

NEW

TALLER

QUEQUES/CAKES

DE OTRO NIVEL



CAKE CHOCOCHIPS

INGREDIENTES

100 gr Mantequilla
186 gr Huevos
300 gr Harina todo uso
250 gr Azúcar
110 ml Leche entera
9 gr Polvo de hornear
16 gr Maicena
5 ml Esencia de vainilla
5 ml Aceite
50 gr Chispas de chocolate
Ralladura piel de 1 limón

**MATERIALES: molde #18 o #20
engrasado y enharinado**

**NOTA: Congelar chispas de chocolate
por 30 minutos**

PREPARACIÓN CAKE

-En un bowl cernir ingredientes secos (harina, maicena, polvo de hornear) y reservar

-En un recipiente batir mantequilla hasta que la textura sea cremosa

-Agregar azúcar en varias partes, y batir

-Añadir los huevos uno a uno y batir por unos 5 minutos, hasta obtener una mezcla homogénea

-Bajar la velocidad y agregar harina alternando con la leche

-Agregar aceite, esencia de vainilla y ralladura de limón

-Por último, incorporar chispas de chocolate, mezclar con espátula y movimientos envolventes

Precalentar el horno a 180°C por 10 minutos

Hornear a 175°C por 1 hora



CAKE INGLÉS

INGREDIENTES

70 gr Frutas confitadas
45 ml Pisco o ron
30 gr Pasas
30 gr Pecanas (picadas)
100 gr Mantequilla
186 gr Huevos
300 gr Harina todo uso
250 gr Azúcar
110 ml Leche entera
9 gr Polvo de hornear
16 gr Maicena
5 ml Esencia de vainilla
5 ml Aceite
Ralladura piel de 1/2 naranja

PREPARACIÓN CAKE

- Sumergir las pasas en el licor, reservar
- En un bowl cernir ingredientes secos (harina, maicena, polvo de hornear) y reservar
- En un recipiente batir mantequilla hasta que la textura sea cremosa
- Agregar azúcar en varias partes, y batir
- Añadir los huevos uno a uno y batir por unos 5 minutos, hasta obtener una mezcla homogénea
- Bajar la velocidad y agregar harina alternando con la leche
- Agregar aceite, esencia de vainilla y ralladura de naranja
- Por último, incorporar el licor con las pasas, pecanas y frutas confitadas, mezclar con espátula y movimientos envolventes

MATERIALES: molde rectangular 20 x 10 cm, engrasado y enharinado



Precalentar el horno a 180°C por 10 minutos

Hornear a 175°C por 1 hora

CAKE ARCOIRIS

CAKE ARCOIRIS

INGREDIENTES

400 gr Mantequilla
365 gr Huevos
400 gr Harina todo uso
200 gr Azúcar
15 gr Polvo de hornear
7.5 ml Esencia de vainilla
200 ml Leche entera
1/2 cda Sal
c/n Colorantes en gel: rojo, amarillo, verde, azul, morado

MATERIALES: 5 moldes #20, engrasado y enharinado

FROSTING DE QUESO CREMA

1 Barra (227 gr) Queso crema (frío)
115 gr Crema para batir (fría)
60 gr Mantequilla sin sal (pomada)
120 gr Azúcar glass
1 cda Esencia de vainilla (soluble)

PREPARACIÓN CAKE

-A velocidad media blanquear huevos y azúcar, batir hasta que espumen y dupliquen su volumen
-Agregar mantequilla pomada. Batir unos minutos
-Añadir leche y esencia de vainilla. Batir
-Agregar ingredientes secos, mezclar
-Separar mezcla en 5 partes y teñir con los colorantes vegetales

Precalentar el horno a 180°C por 10 minutos

Hornear a 170°C por 28 minutos

PREPARACIÓN FROSTING

(1) En un bowl: mantequilla, azúcar glass cernida y esencia de vainilla. Batir hasta obtener una textura cremosa

(2) En otro recipiente, batir unos segundos el queso crema, agregar crema y batir hasta obtener una mezcla homogénea

- Unir mezcla (1) y (2), integrar con espátula y para finalizar 30 segundos con la batidora

-Refrigerar unos 15 a 20 minutos y usar



RECETA BONUS

CAKE DE NARANJA

INGREDIENTES

300 gr Harina todo uso
100 gr Mantequilla
250 gr Azúcar
180 gr Huevos
16 gr Maicena
9 gr Polvo de hornear
150 ml Zumo de naranja
5 ml Esencia de vainilla
5 ml Aceite
Ralladura piel de 1 naranja

Molde #20 o #18

PREPARACIÓN

-En un bowl cernir ingredientes secos (harina, maicena, polvo de hornear) y reservar

-En un recipiente cremar la mantequilla, luego de cremada incorporar el azúcar, batir

-Integrar a la mezcla los huevos uno a uno, batir muy bien hasta obtener una mezcla homogénea

-Bajar la velocidad y agregar ingredientes secos poco a poco alternando con el zumo de naranja

-Agregar aceite, esencia de vainilla y ralladura de piel de naranja

-Verter la mezcla en un molde preparado (enmantecado y enharinado)

PRECALENTAR EL HORNO A 175°C POR 10 MINUTOS

HORNEAR A 175°C POR 55 MINUTOS

-Pasado el tiempo, insertar con un palito y comprobar que ya está listo el queque (debe salir limpio)

-Reposar unos minutos, desmoldar

