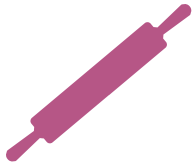


*Moka*



  
cocico  
-cocina dulce-



## MOKA

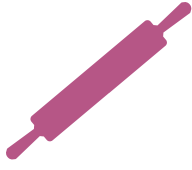
El pastel Moka es un pastel que tradicionalmente se elabora con una crema de mantequilla con base una pâte á bombe. Lo cual le confiere una textura y una untuosidad bastante característica del pastel. Este pastel, a pesar de su sencillez mantiene los sabores del moka original sin embargo cambia drásticamente en presentación y técnica de elaboración.

### BIZCOCHO DE COCOA

796 g	Ingrediente	Procedimiento
180 g	Harina	- Fundir en microondas la mantequilla.
100 g	Azucar glass	- Una vez fundida la mantequilla mezclar con la crema para batir y el huevo
4 g	Polvo para hornear	- En un bowl de batidora colocar las claras y el azucar refinada y montar hasta formar un merengue
110 g	Claros	- En la mezcla de líquidos colocar la mitad de los polvos y trabajar con ayuda de in globo
135 g	Crema para batir	- La parte restante de polvos agregarla de manera envolvente, alternando con el merengue
80 g	Azúcar refinada	- Colocar en charola y alisar a medio centímetro.
12 g	Cocoa	- Hornear 10 minutos a 165° C
125 g	Mantequilla	
50 g	Huevo	

### UTENSILIOS A OCUPAR

- Miserable chica
- Bowl de plastico transparente
- Globo de mano
- Charola
- Tapete de silicon
- Reglas de medio centimetro
- Batidora
- Globo de batidora
- Bowl de batidora
- Miserable grande

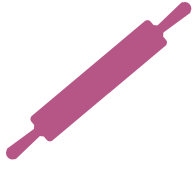


### ALMIBAR DE CAFÉ

261 g	Ingrediente	Procedimiento
75 g	Azúcar refinada	- En un coludo colocar azúcar y agua y disolver a fuego medio.
75 g	Agua	- Una vez que el azúcar se disolvió agregar café expreso, brandy y ralladura de haba tonka.
75 g	Café expreso	- Con ayuda de una brocha impregnar el bizcocho ya horneado y a temperatura ambiente.
35 g	Brandy	- El almíbar se colocará caliente para que se absorba fácilmente y se distribuya correctamente en el bizcocho
1 g	Haba tonka	

### UTENSILIOS A OCUPAR

- Parrilla de inducción
- Coludo
- Miserable
- Brocha

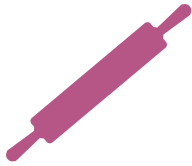


## CREMA DE CAFÉ

597 g	Ingrediente	Procedimiento
80 g	Leche	<ul style="list-style-type: none"><li>- En un coludo colocar la leche, crema para batir, las yemas, café expreso y el azúcar y llevar a cocción a fuego medio alto.</li><li>- Cuando la mezcla anterior se encuentra a 80° C retirar del fuego y agregar mantequilla y haba tonka.</li><li>- Una vez que ya tiene una temperatura de entre 15° y 20° C agregar el queso mascarpone y mezclar muy bien.</li><li>- Colocar la crema en un aro de 16 cm de diámetro, alternando con el bizcocho, y congelar.</li></ul>
80 g	Crema para batir	
60 g	Yemas	
80 g	Azúcar refinada	
135 g	Queso mascarpone	
80 g	Cafe expreso	
80 g	Mantequilla	
1 g	Haba tonka	
1 g	Vainilla	

## UTENSILIOS A OCUPAR

- Parrilla de induccion
- Coludo
- Miserable
- Miserable chica
- Cuchara
- Termometro
- Licuadora de inmersión

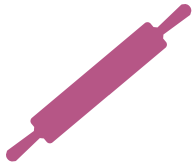


## MOUSSE DE CAFÉ

521 g	Ingrediente	Procedimiento
150 g	Crema de café	- Temperar la crema de café sin que se derrita por completo - En un bowl de batidora colocar el queso mascarpone y la crema para batir y montar suavemente.
140 g	Crema para batir	- En un bowl aparte formar un merengue con las claras y azúcar refinada.
55	Claros	- En un bowl mezclar de manera envolvente la crema de café, la masa de gelatina fundida, la crema montada de queso mascarpone y el merengue francés.
50 g	Masa de gelatina	- Colocar en un molde de 18 cm de diámetro y colocar el núcleo. Congelar para poder desmoldar y decorar
45 g	Azúcar refinada	
80 g	Queso mascarpone	
1 g	Vainilla	

## UTENSILIOS A OCUPAR

- Miserable chica
- Bowl de plástico transparente
- Globo de mano
- Charola
- Tapete de silicon
- Reglas de medio centímetro
- Batidora
- Globo de batidora
- Bowl de batidora
- Miserable grande
- Molde de 18 cm de diámetro

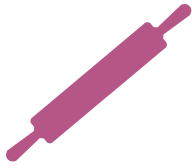


### CHOCOLATE PARA PULVERIZAR

	Ingrediente	Procedimiento
210 g		
100 g	Chocolate al 70%	- Fundir ambos ingredientes a 40° C máximo. - Trabajar con la licuadora de inmersión para que se emulsionen bien.
110 g	Manteca de cacao	- Colocar en una pistola de aire para poder trabajar

### UTENSILIOS A OCUPAR

- Horno de microondas
- Pistola de aire
- Compresora
- Vaso de litro
- Vaso de medio litro
- Miserable
- Licuadora de inmersión



## ARMADO DE NÚCLEO

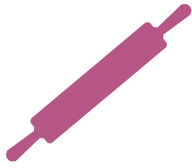
- En un aro de 16 cm de diámetro preparado con film colocar crema de café.
- En la parte superior colocar bizcocho de cocoa y humedecer con el almíbar.
- Sobre el bizcocho bien húmedo colocar crema de café.
- Posteriormente colocar otra capa de bizcocho y humedecer nuevamente.
- Llevar a congelación para poder desmoldar

## MONTAJE

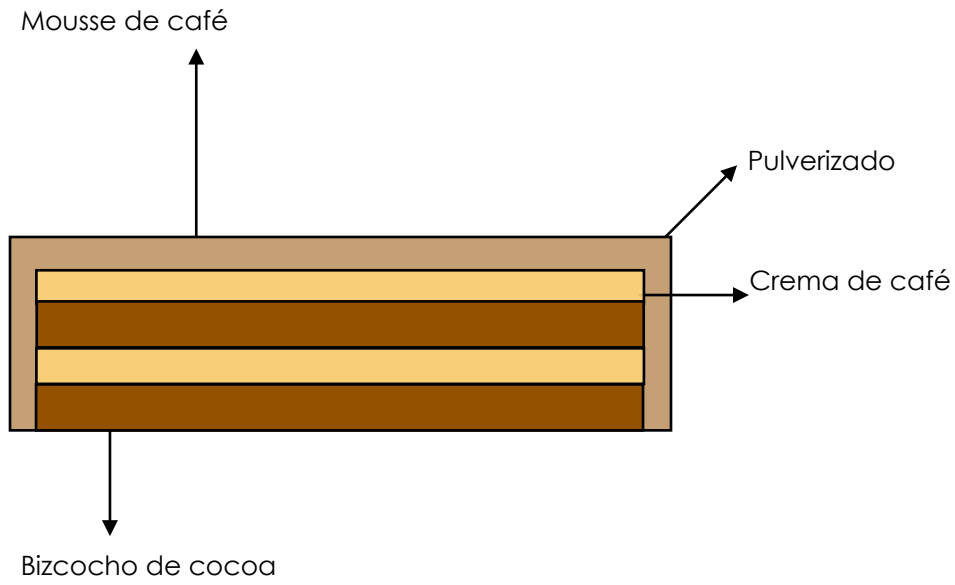
- Sobre un molde de silicon de 18 cm de diámetro colocar la mousse de café.
- Al centro colocar el núcleo de bizcocho con crema de café.
- Empujar con la mano el núcleo hasta que tenga el mismo nivel que la mousse.

## DECORACIÓN

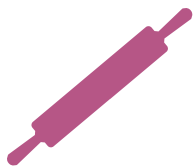
- Una vez que congeló el pastel vamos a retirar del molde.
- Colocaremos el chocolate para pulverizar fundido y a 40° C en una pistola de aire.
- Aplicaremos con movimientos circulares sobre la superficie del pastel congelada.
- Una vez que tiene una capa vamos a meter a frio.
- Ya que esta frio procedemos a dar otra capa con el chocolate.
- Pasaremos a una base de pastel y en la parte superior colocaremos una galleta con las letras moka.
- Las letras de moka se pueden hacer con la misma galleta y técnica del pastel carrot cake



## ESTRUCTURA










## PROVEEDORES


CAPITAL GOURMET  
DAMIAN VALENZUELA  
EQUIPO MENOR Y MATERIA PRIMA PREMIUM  
AV. REFORMA No. 909-A  
COL. CENTRO C.P. 72000  
PUEBLA, PUE.

 222 246 92 62

 2221 86 30 28


CACTILIA  
FLORES, BROTES Y HOJAS ORGÁNICAS  
PUNTO DE VENTA  
29 PONIENTE 501-3  
COL. CHULAVISTA C.P. 72420  
PUEBLA, PUE.

 222 862 6882


 221 165 6432

[www.cactilia.com](http://www.cactilia.com)


LA ALMENDRITA  
MATERIAS PRIMAS  
27 PONIENTE No. 121-F  
COL. CHULAVISTA C.P. 72420  
PUEBLA, PUE.

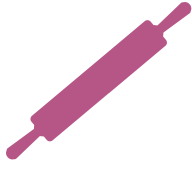
 222 237 67 27


COMERCIALIZADORA LICON  
UTENSILIOS Y EQUIPO MENOR  
2 PONIENTE No. 2303  
COL. TIERRA Y LIBERTAD C.P. 72090  
PUEBLA, PUE.

 222 249 9331

GRUPO ALPHA PUEBLA  
UTENSILIOS Y EQUIPO MAYOR  
AV. 25 PONIENTE No. 118  
COL. EL CARMEN C.P. 72530  
PUEBLA, PUE.


 222 237 0255




CHOCOSOLUTIONS  
MOLDES, EQUIPO MENOR Y MAYOR  
CALZADA SAN PEDRO No. 200-A  
COL. MIRAVALLE C.P. 64660  
MONTERREY N.L.  
 81 8123 1766

EUROBAKERY DE MEXICO  
MOLDES, EQUIPO MENOR Y MAYOR  
CALLE NIZA No. 76  
Col. JUAREZ DEL. CUAUHEMOC  
C.P. 06600  
CIUDAD DE MEXICO  
 555 511 24 99

COTSCO DE MEXICO  
SUPERMERCADO  
BOULEVARD DEL NIÑO POBLANO No. 2904  
RESERVA TERRITORIAL ATLIXCAYOTL  
C.P. 72197  
PUEBLA, PUE.

THE HOME DEPOT  
EQUIPO DE FERRETERIA Y UTENSILIOS  
VÍA ATLIXCAYOTL No. 5317  
UNIDAD TERRITORIAL ATLIXCAYOTL C.P. 72400  
PUEBLA, PUE.  
 222 303 8800

KITCHEN TEACHEN  
UTENSILIOS, ESTABILIZANTES Y MOLDES  
kitchenteachen.com

HUMBERTO MEJÍA  
LIBROS DE GASTRONOMÍA  
 55 12 02 59 97  
<http://www.hmlibrosdegastronomia.com>