RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 21

Cremas, nata y trufas

RECETA: CREMA BUENA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074028.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Agua	1	L (Base 1 L)
2	Leche en polvo	100	g
3	Mantequilla	50	g
4	Rama de canela	1	ud (Confirmar escalado)
5	Ralladura limón		Sin cantidad
6	Yemas	8	ud
7	Harina fuerza	100	g
8	Azúcar	300	g (Para sin azúcar sustituir por
9	Vainilla	1	cucharada (Confirmar escalado)
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Parámetros técnicos / rendimiento: Escalas visibles: 1, 6, 10 y 15 L de agua.
Dudas / revisión: Proceso no escrito.
Dudas / revisión: Ralladura de limón sin cantidad.
Dudas / revisión: Canela y vainilla sin escalado claro.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 22

Cremas, nata y trufas

RECETA: YEMA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074028.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Agua	2	L (Base)
2	Azúcar	1	kg
3	Harina fuerza	250	g
4	Yemas	20	ud
5	Amarillo huevo / colorante	1	cucharada
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Parámetros técnicos / rendimiento: Escalas visibles: 2, 4, 6, 8, 10, 12 y 15 L.
Dudas / revisión: Proceso no escrito.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 23

Cremas, nata y trufas

RECETA: CREMA RÁPIDA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074028.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Agua	1	L
2	Cremy Gold	400	g
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Dudas / revisión: Proceso no escrito.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 24

Cremas, nata y trufas

RECETA: CREMA CHOCO

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074028.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Chocolate en pepitas		Añadir al final
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Añadir chocolate en pepitas después de hervir y apagar.
Dudas / revisión: No indica cantidad de chocolate.
Dudas / revisión: No indica base exacta de crema.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 18

Cremas, nata y trufas

RECETA: NATA PARA TRUFAS

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074007.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Nata	4	L (Base)
2	Azúcar	600	g
3	Neutro	200	g
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Ir batiendo de 2 L en 2 L al 3. 2. Batir al 2 cada vez que se eche la nata y luego otra vez al 3. 3. Añadir azúcar y neutro. 4. Montar al 3.

Parámetros técnicos / rendimiento: Escalas para 4, 6 y 8 L.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 29

Cremas, nata y trufas

RECETA: TRUFA NEGRA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074151.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Nata	5	L
2	Chocolate negro	5	kg
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Calentar hasta hervir. 2. Apagar y echar chocolate. 3. Pasar batidora.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 30

Cremas, nata y trufas

RECETA: TRUFA BLANCA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074151.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Nata	5	L
2	Chocolate blanco	6	kg
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Calentar hasta hervir. 2. Apagar y echar chocolate. 3. Pasar batidora. Bollería básica

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 32

Cremas, nata y trufas

RECETA: MAGDALENAS ACEITE

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074244.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Huevos enteros	90	ud
2	Azúcar	5.184	g
3	Tanteo / Maltitol	504	g (DATO DUDOSO)
4	Leche en polvo	230	g
5	Agua	2,1	L
6	Aceite girasol	5,616	L
7	Raspadura limón	30	g
8	Harina floja	7.200	g
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Cada bolsa 2.250 g para cocer. 2. Echar huevos antes de meter harina.
Parámetros técnicos / rendimiento: Rendimiento: 11 bobas. 13 bandejas x 12 copas.
Dudas / revisión: Confirmar si pone Tanteo o Maltitol.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 33

Cremas, nata y trufas

RECETA: MAGDALENAS DE BIZCOCHO

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074244.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Huevos	73	ud (Se desclaran)
2	Harina floja	2.894	g
3	Azúcar	2.894	g
4	Impulsor	8,25	g (Revisar si podría ser 82,5 g)
5	Aceite oliva virgen extra	625	ml
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Batir claras al 3. Cuando estén subidas, añadir azúcar, luego yemas y aceite. 2. Echar harina e impulsor, parar enseguida y mover a mano. 3. También se puede echar el impulsor seguido de las claras cuando hayan montado.
Parámetros técnicos / rendimiento: Temperatura: 150 ºC.
Parámetros técnicos / rendimiento: Reposo: 20 min.
Parámetros técnicos / rendimiento: Rendimiento: 10 bandejas x 15 cápsulas.
Dudas / revisión: Confirmar cantidad de impulsor.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 34

Cremas, nata y trufas

RECETA: MAGDALENAS DE NARANJA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074244.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Mezcla base		Usa Magdalenas de Bizcocho
2	Naranjas	8-10	ud (Según tamaño)
3	Almidón	1.500	g
4	Azúcar	200	g (Cantidad adicional)
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Echar huevos y azúcar a la vez a velocidad 3. Cuando monten, bajar al 1. 2. Echar leche, harina y almidón a la mitad, aceite, lo que queda de harina, pasar naranja y almidón y echar. 3. Terminar de mover a mano.
Parámetros técnicos / rendimiento: Reposo: 20 min.
Dudas / revisión: Menciona leche, pero no aparece cantidad.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 47

Cremas, nata y trufas

RECETA: ROLLOS DE HUEVOS

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074502.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Huevos	24	ud
2	Azúcar	2	kg
3	Aceite girasol	2	L
4	Impulsor	150	g
5	Harina floja	5	kg
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Poner los huevos al 2. 2. Batir un poco y echar azúcar. 3. Cuando se disuelva, bajar al 1 y echar mitad de aceite, harina y resto de aceite. 4. En mezclarse, parar.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 48

Cremas, nata y trufas

RECETA: ROLLOS SIN AZÚCAR

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074502.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Huevos	24	ud
2	Maltitol	2	kg
3	Aceite girasol	2	L
4	Impulsor	150	g
5	Harina floja	4,5	kg
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Echar huevos y maltitol a batir al 2. 2. Cuando se disuelva el maltitol, echar impulsor. 3. Mezclar y bajar al 1. 4. Echar mitad de aceite, harina y resto de aceite. 5. En mezclarse, parar.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 56

Cremas, nata y trufas

RECETA: BORRACHOS

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074541.jpg / 202606

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Huevos	53	ud (Se desclaran)
2	Harina fuerza	2	kg
3	Harina normal / floja	1	kg
4	Amoniaco / amonio	100	g
5	Impulsor	50	g
6	Azúcar	1.500	g
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Pesar todo separado. 2. Poner claras a batir al 3. Cuando estén bien batidas, echar impulsor. 3. Dejar batir un poco, echar azúcar y luego amoniaco tamizado. 4. Bajar al 1, echar yemas y rápido harina tamizada. 5. Terminar a mano, antes batir al 1 un poco.
Parámetros técnicos / rendimiento: Horno: 170 ºC.
Parámetros técnicos / rendimiento: Rendimiento: 8 bandejas 6x4.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 57

Cremas, nata y trufas

RECETA: PREPARADO DE MANZANA / MUFFIN·S

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074548.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Manzana	8	kg
2	Azúcar moreno	500	g
3	Limón	50	g
4	Canela	30	g
5	Nuez moscada	20	g
6	Jengibre	10	g
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Dudas / revisión: No aparece proceso.
Dudas / revisión: Confirmar si es bizcocho completo o preparado de fruta para muffins.
Dudas / revisión: Semifríos y tartas frías

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 1

Cremas, nata y trufas

RECETA: GELATINA SEMIFRÍO

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_073809.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Azúcar	6.000 / 4.000	Cifras tachadas/corregidas
2	Agua	4.500	
3	Leche	500	
4	Gelatina	750	
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Parámetros técnicos / rendimiento: Fecha anotada: 17/02.

Dudas / revisión: Unidades no especificadas.

Dudas / revisión: Confirmar cifra final de azúcar.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 26

Cremas, nata y trufas

RECETA: VASOS DE YOGUR

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074443.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Nata UHT	9	L
2	Queso Philadelphia	20	tarrinas (300 g/tarrina)
3	Yogur griego	8	kg
4	Semifrío	4	kg (No son azucarados)
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. En cubo grande, echar yogures y queso y batir hasta mezclar bien. 2. Poner nata a batir al 2. Antes de que monte, cuando se vea crema, echar yogur con queso al 1 y a continuación el semifrío. 3. Cuando esté mezclado, parar y poner en vasos preparados con bizcocho.

Parámetros técnicos / rendimiento: Rendimiento: 6 bandejas con vasos aprox.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 27

Cremas, nata y trufas

RECETA: VASOS GALICIA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074135.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Galleta	3	ud (Una por cada capa)
2	Baño choco		
3	Trufa blanca		
4	Choco con trufa blanca		
5	Choco de tarta de...		NO LEGIBLE
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Montaje por capas: galleta, capa no legible, galleta, choco con trufa blanca, galleta, trufa blanca, baño choco.
Dudas / revisión: Una capa no legible.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 35

Cremas, nata y trufas

RECETA: BIZCOCHOS SEMIFRÍOS

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074953.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Huevos	55	ud
2	Azúcar	1.500	g
3	Harina floja	1.050	g
4	Almidón	150	g
5	Cacao	300	g
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Batir huevos y azúcar y montarlo. 2. Echar harina con almidón y cacao. 3. Echar al 1 para terminar de mezclar.
Parámetros técnicos / rendimiento: Horno: 200 ºC.
Parámetros técnicos / rendimiento: Tiempo: 7 min.
Dudas / revisión: Frase original ?montarlo así nos cae? requiere confirmar punto exacto.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 36

Cremas, nata y trufas

RECETA: TARTA TRES CHOCOLATES

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074254.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Galletas	1.600	kg/g (Base; revisar unidad)
2	Mantequilla	900	g (Base)
3	Nata	9	L
4	Cuajada	42	sobres
5	Agua	9	L
6	Leche en polvo	900	g
7	Chocolate blanco	2	kg
8	Chocolate con leche	2	kg (Nota 150 B / 500 N)
9	Chocolate negro	2	kg
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Picar galletas, deshacer mantequilla, mezclar y poner en moldes. 2. Batir 3 L de agua y poner 300 g de leche en polvo. 3. Separar en bol leche para mezclar 14 sobres de cuajada. 4. En olla, poner leche y nata a calentar. A 85 ºC echar cuajada y mover. 5. Echar primer chocolate, remover, retirar del fuego y echar en la galleta. 6. Repetir con todos los chocolates.
Parámetros técnicos / rendimiento: Temperatura mezcla: 85 ºC.
Parámetros técnicos / rendimiento: Moldes: M18 y M14.
Dudas / revisión: Nota ?150 B / 500 N? en chocolate con leche.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 55

Cremas, nata y trufas

RECETA: SEMIFRÍO KINDER Y LOTUS

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074531.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Nutella		Sin cantidad
2	Rocher		Sin cantidad
3	Cacao		Sin cantidad
4	Kimo Crema Poratos		Sin cantidad
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Se pone Nutella, Rocher y más cacao.
Parámetros técnicos / rendimiento: Rendimiento: 12 L de crema para 14 bandejas.
Dudas / revisión: Faltan cantidades. Parece nota de sabor, no receta completa.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 67

Cremas, nata y trufas

RECETA: BOMBAS MARACUYÁ / MANGO

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074732.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Nata	4	L
2	Trufa blanca	2	kg
3	Yema	500	g (De tartas de merengue)
4	Semifrío	1.800	g
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Parámetros técnicos / rendimiento: Rendimiento: 156 o 105 bombas según anotación.
Parámetros técnicos / rendimiento: Nota: 2700 Semi para 6 L frío.
Dudas / revisión: Confirmar rendimiento correcto.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 80

Cremas, nata y trufas

RECETA: TARTA YOGURT

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_075001.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Nata	2.000	
2	Semifrío	1.200	
3	Queso untar	1.800	
4	Yogurt	1.500	
5	Galleta	1.200	Base
6	Mantequilla	750	g (Base)
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Parámetros técnicos / rendimiento: Escalado: DOBLE 5 T.1 / 4 T.2.
Dudas / revisión: Unidades no indicadas en mezcla principal.
Dudas / revisión: Navidad y clásicos de campaña

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 7

Cremas, nata y trufas

RECETA: TOCINOS DE CIELO CARAMELO

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_073836.jpg / 202606

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Agua	800	g
2	Azúcar	1.900	g
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Poner a hervir.

Parámetros técnicos / rendimiento: Rendimiento: para 8 tocineras.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 8

Cremas, nata y trufas

RECETA: TOCINOS DE CIELO MEZCLA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_073910.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Yemas	60	ud
2	Huevos enteros	40	ud
3	Leche	200	g
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Poner todo y batir con batidora.

Dudas / revisión: Dibujos con anotación ?Poner 2 tazas?. Confirmar relación con leche.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 9

Cremas, nata y trufas

RECETA: TORTAS MANTECA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_073924.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Harina fuerza	1.500	g
2	Harina floja	1.500	g
3	Manteca	300	g
4	Agua	2	L
5	Sal	60	g
6	Levadura	90	g
7	Masa madre	30	g
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Mezclar levadura con un poco de agua. 2. Poner en máquina un poco de agua e ir añadiendo lo demás. 3. Lo último, la levadura.
Parámetros técnicos / rendimiento: Peso bola: 90 g.
Parámetros técnicos / rendimiento: Escala x2 visible.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 10

Cremas, nata y trufas

RECETA: TOCINOS PRODUCCIÓN

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_073924.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Agua	1	L (Jarabe)
2	Azúcar	4	kg (Jarabe)
3	Yemas	60	ud (Mezcla)
4	Huevos enteros	40	ud (Mezcla)
5	Leche	2	L (Nota: 2 L agua + 200 g leche)
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. En cazo hervir agua y azúcar hasta 112 ºC. 2. Mezclar en bol yemas, huevos y leche.
Parámetros técnicos / rendimiento: Jarabe: 112 ºC.
Parámetros técnicos / rendimiento: Horno: 1:30 h o 2:00 h, 92 a 98 ºC, humedad 60.
Dudas / revisión: Confirmar leche: líquida o leche en polvo rehidratada.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 17

Cremas, nata y trufas

RECETA: PASTELES DE GLORIA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074007.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Claras	250	g (Base)
2	Azúcar	900	g (Base)
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Batir claras al 3. 2. Cuando monte, poner al 1 y echar azúcar. 3. Poner al 2.

Parámetros técnicos / rendimiento: Escalas: 1 L claras / 1.200 azúcar; 1,5 L claras / 1.800 azúcar. Nota: 3 bandejas.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 68

Cremas, nata y trufas

RECETA: SEQUILLOS

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074739.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Harina fuerte	3.000	g (Nota: encostración)
2	Aceite girasol	2.250	g
3	Impulsor	80	g
4	Bicarbonato	80	g
5	Huevos enteros	48	ud
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Batir 15 minutos a velocidad 3. 2. Hornear.
Parámetros técnicos / rendimiento: Horno: 160 ºC.
Parámetros técnicos / rendimiento: Tiempo: 45 min.
Parámetros técnicos / rendimiento: Ventilador: 2.
Parámetros técnicos / rendimiento: Nota: sin abrir.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 69

Cremas, nata y trufas

RECETA: CAREO SEQUILLOS

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074743.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Agua	500	g (Batido)
2	Claragel	50	g (Batido)
3	Azúcar	3.000	g (Cazo; confirmado por Raúl)
4	Agua	1	L (Cazo)
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Batir agua con Claragel. 2. En un cazo poner azúcar y agua a punto de hebra floja.
Parámetros técnicos / rendimiento: Temperatura: aprox. 104 ºC.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 70

Cremas, nata y trufas

RECETA: MANTECA DE ACEITE

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074815.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Harina	4	kg
2	Manteca	1	kg
3	Aceite oliva virgen	1	kg/L (Revisar unidad)
4	Azúcar	1	kg
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Parámetros técnicos / rendimiento: Escala x2 visible.

Dudas / revisión: Aceite aparece como kg, pero escala x2 indica 2 L.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 71

Cremas, nata y trufas

RECETA: MANTECA CORRIENTE

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074822.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Azúcar	3	kg
2	Manteca	3	kg
3	Harina floja	6	kg
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Parámetros técnicos / rendimiento: Escala x3: 9 kg azúcar, 9 kg manteca, 18 kg harina.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 72

Cremas, nata y trufas

RECETA: ALMENDRADO DE COCO

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074828.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Coco	1.500	g (Confirmado por Raúl)
2	Azúcar	1.000	g
3	Huevos	5	ud
4	Cabello de ángel	200	g
5	Jarabe	800	g
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

No se detallan instrucciones específicas en el manuscrito original.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 73

Cremas, nata y trufas

RECETA: ALMENDRADO DE ALMENDRA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074834.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Almendra molida	1.500	g (Confirmado por Raúl)
2	Azúcar	1.000	g
3	Huevos	10	ud
4	Yema	200	g
5	Ralladura limón	40	g
6	Cabello de ángel	300	g
7	Almendra palillo	500	g
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

No se detallan instrucciones específicas en el manuscrito original.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 74

Cremas, nata y trufas

RECETA: TORTICAS FINAS

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074838.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Aceite oliva virgen	2	L
2	Harina floja	4	kg
3	Corteza de limón	2	ud
4	Azúcar	1.500	Unidad no indicada
5	Yemas	72	ud (Nota: 3,5 L)
6	Almendra	1,5	kg
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. No aparece proceso textual; indica ?Tostar? junto a almendra.
Dudas / revisión: Esencia de anís: ?preguntar a Raúl?.
Dudas / revisión: Azúcar sin unidad.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 75

Cremas, nata y trufas

RECETA: NEVADITOS

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074844.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Harina	2	kg
2	Manteca	1.360	Unidad no indicada
3	Vino blanco	640	Unidad no indicada
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Parámetros técnicos / rendimiento: Escala x3 visible: 4.080 manteca, 1.920 vino blanco. Nota: V/B = 6.
Dudas / revisión: Confirmar unidades de manteca y vino blanco.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 76

Cremas, nata y trufas

RECETA: POLVORÓN HARINA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074849.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Harina tostada floja	6	kg
2	Azúcar lustre	1.500	g
3	Manteca	3	kg
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

No se detallan instrucciones específicas en el manuscrito original.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 77

Cremas, nata y trufas

RECETA: POLVORONES ALMENDRA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074854.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Harina tostada	2	kg
2	Manteca	1	kg
3	Azúcar glas	500	g
4	Almendra tostada	300	g
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Parámetros técnicos / rendimiento: Escala x3 visible.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 78

Cremas, nata y trufas

RECETA: MANTECADO ANTEQUERA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074349.jpg / 202606

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Manteca	1.800	
2	Azúcar lustre	500	
3	Harina floja	2.400	
4	Claras	260	
5	Nata	1	L
6	Leche condensada	1	bote grande
7	Azúcar	4	kg
8	Aceite girasol	2	L
9	Harina floja	4	kg
10	Impulsor	120	g
11	Raspadura limón	50	g (O una cucharada)
12	Huevos	48	ud
13	Chocolate pepitas	2	kg
14	Cacao polvo	500	g
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Poner huevos a batir al 3. 2. Cuando estén esponjosos, echar impulsor, batir y subir. 3. Echar azúcar y dejar batir. 4. Echar limón, nata y leche condensada. 5. Bajar al 1 y echar aceite, harina y cacao. 6. Añadir pepitas y mezclar bien.
Parámetros técnicos / rendimiento: Escala x3 visible.
Dudas / revisión: No especifica unidades, presumiblemente gramos.
Dudas / revisión: Chocolate, baños y rolls
Dudas / revisión: 38/50 · Torta Boba / Tarta Sacher
Parámetros técnicos / rendimiento: Rendimiento: 7 bandejas. 2.250 g o 2.400 g según anotación.
Dudas / revisión: Confirmar peso exacto por bandeja: aparece 2.250 g en Nº38 y 2.400 g en Nº50.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 43

Cremas, nata y trufas

RECETA: ROLLS BASE

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074518.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Choco blanco líquido de roll		Ingrediente base
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Roll Pistacho: 5 kg choco blanco + 1 kg pistacho concentrado. 2. Roll Turrón: 2 kg choco blanco + 3 kg turrón.
Dudas / revisión: No aparece receta del chocolate blanco líquido de roll.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 51

Cremas, nata y trufas

RECETA: ROLL DE OREO

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074518.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Choco blanco líquido de roll		
2	Galleta Oreo triturada		A ojo
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Dudas / revisión: Cantidades a ojo.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 52

Cremas, nata y trufas

RECETA: BAÑOS KINDER / LOTUS / PISTACHO

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074526.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Baño Kinder: Chocolate blanco	1.500	g? (Revisar unidad)
2	Baño Kinder: Chocolate negro	500	g
3	Baño Kinder: Manteca cacao	400	g
4	Baño Kinder: Avellana triturada	400	g
5	Baño Lotus: Chocolate negro	2.400	Unidad no indicada
6	Baño Lotus: Chocolate blanco	1.200	Unidad no indicada
7	Baño Lotus: Galleta Lotus	400	g
8	Baño Lotus: Manteca cacao	400	g
9	Baño Lotus: Caramelo	400	Unidad no indicada
10	Baño Lotus: Sal	30	
11	Baño Lotus: Nuez moscada	30	
12	Baño Lotus: Jengibre	20	
13	Baño Lotus: Canela	20	
14	Baño Pistacho: Chocolate blanco	2	kg
15	Baño Pistacho: Manteca cacao	400	g
16	Baño Pistacho: Pistacho	400	g (No triturado)
17	Baño Pistacho: Pasta pistacho	130	g
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Dudas / revisión: Varias unidades no indicadas.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 62

Cremas, nata y trufas

RECETA: VERIGATO C.K / PASTEL

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074602.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Chocolate blanco	6.000	g? (Revisar unidad)
2	Rojo vivo	6	g (Pasta)
3	Amarillo	10	g (Pasta)
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Dudas / revisión: Confirmar unidad del chocolate blanco.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 64

Cremas, nata y trufas

RECETA: CHOCOLATE VARIOS

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074626.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Choco Valor	1.480 / 2.960 / 5.920	Simple / doble / triple
2	Agua	5.926 / 11.852 / 23.704	
3	Leche en polvo	593 / 1.186 / 2.372	
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Parámetros técnicos / rendimiento: Escalas simple, doble y triple.

Dudas / revisión: No especifica unidades.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 66

Cremas, nata y trufas

RECETA: CRUJIENTE PISTACHO

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074721.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Chocolate blanco	1.200	g? (Revisar unidad)
2	Pasta pistacho	1.040	g? (Revisar unidad)
3	Paillete feuilletine	720	g
4	Aceite oliva suave	240	g
5	Pistacho triturado	800	g
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Dudas / revisión: Confirmar unidades de chocolate blanco y pasta pistacho.
Dudas / revisión: Granizados y bebidas

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 58

Cremas, nata y trufas

RECETA: GRANIZADO LIMÓN

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074548.jpg / 202606

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Azúcar	1.500	g
2	Dextrosa	300	g
3	Agua	10	L
4	Concentrado limón	1	Formato pendiente
5	Bloque adicional: Limón	70	g (Relación no explicada)
6	Bloque adicional: Azúcar	175	g
7	Bloque adicional: Ácido cítrico	120	g
8	Bloque adicional: Agua	200	g
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Dudas / revisión: Formato de concentrado limón.

Dudas / revisión: No se sabe si el bloque adicional es concentrado, refuerzo o corrección.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 59

Cremas, nata y trufas

RECETA: GRANIZADO CAFÉ / DESCAFEINADO

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074548.jpg / 202606

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Café: Azúcar	1.300	g
2	Café: Dextrosa	300	g
3	Café: Café molido	750	g
4	Café: Agua	10	L
5	Descafeinado: Maltitol / Matitol	1.300	g (Sustituye azúcar)
6	Descafeinado: Dextrosa	300	g
7	Descafeinado: Café descafeinado	750	g
8	Descafeinado: Agua	10	L
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Dudas / revisión: Confirmar escritura Matitol = Maltitol.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 60

Cremas, nata y trufas

RECETA: CEBADA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074602.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Azúcar	1.300	g
2	Dextrosa	300	g
3	Agua	10	L
4	Cebada	750	g
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

No se detallan instrucciones específicas en el manuscrito original.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 61

Cremas, nata y trufas

RECETA: LECHE PREPARADA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074602.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Agua	10	L
2	Leche 26%	1	kg
3	Azúcar	1.300	g
4	Dextrosa	300	g
5	Ramas canela	3	ud
6	Limón	2	cucharadas
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Dudas / revisión: Limón: no indica si zumo, ralladura o concentrado.
Dudas / revisión: Pastelería general y varios

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 12

Cremas, nata y trufas

RECETA: MIÑUITA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_073942.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Harina floja	15	kg (Escala 7,5)
2	Aceite oliva virgen	5.250	ml? (DATO DUDOSO)
3	Sal	450	g (Escala 225)
4	Bicarbonato sódico	150	g (Escala 75)
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Sacar planchas y pasar erizo.
Parámetros técnicos / rendimiento: Rendimiento: para 17-18.
Dudas / revisión: Aceite figura como 5250 L, probablemente ml o g.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 13

Cremas, nata y trufas

RECETA: EMPANADA GALLEGA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_073942.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Pisto	2	botes (Relleno)
2	Atún	1.500	g (Relleno)
3	Huevos hervidos	30	ud (Relleno)
4	Planchas	22	ud (Masa; pasar erizo)
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Mezclar relleno. 2. Poner 1060 g cada plancha y tapar. 3. Recortar bordes.
Parámetros técnicos / rendimiento: Peso por unidad: 1060 g de relleno por plancha.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 14

Cremas, nata y trufas

RECETA: PETISÚ

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_073942.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Agua	2	L (Olla)
2	Manteca	700	g (Olla)
3	Harina floja	1.800	g (Masa)
4	Huevos	42	ud (Masa)
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. En olla poner agua y manteca. 2. Cuando hierva, echar harina y apagar. Mezclar bien. 3. Poner en mesa para enfriar. 4. Poner en máquina al 1 e ir echando huevos. 5. Una vez mezclado, 5 minutos al 3.

Parámetros técnicos / rendimiento: Precalentar horno a 220 ºC.

Parámetros técnicos / rendimiento: Fase 1: 4 min a 180 ºC, humedad 20, ventilador 2.

Parámetros técnicos / rendimiento: Fase 2: 25 min a 160 ºC, humedad 0, ventilador 2.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 15

Cremas, nata y trufas

RECETA: MERENGUE SIN AZÚCAR

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_073954.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Maltitol / Matitol	1.200	g (Olla)
2	Agua	500	g (Olla)
3	Claragel	500	g (Máquina)
4	Agua	500	g (Máquina)
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Hervir maltitol con agua en olla. 2. Batir Claragel con agua en máquina.
Dudas / revisión: Escrito como Matitol; se asume Maltitol por contexto.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 16

Cremas, nata y trufas

RECETA: BATIDO MERENGUE P-M-G

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_073954.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Agua	1	L (Máquina; escala mediana)
2	Claragel	50	g (Máquina)
3	Claraval	50	g (Máquina)
4	Azúcar	2.400	g (Olla)
5	Agua		Olla; cantidad no indicada
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Poner en máquina a batir al 2 agua + Claragel + Claraval. 2. En olla, azúcar + agua hasta punto bola floja, 120 ºC. 3. Al llegar a 120 ºC, poner máquina al 3 e ir echando lo de la olla. 4. Poner al 2 hasta que toque y no queme.
Parámetros técnicos / rendimiento: Pequeño: 500 ml agua / 1.200 g azúcar.
Parámetros técnicos / rendimiento: Grande: 1,5 L agua / 3.600 g azúcar.
Dudas / revisión: No indica agua del almíbar de la olla.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 31

Cremas, nata y trufas

RECETA: MASCARPONE

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074226.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Nata	6	L
2	Almidón	300	g
3	Ácido cítrico	3	tapones (Unidad imprecisa)
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Calentar nata en olla. 2. Cuando esté caliente, sacar 2 jarras y mezclar en bol con almidón y varilla. 3. Echar en la olla con la nata calentando los 3 tapones de ácido cítrico y mover. 4. Incorporar mezcla disuelta de nata y almidón. 5. Mover hasta que espese y se vea hervir. 6. Extender en bandeja para enfriar. Tapar con film para que no haga costra.
Dudas / revisión: Unidad ?tapones? para ácido cítrico.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 37

Cremas, nata y trufas

RECETA: BIZCOCHO ALMENDRIA / TARIAS

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074337.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Huevos	70	ud (Se desclaran)
2	Almendra molida	1	kg (Granillo)
3	Harina almendra	1	kg
4	Almidón maíz	400	g
5	Agua	200	ml
6	Limón pasta	1	cucharada
7	Azúcar	400	g
8	Harina trigo floja	1.130	g
9	Impulsor	40	g
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Desclarar huevos. En yemas, echar pasta de limón y agua. 2. Pesar almendra molida, harina almendra y harina floja en recipiente. 3. Por otro lado, almidón y azúcar. 4. Batir claras al 3. Cuando estén muy subidas, echar almidón y azúcar. Dejar batir. 5. Echar yemas y poner al 1. 6. Cuando mezcle, echar mezcla de harinas y almendra picada. Parar máquina. 7. Mover a mano.
Parámetros técnicos / rendimiento: Rendimiento: Cuadradas 1: 250 g / T.3: 1.200 g en moldes.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 45

Cremas, nata y trufas

RECETA: TARTA DE QUESO

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074443.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Galleta María	4	kg (Base)
2	Galleta Lotus	1	kg (Base)
3	Mantequilla	2,5	kg (Base)
4	Queso Philadelphia	26	tarrinas (300 g/tarrina)
5	Yogures griegos	12	ud
6	Queso Manchego	1.900	g
7	Nata	7	L
8	Huevos	150	ud
9	Yema	515	g
10	Azúcar	2,5	kg
11	Harina	300	g
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Poner Philadelphia y yogures en cubo y triturar bien. 2. En otro cubo poner 7 L nata y queso Manchego y triturar bien. 3. Unir mezclas; texto final parcialmente tachado.

Parámetros técnicos / rendimiento: Rendimiento: salen 31.

Dudas / revisión: Proceso final y horneado no detallados / parcialmente tachados.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 46

Cremas, nata y trufas

RECETA: BASE DE GALLETA

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074502.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Galletas		Cantidad no especificada
2	Mantequilla		En crema; cantidad no especifica
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Poner galletas en amasadora al 1. 2. Cuando estén trituradas, echar mantequilla en crema hasta mezclar. 3. Poner en bases y apretar bien.

Dudas / revisión: Sin cantidades; técnica general.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 49

Cremas, nata y trufas

RECETA: MUFFINS / BROWNIE

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074511.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Huevos	75	ud
2	Agua	3.125	Unidad no especificada
3	Aceite girasol	4.375	Unidad no especificada
4	Saco Melamuffin	12,5	kg
5	Pepitas choco / gotitas	3	kg
6	Trufa negra cocida	2	kg
7	Cacao en polvo	250	g
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Batir huevos. 2. Cuando se vean esponjosos, echar agua al 2 y aceite a continuación. 3. Echar saco de muffin, trufa negra y cacao. 4. Por último, pepitas de chocolate. Mezclar bien.
Parámetros técnicos / rendimiento: Peso por molde: 2.500 g.
Parámetros técnicos / rendimiento: Rendimiento: 10-11 unidades.
Dudas / revisión: Agua y aceite sin unidad.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 54

Cremas, nata y trufas

RECETA: RED VELVET

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074531.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Huevos	75	ud
2	Agua	3.125	Unidad no especificada
3	Aceite girasol	4.375	Unidad no especificada
4	Saco Melamuffin	1	saco
5	Cacao	50	g
6	Colorante rojo vivo	50	g (Polvo)
7	Rojo vivo crema	10	g (Pasta)
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Dudas / revisión: No aparece proceso; parece compartir método con Muffins.
Dudas / revisión: Agua y aceite sin unidad.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 63

Cremas, nata y trufas

RECETA: C.K BIZCOCHO / CARROT CAKE

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074608.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Impulsor	170	g
2	Azúcar moreno	4.300	g
3	Huevos	83	ud
4	Aceite virgen extra	2.600	L? (Revisar si ml)
5	Harina floja	3.880	g
6	Sal	20	g
7	Jengibre	20	g
8	Nuez moscada	20	g
9	Almendra molida	1.700	g
10	Nueces troceadas	1.700	g
11	Canela polvo	34	g
12	Limón	260	g (Pasta)
13	Zanahoria triturada	5.000	g
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Echar huevos y luego azúcar. 2. Cuando haya batido y disuelto azúcar, echar impulsor. Mezclar. 3. Batir al 2 y echar harina. 4. Echar aceite y mezclar. 5. Bajar al 1 y echar almendra, nueces y zanahoria. 6. Cuando esté mezclado, parar y poner en moldes talla 1 casi hasta arriba.

Dudas / revisión: Aceite marcado como L; revisar unidad.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 65

Cremas, nata y trufas

RECETA: PASTAS DE TÉ

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074708.jpg / 202606

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Mantequilla	800	g (Pomada)
2	Azúcar lustre	400	g (Cifra corregida)
3	Nata UHT	250	g
4	Sal	10	g
5	Vainilla pasta	0,5	cucharada
6	Harina floja	1.100	g
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Proceso: 1. Calentar mantequilla hasta pomada. 2. Mezclar mantequilla con azúcar lustre al 1. 3. Poner sal y vainilla. 4. Cuando esté mezclado, echar nata. 5. Luego echar harina al 1. 6. Repartir.
Parámetros técnicos / rendimiento: Reposo: poco tiempo.
Parámetros técnicos / rendimiento: Escala x2 visible.

RAÚL ASENCIO PASTELERÍAS

FICHA TÉCNICA DE RECETA / FORMULACIÓN DE OBRADOR

RECETA Nº 79

Cremas, nata y trufas

RECETA: FROSTING CARROT CAKE

¿ES PREELABORADO? [X] SÍ [ ] NO

FECHA REVISIÓN: 05/11/2026 RESPONSABLE: Obrador Raúl Asencio

FUENTE: 20260603_074936.jpg

Nº	INGREDIENTE / MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD / DETALLES
1	Queso para untar	3.900	g (14 tarrinas)
2	Mantequilla	1.575	g
3	Dextrosa	4.500	g
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

MÉTODO DE ELABORACIÓN / PROCESO Y PARÁMETROS TÉCNICOS

Parámetros técnicos / rendimiento: Rendimiento: aproximadamente 15 o 16 talla 1.

Dudas / revisión: No aparece método de mezcla.