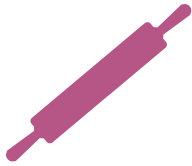




Sch





SACHER

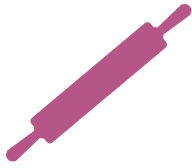
El Sacher tradicional es un pastel clásico que se elabora con bizcocho de chocolate y una crema de chabacano esencialmente. Sin embargo en esta ocasión le hemos dado un toque diferente, sustituyendo el chabacano por frambuesa, la cual es bastante aromática y aporta mucho carácter al pastel. Así mismo se nos ocurrió trabajar mayor número de texturas en el pastel. Lo cual lo hace más divertido e interesante

BIZCOCHO DE COCOA

439 g	Ingrediente	Procedimiento
120 g	Azúcar glass	- Colocar en un bowl de batidora mantequilla, azúcar glass, almendra en polvo y jengibre rallado fresco. Y a cremar muy bien
30 g	Mantequilla	
45 g	Huevos enteros	- Colocar harina e integrar adecuadamente
72 g	Harina	- Estirar la masa entre dos hojas de plástico de papel guitarra
30 g	Cocoa	- Enfriar
2 g	Polvo para hornear	- Una vez fría cortar una zanahoria y congelar nuevamente
140 g	Leche	- Hornear a 165°C

UTENSILIOS A OCUPAR

- Bowl de batidora
- Batidora
- Pala de batidora
- Aro de 16 cm de diámetro de acero inoxidable con papel aluminio, engrasado y enharinado
- Charola para horno
- Miserable chica
- Miserable grande



RECETA COMPOTA DE FRAMBUESA Y LAVANDA

	Ingrediente	Procedimiento
264 g		
135 g	Puré de frambuesa	- Infusionar en agua la lavanda - Mezclar la infusión con el puré en un coludo - Colocar el puré en un coludo y llevar a 40° C
45 g	Azúcar refinada	- Mezclar azúcar con pectina y verter en el puré sin dejar de mover
2 g	Agar-Agar	- Continuar la cocción y mantener a hervor durante 10 seg
2 g	Lavanda	- Volcar sobre un aro de 16 cm de diámetro preparado con film
80 g	Agua	

UTENSILIOS A OCUPAR

- Coludo
- Miserable
- Globo de mano
- Parrilla de inducción
- Termometro laser
- Aro de acero inoxidable de 16 cm de diámetro con film

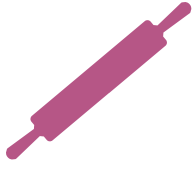


RECETA CREMA DE FRAMBUESA Y CHOCOLATE

224 g	Ingrediente	Procedimiento
100 g	Puré de frambuesa	- Mezclar en un coludo el puré de frambuesa, el agua y llevar a 40° C
1 g	Pectina nh	- Mezclar azúcar y pectina nh y agregar al pure
40 g	Agua	- Llevar a ebullicion y agregar al chocolate y emulsionar con ayuda de una licuadora de inmersión
60 g	Chocolate al 70%	- Colocar en el molde donde tenemos el agar de frambuesa alternando con el bizcocho
23 g	Azúcar refinada	

UTENSILIOS A OCUPAR

- Coludo
- Miserable
- Globo de mano
- Parrilla de inducción
- Termometro laser
- Aro de acero inoxidable de 16 cm de diámetro con film

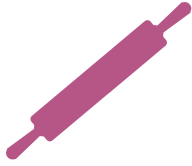


RECETA MOUSSE DE CHOCOLATE

451 g	Ingrediente	Procedimiento
185 g	Crema para batir	- Mezclar en un coludo el puré de frambuesa, el agua y llevar a 40° C
75 g	Chocolate al 70%	- Mezclar azúcar y pectina nh y agregar al pure
100 g	Agua	- Llevar a ebullicion y agregar al chocolate y emulsionar con ayuda de una licuadora de inmersión
35 g	Masa de gelatina	- Colocar en el molde donde tenemos el agar de frambuesa alternando con el bizcocho
56 g	Azúcar glass	

UTENSILIOS A OCUPAR

- Bowl de batidora
- Globo de batidora
- Batidora
- Bowl de plastico
- Miserable
- Molde de silicon
- Licuadora de inmersion
- Vaso de litro

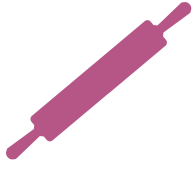


RECETA GLASEADO DE CHOCOLATE

462 g	Ingrediente	Procedimiento
100 g	Azúcar refinada	- Mezclar en un coludo el azúcar refinada, glucosa y agua
100 g	Glucosa	- En un vaso de litro colocar chocolate, leche condensada y masa de gelatina
66 g	Leche condensada	- Cuando el almíbar suelta hervor, retirar de fuego y agregar al resto de ingredientes en el vaso.
50 g	Agua	- Emulsionar todo con la licuadora de inmersión y aplicar a 36° C sobre el producto congelado
100 g	Chocolate 70%	
46 g	Masa de gelatina	

UTENSILIOS A OCUPAR

- Parrilla de inducción
- Coludo
- Vaso de litro
- Licuadora de inmersión
- Cuchara
- Miserable grande
- Miserable pequeña

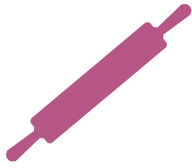


RECETA GALLETA PARA DECORACIÓN

135 g	Ingrediente	Procedimiento
90 g	Mantequilla	- Colocar en un bowl de batidora mantequilla, azucar glass y almendra en polvo. Y acreamar muy bien
45 g	Azúcar glas	- Colocar harina y cocoa e integrar adecuadamente
100 g	Harina	- Estirar la masa entre dos hojas de plástico de papel guitarra
		- Enfriar
45 g	Almendra en polvo	- Una vez fria cortar la palabra Sacher y congelar nuevamente
		- Hornear a 165°C
10 g	Cocoa	

UTENSILIOS A OCUPAR

- Bowl de batidora
- Batidora
- Pala de batidora
- Plastico para estirar masa
- Rodillo
- Mondador
- Espatula escalonada grande
- Espatula escalonada chica
- Tapete de silicon negro
- Charola para horno



ARMADO DE NÚCLEO

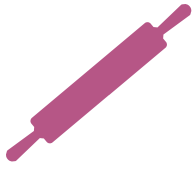
- En dos aros de 16 cm de diámetro preparado con film colocar la compota de frambuesa y llevar a congelación.
- Cuando la compota ya está firme, colocar la crema de chocolate y frambuesa, y regresar a congelación.
- Una vez que están bien congelados, desmoldar con ayuda de un soplete.
- Para desmoldar pasamos un soplete por toda la cara exterior del molde de acero.
- Una vez que pasamos toda la cara vamos a deslizar hacia abajo o hacia arriba el aro.
- Podemos mantener el centro o núcleo en congelación.

MONTAJE

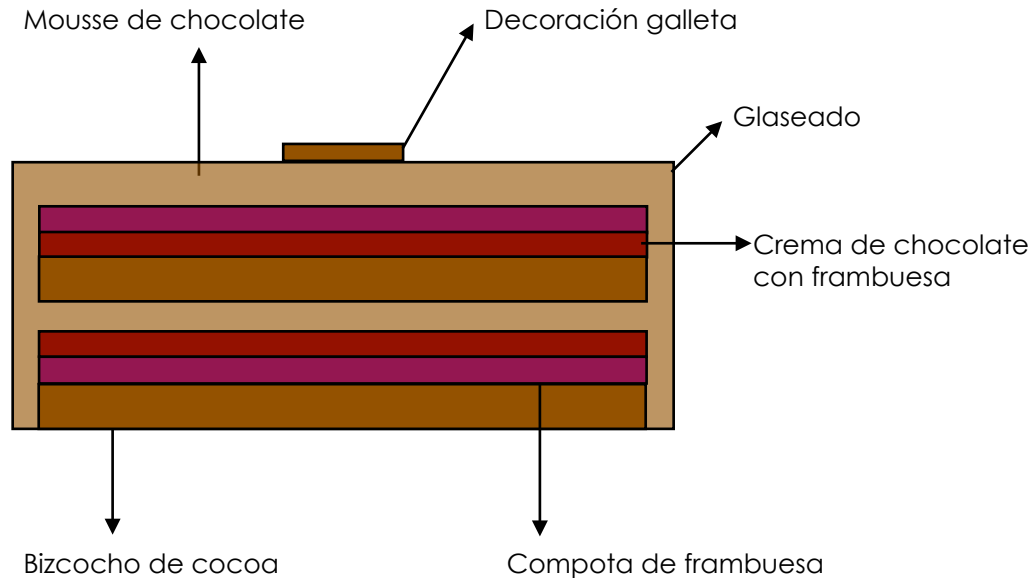
- Sobre un molde de silicon de 18 cm de diámetro colocar la mousse de chocolate.
- Posteriormente introducir un centro de compota y crema de frambuesa.
- Colocar un poco mas de mousse.
- Colocar una capa del bizcocho de cocoa y colocar encima un poco mas de mousse
- Repetir el proceso colocando el centro de cremas compota previamente congelados y en la parte superior mousse.
- Encima colocar la segunda capa de bizcocho.
- Llevar a congelación hasta que se encuentre firme

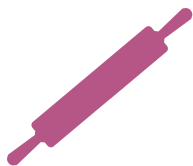
DECORACIÓN

- Con la masa de galleta fria vamos a cortar las letras SCH y discos de 1.5-2 cm de diámetro y volver a enfriar o congelar
- Ya que esta bien fria la masa con la figura que deseamos la metemos a horno a 165° C durante aproximadamente 9 minutos (el tiempo depende del grosor de la masa)
- Una vez que congeló el pastel vamos a retirar del molde.
- Verteremos el glaseado a 36° C sobre el pastel congelado y esperaremos a que se escurra el excedente de glaseado.
- Cuando ya se escurrió el excedente, limpiamos los bordes inferiores del pastel y lo colocamos sobre su base final
- Vamos a colocar los discos de galleta en el borde inferior del pastel.
- En pa parte superior colocamos las letas cortadas con masa de galleta.




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


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

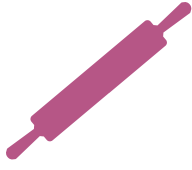
 222 237 67 27


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>