Preparación

- Tamizar la harina.
- Calentar la **Leche Entera Soprole Food Professionals** a 40 °C e hidratar la levadura.
- En la batidora, con el gancho, agregar harina, los huevos, azúcar, sal y mezclar. Luego incorporar la levadura a velocidad media hasta formar la masa.
- Amasar por 10 minutos aproximadamente, e incorporar la **Margarina Hojaldre Soprole Food Professionals** en cubos (desarrollar gluten a un 60%).
- Formar un rectángulo y pasar a refrigeración por 24 horas en frío.
- Formar el empaste con la **Margarina Hojaldre Soprole Food Professionals** de 15 x 20 cm y reservar.
- Estirar la masa o amasijo de 15 x 40 cm y sobre este poner el empaste, deben estar con la misma consistencia (18°C).
- Estirar y hacer cuatro vueltas simples con reposo de 30 minutos.
- Estirar de 70 cm de largo x 30 cm de ancho (3,5 cm de espesor).
- Dar los formatos:
  - Columnas 5 x 14 cm
  - Rosita 9 x 9 cm
  - Pañuelo 9 x 9 cm
  - Brioche cuadrado 8 x 8 cm
- Fermentar en cámara fermentadora a 28°C con un 70% de humedad por una hora y media aproximadamente o hasta triplicar tamaño (fermentar en un lugar cálido, tapado con un plástico y pintado con aceite hasta que triplique el volumen).
- Piezas pequeñas pintar con dora y hornear a 175°C por 15 minutos.
- Piezas grandes hornear a menor temperatura por mayor tiempo.
- Sacar del horno enfriar, pintar con almíbar y rellenar.

# CREMAS DE RELLENO

## Crema Pastelera Panadera

### Ingredientes

- 500 g Leche Entera Soprole
- 130 g Azúcar granulada
- 40 g Maizena
- 15 g Harina
- 1,5 U Huevos
- 2 cdtas Pasta de vainilla

## Crema de Frutos Exóticos

### Ingredientes

- 300 g Pulpa de mango
- 200 g Pulpa de maracuyá
- 80 g Azúcar granulada
- 6 g Pectina NH
- 40 g Maizena
- 1 U Huevo
- 1 U Yema
- 3,5 g Gelatina

## Ganache Monté D' Chocolate

### Ingredientes

- 350 g Crema de Leche UHT Soprole Food Professionals (Caliente)
- 800 g Crema de Leche UHT Soprole Food Professionals (Fría)
- 500 g Chocolate 56% cacao

# TARTA TERCIOPELO DE FRAMBUESAS

## **Masa Quebrada**

- 400 g Harina
- 215 g **Mantequilla Sin Sal Soprole Food Professionals**
- 135 g Azúcar flor
- 75 g Huevo
- 1 g Sal

## **Dora**

- 20 g Yema
- 15 g **Crema Fresca Soprole Food Professionals**

## **Relleno Crema de Almendras**

- 100 g Harina de almendras sin piel
- 100 g Azúcar
- 100 g Huevo
- 100 g **Mantequilla Sin Sal Soprole Food Professionals**
- 10 g Ron

## **Semifrío de Frambuesa**

- 50 g **Leche Soprole**
- 50 g **Crema Fresca Soprole Food Professionals**
- 40 g Yema
- 80 g Azúcar
- 150 g Frambuesas
- 12 g Gelatina sin sabor
- 250 g **Crema Fresca Soprole Food Professionals**

## **Pulverizado**

- 250 g Chocolate blanco
- 250 g Manteca de cacao
- \* Colorante rojo liposoluble

Te ofrecemos los productos  
de la mejor **calidad**,  
para **elegir** el potencial  
de **tu negocio gastronómico**



Conoce más en

**SOPROLEFP.CL**