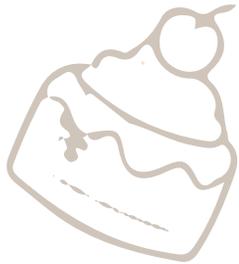
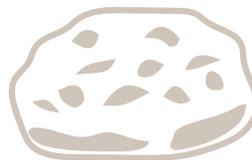
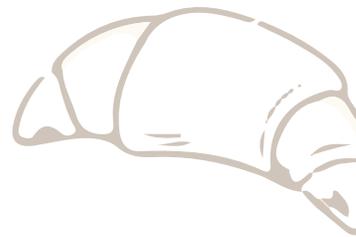


FAMESA®



RECETARIO



SABOR
QUE DELEITA
LA vida





MUFFINS DE AVENA, PLÁTANO Y FRESA



INGREDIENTES:

- | | | | |
|----------|--------------------|----------|-------------------------|
| · 2 pz | Huevo | · 250 gr | Avena |
| · 200 gr | Plátano maduro | · 5 ml | Vainilla |
| · 8 gr | Polvo para hornear | · 100 gr | Chispas de chocolate |
| · 75 gr | Azúcar blanca | · 30 gr | Relleno de Fresa FAMESA |
| · 125 ml | Leche | | |

Sin
Azúcar

PREPARACIÓN:

Paso 1.

Agregar en la licuadora el huevo, plátano maduro, el polvo para hornear, azúcar blanca, la leche, avena. Licuar todo muy bien hasta tener una textura de mezcla.

Paso 2.

Alistar un molde de muffins de metal, con capacillos en todas sus cavidades.

Paso 3.

Con ayuda de una cuchara para helado, llenar de poco a poco hasta la mitad del molde.

Paso 4.

Colocar en el centro relleno de Fresa Sugar free FAMESA, completar con la mezcla hasta llegar a unos milímetros antes del borde.

Paso 5.

Esparcir en la parte superior de cada muffins un poco de chispas de chocolate horneables.

Paso 6.

Hornear a 180° de 15 a 20 minutos.

Paso 7.

Pasado el tiempo, dejar enfriar por completo.



MUFFINS DE ZANAHORIA CON RELLENO DE PIÑA SUGAR FREE



INGREDIENTES:

- | | | | |
|------------|-----------------|------------|------------------------|
| · 0.175 lt | Aceite | · 0.010 kg | Bicarbonato |
| · 0.200 kg | Azúcar splenda | · 0.300 kg | Zanahoria rallada |
| · 0.10 kg | Sal | · 0.050 kg | Nuez |
| · 0.100 lt | Huevos | · 0.020 kg | Jengibre en polvo |
| · 0.040 kg | Canela en polvo | · 0.020 kg | Yogurt natural |
| · 0.060 kg | Harina blanca | · 0.020 kg | Polvo para hornear |
| · 0.100 kg | Harina integral | · 0.010 kg | Relleno de Piña FAMESA |

Sin
Azúcar

PREPARACIÓN:

Paso 1.

Batir el aceite, los huevos y el azúcar hasta que esponje.

Paso 2.

Juntar los ingredientes secos.

Paso 3.

Incorporar los ingredientes secos a la primera mezcla.

Paso 4.

Integrar la zanahoria rallada a la mezcla anterior.

Paso 5.

Incorporar nueces.

Paso 6.

Colocar el capacillo blanco en la charola para muffins.

Paso 7.

Depositar 50gr de batido de zanahoria.

Paso 8.

Agregar al batido 10 gr de relleno de piña Sugar free FAMESA y volver a agregar 50 gr de batido.

Paso 9.

Picar 50 gr del batido con un cuchillo engrasado.

Paso 10.

Hornear a 180° C de 20 a 25 min., o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.



PASTEL TRES LECHE COCO Y PIÑA



INGREDIENTES:

PAN

- 5 pz Huevo
- 220 gr Azúcar
- 220 gr Harina de trigo
- 10 gr Esencia de vainilla

RELLENO

- 400 gr Crema pastelera FAMESA
- 40 gr Leche de coco
- 50 gr Coco rallado

TRES LECHE DE COCO

- 125 gr Leche de coco
- 75 gr Leche condensada
- 125 gr Leche evaporada
- 125 gr Leche normal

DECORACIÓN

- 300 gr Crema batida
- 200 gr Coco rallado tostado
- 6 pz Cerezas rojas
- 100 gr Relleno de Piña FAMESA

PREPARACIÓN:

Paso 1.

Agregar en la batidora las 5 pz de huevo entero a temperatura ambiente, añadimos 10 ml de esencia de vainilla, el azúcar refinada.

Batir a velocidad media, a punto de letra.

Paso 2.

Añadir la harina poco a poco en forma de lluvia, y con la ayuda de una espátula mezclamos en forma envolvente. (Realizar este proceso en tres partes, ya que si se agrega la harina de golpe, suele irse al fondo provocando que la mezcla se baje, provocando un pan compacto). Mezclar perfectamente para no dejar ningún grumo de harina.

Paso 3.

Enharinar un molde de 20 cm, vaciar la mezcla en el molde.

Paso 4.

Precalentar el horno a 180°C. Hornear a 180°C por 40 minutos o hasta que al introducir un palito, este salga limpio.

RELLENO

Paso 1.

Colocar en el vaso de la licuadora la leche de coco, la crema pastelera FAMESA, el coco rallado. Licuar hasta incorporar todos los ingredientes.

TRES LECHE

Paso 1.

Colocar en la licuadora la leche de coco, seguido de la leche normal, leche evaporada, leche condensada, y crema de coco. Mezclar todo; reservar.

ENSAMBLADO

Paso 1.

Cortar el pan en tres partes iguales.

Paso 2.

En una capa de pan; colocar un cinturón de crema, para retener el líquido.

Paso 3.

Hidratar el pan con el jarabe de tres leches. (Recordar que el peso del pan, será la cantidad de líquido que se le agregara al pan).

Paso 4.

Distribuir el relleno de coco.

Paso 5.

Poner la segunda capa de pan y repetir el proceso.

Paso 6.

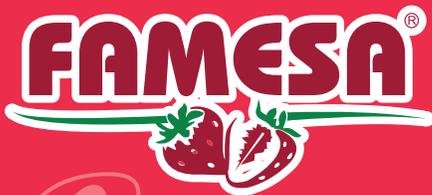
En la tercera capa de pan, colocar el cinturón de crema, hidratar.

Paso 7.

Cubrir el pastel con crema batida.

Paso 8.

Decorar con coco rallado tostado en los costados del pastel; Un espejo de relleno de piña FAMESA, rosetones de crema y cerezas en almíbar.



ROLES DE FRESA



INGREDIENTES:

MASA

- 100 gr Leche
- 520 gr Harina de trigo
- 50 gr Azúcar
- 7 gr Levadura
- 50 gr Huevo
- 130 gr Leche
- 87 gr Mantequilla sin sal

- 200 gr

Relleno de Fresa Famesa

FROSTING DE QUESO

- 75 gr Mantequilla sin sal
- 75 gr Margarina sin sal
- 350 gr Queso crema
- 250 gr Azúcar Glass
- 10 ml Esencia de Vainilla

PREPARACIÓN:

Paso 1.

En una olla, agregamos 100 gr de leche y 20 gr de harina de trigo, con un batidor globo mezclamos muy bien hasta espesar, cuando espese dejamos enfriar.

Paso 2.

En la batidora agregamos la mezcla anterior ya fría, 500 gr de harina de trigo, 50 gr de azúcar, 7 gr de levadura, 1 huevo, 130 gr de leche y 87 gr de mantequilla sin sal.

Paso 3.

Amasamos muy bien hasta obtener una masa homogénea y elástica. Una vez lista cubrimos con plástico vitafilm y dejamos reposar por 45 minutos o hasta que la masa doble su tamaño.

Paso 4.

Pasado el tiempo, retiramos el plástico vitafilm y sacamos la masa.

Paso 5.

La extendemos en la mesa de trabajo con ayuda de un poco de harina, hasta formar un cuadrado de 40 por 40 cm.

Paso 6.

Una vez listo agregamos el Relleno de Fresa FAMESA, esparcimos muy bien, dejando al final una capa libre, la cual barnizaremos con brillo de huevo.

Paso 7.

Enrollar hasta formar un cilindro, el cual cortaremos con el grosor de dos dedos, hasta terminar con el cilindro.

Paso 8.

En un molde de 22 por 22 cm, previamente engrasado y con papel encerado, colocamos los rollitos y dejamos fermentar por 20 minutos.

Paso 9.

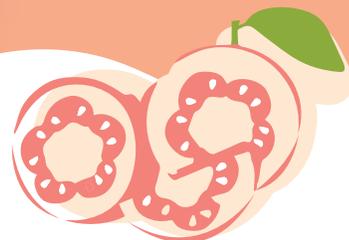
Hornear a 180°C por 20 minutos, o hasta que estos estén doraditos.

Paso 10.

Una vez fríos, decorar con frosting de queso crema, untando por encima de cada rol esparciéndolo hasta cubrir toda la parte del espiral.



GALLETA DE GUAYABA



INGREDIENTES:

- 0.500 kg Harina de trigo
- 0.180 kg Mantequilla a temperatura ambiente
- 0.020 kg Esencia de vainilla
- 0.050 kg Huevo
- 0.020 kg Polvo para hornear

- 0.350 kg Leche condensada azucarada

DECORACIÓN

- 0.020 kg Relleno de Fresa Famesa
- 0.010 kg Azúcar glass

PREPARACIÓN:

Paso 1.

Cernir la harina en un recipiente profundo, junto con el polvo para hornear, reservar.

Paso 2.

Batir la mantequilla en trozos, a punto pomada, agregar la leche condensada, esperar a que se mezcle para poder agregar el huevo y la vainilla, una vez incorporado, bajar la velocidad y agregar ingredientes secos (harina y royal).

Paso 3.

Dejar reposar por 2 horas en el refrigerador.

Paso 4.

En una mesa, espolvorear harina, colocar la masa y expandir hasta quedar con 1 cm. de grosor.

Paso 5.

Cortar con las figuritas deseadas y poner en una charola previamente engrasada con mantequilla.

Paso 6.

Hornear de 20 a 25 minutos.

Paso 7.

Dejar enfriar.

Paso 8.

Para el armado.

Paso 9.

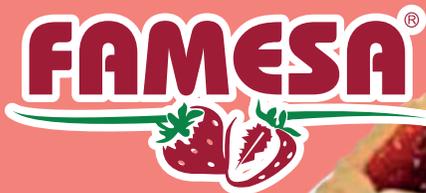
Colocar relleno de Guayaba Famesa en la base de galleta.

Paso 10.

En la otra parte de la galleta, que tiene el orificio, espolvorear azúcar Glass.

Paso 11.

Juntar las dos partes en forma de sándwich.



TARTA DE GUAYABA Y QUESO BOLA

INGREDIENTES:

- 0.120 kg Pasta Sable Bizcocho de Guayaba
- 0.010 kg Azúcar
- 0.010 kg Maicena
- 2.00 kg Almendra Fileteada
- 1.00 kg Huevo
- 0.40 kg Harina
- 0.125 kg Mantequilla
- 3.00 kg Relleno de Guayaba Famesa decorado
- 1.00 kg Masa Sable

PREPARACIÓN:

Paso 1.

Extender masa para tarta.

Paso 2.

Colocar masa en moldes para tarta.

Paso 3.

Cortar excedente de masa.

Paso 4.

Mezclar bizcochuelo de almendra (Acremar la mantequilla, agregar huevo a uno hasta incorporar, añadir el azúcar, por último agregar ingredientes secos) con relleno de guayaba FAMESA.

Paso 5.

Colocar una capa de Queso bola rayado, agregar el bizcochuelo de guayaba sobre la capa de bizcochuelo de guayaba, y después agregamos una capa de relleno de guayaba Famesa.

Paso 6.

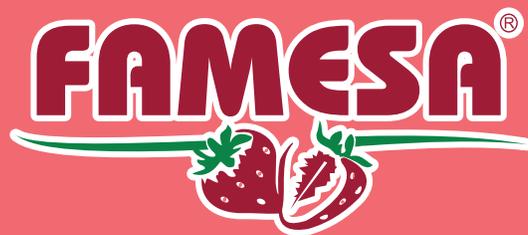
Decorar con tiras degadas de pasta y colocarlas sobre la última capa de la tarta, cortar el excedente y barnizar con huevo.

Paso 7.

Hornear.

Paso 8.

Después de hornear, barnizar con brillo caliente FAMESA.



SABOR
QUE DELEITA
LA vida

Una empresa de  GRUPO FAMESA



/grupofamesa

www.famesa.com.mx