



Libro de recetas de la herencia hispana

Tabla de contenido

Tortas y Magdalenas

Chocoflan	4
Cocoflan	5
Brazo Gitano	6
Margarita Cupcakes.....	6
Fiesta Cupcakes	7
Piñata Cupcakes.....	7
Churro Cupcakes.....	8
Mexican Hot Chocolate Cupcakes	8
Buttercreme Swirl Cake	9
Mocha Cake	9
Whipped Creme Chocolate Cake.....	10
Whipped Creme Decorated Yellow Cake.....	10
Tres Leches Cake.....	11
Dulce de Leche Tres Leches.....	11
Strawberry & Pineapple Tres Leches.....	12
Strawberry Tres Leches	13
Tradicional Tres Leches Mexicano	14
Tres Leches Cake	15
Chocolate Tres Leches.....	15
Tres Leches from Scratch	16
Mango Tres Leches	17
Pineapple Tres Leches	17
Tres Leches with Mirror Glaze	18

Galletas y barras

Marranitos.....	20
Mexican Hot Chocolate Brownies	21
Nidos de Piña con Coco	21
Coquitos	22

Donas y Churros

Buñuelos.....	24
Churros with Cajeta	24
Churros.....	25
Flavored Sugar Churros.....	25
Yeast Raised Donuts	26

Galletas y barras

Empanadas.....	28
Guava & Cream Cheese Pastelitos.....	29
Peach Rosemary Empanadas	29
Conchas (made with Bizocho mix).....	30
Conchas (made with Concha mix)	31
Mantecada	32
Pan Danes	33
Pan de Gloria.....	33
Magdalenas.....	34
Pan de Maíz con Elote.....	34
Pan Fino.....	35
Pan de Huevo	36
Señorita	36

Estacional / Vacaciones

Cinco de Mayo Cupcakes.....	38
Cinco de Mayo Donuts.....	38
Feliz Cumpleaños Cake	39
Day of the Dead Cupcakes.....	40
Día de los Muertos Cake.....	40
Independence Day Donuts.....	41
Pan de Muerto	42
Rosca de Reyes.....	43

Tortas y Magdalenas

Paginas: 4-18



Chocoflan

- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Azúcar granulada*
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Dawn Exceptional® R&H® RichCrema® Chocolate Cake Base (00546814)
- Bakery Essentials™ Single Gum Cream Cheese (02493310)
- Gold Cow™ Evaporated Milk (00706145)
- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Bakery Essentials™ Pure Vanilla Extract (03038215)
- Sal de Kosher

Para el caramelo: Cubra una sartén bundt de 10 pulgadas con spray para sartén. Agregue azúcar a una cacerola no reactiva (sin recubrimiento antiadherente). Cualquier cantidad de azúcar está bien, solo asegúrese de que no tenga más de ½ pulgada de espesor en el fondo del molde. Agite la sartén para esparcir el azúcar en una capa uniforme, luego colóquela a fuego medio alto para que se derrita. El azúcar comenzará a derretirse y caramelizarse en los bordes de la sartén primero. Una vez que los bordes del azúcar se estén caramelizando, use una cuchara de madera y comience a llevar las partes caramelizadas al medio de la sartén, donde el azúcar aún no se ha derretido ni caramelizado. Sigue revolviendo hasta que todo el azúcar se haya derretido y caramelizado. Aplaste los terrones de azúcar rebeldes contra los lados de la sartén si es necesario. Cocine el caramelo hasta que adquiera un color marrón intenso. Una vez que el caramelo se haya vuelto de un color ámbar profundo, detenga el proceso de caramelización sumergiendo el fondo de la sartén en un baño de agua helada. Haga esto rápidamente ya que dejar la sartén en el baño de agua fría endurecerá el caramelo. Vierta suavemente el caramelo en la sartén para cubrir el fondo.

Para el pastel: En una batidora de pie equipada con el accesorio de paleta, coloque 1 pound de agua, 8 oz de aceite, 11.5 oz de huevos enteros y 2 pounds 4 oz de base de Crème Cake chocolate. Mezclar a velocidad baja durante un minuto, raspar el bol. Mezclar durante 2 minutos a una segunda velocidad. Reserva.

Para las natillas: Coloque 8 oz de queso crema, 15 oz de huevos enteros y 1 pound 8 oz de leche evaporada en una licuadora, mezcle hasta que quede suave. Coloque la mezcla en un tazón y mezcle 1 pound 12 oz de leche condensada azucarada, 0.50 oz de extracto de vainilla y 0.10 oz de sal. Reserva.

Para hornear: Coloca la batida para pastel de 8 oz en el molde preparado. Vierta suavemente 1 pound de natillas preparadas. Coloque la sartén en un baño de agua y hornee a 350° F hasta que el pastel salga ligeramente al tocarlo o al insertar un cuchillo en el pastel salga limpio. Deje enfriar el pastel al baño maría hasta que ambos estén a temperatura ambiente. Retire el pastel del baño de agua y colóquela en una hielera durante la noche. Desmoldar al día siguiente y servir o colocar en caja de panadería.

Consejo del Chef: Para limpiar la sartén de caramelo después de usarla, simplemente llénela con agua tibia, colóquela a fuego lento y deje que el agua hierva a fuego lento. El caramelo se derretirá.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo

Cocoflan

- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Azúcar granulada*
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Dawn Exceptional® Baker's Request™ Coconut Flavored Cake Mix (02494863)
- Bakery Essentials™ Single Gum Cream Cheese (02493310)
- Leche de coco
- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Bakery Essentials™ Pure Vanilla Extract (03038215)
- Sal de Kosher
- Bakery Essentials™ Sweetened Coconut Flakes (02493716)

Para el caramelo: Forre moldes de mini flan de 3 pulgadas por 1.5 pulgadas con spray para sartén. Agregue azúcar a una cacerola no reactiva (sin recubrimiento antiadherente). Cualquier cantidad de azúcar está bien, solo asegúrese de que no tenga más de ½ pulgada de espesor en el fondo del molde. Agite la sartén para esparcir el azúcar en una capa uniforme, luego colóquela a fuego medio alto para que se derrita. El azúcar comenzará a derretirse y caramelizarse en los bordes de la sartén primero. Una vez que los bordes del azúcar se estén caramelizando, use una cuchara de madera y comience a llevar las partes caramelizadas al medio de la sartén, donde el azúcar aún no se ha derretido ni caramelizado. Sigue revolviendo hasta que todo el azúcar se haya derretido y caramelizado. Aplaste los terrones de azúcar rebeldes contra los lados de la sartén si es necesario. Cocine el caramelo hasta que adquiera un color marrón intenso. Una vez que el caramelo se haya vuelto de un color ámbar profundo, detenga el proceso de caramelización sumergiendo el fondo de la sartén en un baño de agua

helada. Haga esto rápidamente ya que dejar la sartén en el baño de agua fría endurecerá el caramelo. Vierta suavemente el caramelo en moldes para cubrir el fondo.

Para el pastel: En una batidora de pie equipada con el accesorio de paleta, coloque 2 pounds 10.4 oz de agua, 7.6 oz de aceite y 4 pounds de mezcla para pastel. Mezclar a velocidad baja durante un minuto, raspar el bol. Mezclar durante 2 minutos a una segunda velocidad. Reserva.

Para las natillas: Coloque 8 oz de queso crema, 15 oz de huevos enteros y 1 pound de 8 oz de leche de coco en una licuadora, mezcle hasta que quede suave. Coloque la mezcla en un tazón y mezcle 1 pound 12 oz de leche condensada azucarada, 0.50 oz de extracto de vainilla y 0.10oz de sal. Reserva.

Para hornear: Coloca 0.50 oz de batida para pastel en cada molde. Vierta suavemente 0.75 oz de natillas preparadas. Coloque la sartén en un baño de agua y hornee a 350° F hasta que el pastel salga ligeramente al tocarlo o al insertar un cuchillo en el pastel salga limpio. Deje enfriar el pastel al baño maría hasta que ambos estén a temperatura ambiente. Retire el pastel del baño de agua y colóquela en una hielera durante la noche. Desmoldar al día siguiente, espolvorear con coco rallado y servir o colocar en caja de panadería.

Consejo del Chef: Para limpiar la sartén de caramelo después de usarla, simplemente llénela con agua tibia, colóquela a fuego lento y deje que el agua hierva a fuego lento. El caramelo se derretirá.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo



Brazo Gitano

- Dawn Exceptional® Jelly Roll Sponge Cake Mix (00006015)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Dawn Dulce de Leche Flavored Filling (002405307)
- Dawn Exceptional® Crushed Fruit Pineapple Filling (002407254)
- Dawn Pureed Fruit Guava Filling (002405430)
- Bakery Essentials™ Cane 6/10X Powder Sugar (02492784)

Prepare la mezcla para s según las instrucciones de la bolsa. Cubra una bandeja de media hoia con papel pergamino y deposite 1 libra de masa para pastel preparade. Extienda uniformemente con una espátula de metal compensada. Hornee a 350° F hasta que el pastel este dorado y brote ligeramente al tocarlo. Mientras el pastel aún está tibio, inviértalo sobre una toalla lateral recién limpia y despegué el papel de pergamino. Enrolla el bizcocho, usando la toalla en el medio. Deje que el pastel se enfríe por completo. Después de que el pastel esté frío desenrolle suavemente y con una cucharada blanca n. 6 coloque 2 cucharadas de limado en el pastel preparado. Extienda hasta los bordes y vuelva a enrollar. Espolvoree con azúcar en polvo.

Consejo del Chef: Enrollar el pastel sobre una toalla en lugar de papel pergamino permite que el pastel respire mientras se enfría, lo que permite una mayor flexibilidad al rellnar y enrollar nuevamente.



Panquecitos de Margarita

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Saborizante de tequila
- Dawn Key Lime Pie Flavored Filling (02406082)
- Dawn White Buttercreme Style Icing (02434356)
- Jugo de lima
- Kerry™ White Sanding Sugar (03036532)
- Rodajas De Lima Fresca

Forre un molde para cupcakes de tamaño convencional con revestimientos de papel. Mezcle el pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante y luego use una cuchara azul #16 para depositar 1.5 oz de batida en cada cavidad. Hornee a 350° F hasta que los cupcakes salten ligeramente al tocarlos. Deje enfriar completamente. Mezcle el saborizante de tequila y el relleno de lima al gusto deseado, reserve. Mezcle 5 pounds de Coberturas estilo Buttercreme, 1 oz de jugo de limón y 0.5 oz de saborizante de tequila, reserve. Con un cortador redondo muy pequeño, corte el centro de cada cupcake. Llene la cavidad con relleno de lima preparado. Coloque la Cobertura estilo Buttercreme en una manga pastelera equipada con una punta de estrella cerrada y coloque una roseta en la parte superior de cada cupcake. Enrolle los bordes con azúcar de lija (para que parezca el borde de un vaso de margarita) y cubra con una rodaja de limón.

Fiesta Cupcakes

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Dawn Exceptional® Red Buttercream Style Icing (02439984)
- Dawn Exceptional® Bright Yellow Buttercream Style Icing (02434398)
- Dawn Exceptional® Orange Buttercream Style Icing (02441004)
- Dawn Exceptional® Light Blue Buttercream Style Icing (02441096)
- Kerry™ KingBlingz Grande Pearl Sprinkles (02388628)

Forre un molde para cupcakes de tamaño convencional con revestimientos de papel. Mezcle el pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante y luego use una cuchara azul #16 para depositar 1.5 oz de batida en cada cavidad. Hornee a 350°F hasta que los cupcakes salten ligeramente al tocarlos. Deje enfriar completamente. Coloque la Cobertura estilo Buttercream roja en una manga pastelera equipada con una punta de estrella grande abierta, coloque la Cobertura estilo Buttercream amarilla en una manga pastelera equipada con una punta de estrella francesa pequeña, coloque la Cobertura estilo Buttercream naranja en una manga pastelera equipada con una punta de estrella francesa mediana y coloque la Cobertura estilo Buttercream azul claro en una manga pastelera equipada con una punta de rosa. Decora los cupcakes con remolinos, rosetas, estrellas y rayas. Espolvoree con chispas de perlas ligeramente antes de que se solidifique la Cobertura estilo Buttercream.



Magdalenas de Piñata

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Bakery Essentials™ Carnival Blend Decorettes (03032091)
- M&M's® Mini Candy Bulk (00124396)
- Dawn Exceptional® Purple Buttercream Style (02441070)
- Dawn Exceptional® Bright Yellow Buttercream Style Icing (02434398)
- Dawn Exceptional® Hot Pink Buttercream Style Icing (02441038)
- Dawn Exceptional® Orange Buttercream Style Icing (02441004)
- Dawn Exceptional® Light Blue Buttercream Style Icing (02441096)

Forre un molde para cupcakes de tamaño convencional con revestimientos de papel. Mezcle el pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante y luego use una cuchara azul #16 para depositar 1.5 oz de masa en cada cavidad. Hornee a 350° F hasta que los cupcakes salten ligeramente al tocarlos. Deje enfriar completamente. Con un cortador redondo muy pequeño, corte el centro de cada cupcake. Llena la cavidad con chispas y mini caramelos. Coloque cada color de Cobertura estilo Buttercream en una manga pastelera equipada con una punta de rosa. Coloca volantes de colores en la parte superior de cada cupcake.





Cupcakes de Churro

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ Yellow Cake Mix (00502551)
- Bakery Essentials™ Coarse Ceylon Cinnamon (02508911)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Dawn White Buttercreme Style Icing (02434356)
- Azúcar granulada*
- Mi Panaderia® Plain 10" Churros (00897324)

Forre un molde para cupcakes de tamaño convencional con revestimientos de papel. Mezcle el bizcocho de acuerdo con las instrucciones del fabricante usando 0.65% de canela mezclada con la mezcla seca antes de mezclar en el tazón. Luego, use una cuchara azul #16 para depositar 1.5 oz de batida en cada cavidad. Hornee a 350° F hasta que los cupcakes salten ligeramente al tocarlos. Deje enfriar completamente. Mezcle 5 libras de Cobertura estilo Buttercreme blanca y 0.5 oz de canela, reserve. Mezcle 1 pound 8 oz de azúcar granulada y 1 oz de canela, reserve. Caliente los churros de acuerdo con las instrucciones del fabricante y enrolle la canela y el azúcar preparados mientras aún están calientes. Cortar en trozos de 2 pulgadas y reservar. Coloque el cobertura de canela reservado en el cupcake, espolvoree con la mezcla de canela y azúcar y cubra con un churro.

Mexican Hot Chocolate Cupcakes

- Dawn Exceptional® R&H® Richcreme® Chocolate Creme Cake Base (00546814)
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Mexican Drinking Chocolate, Chopped
- Dawn Chocolate Buttercreme Style Icing (02440981)
- Bakery Essentials™ Natural & Artificial Orange Emulsion (03037287)
- Bakery Essentials™ Coarse Ceylon Cinnamon (02508911)
- Bakery Essentials™ Natural Coffee Flavor with Other Natural Flavors (03036969)
- Polvo de Chile

Forre un molde para Magdalena de tamaño convencional con revestimientos de tulipanes marrones. Mezcle la base del bizcocho de crema de acuerdo con las instrucciones de la bolsa, mezclando al 15% chocolate mexicano picado al final de la mezcla. Utilizar una Cuchara azul n. ° 16 para depositar 1,5 oz de masa en cada cavidad. Hornear a 375° F hasta que los Magdalena salten ligeramente al tocarlos. En un tazón, combine 5 libras estilo crema de mantequilla de chocolate, 1 oz de extracto de naranja, 1 oz de canela, 1 oz de extracto de café y 0.5 oz de chile en polvo. Mezclar con una paleta a baja velocidad para ablandar, raspar el tazón y mezclar durante 30 segundos a 2da velocidad o hasta que esté bien conjunto. Colocar sobre los Magdalena y a enfriados preparados.





Buttercreme Swirl Cake

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn White Buttercreme Style Icing (02434356)
- Chefmaster® Sunset Orange Liqua-Gel Color (02333871)
- Chefmaster® Princess Pink Liqua-Gel Color (02457621)
- Chefmaster® Violet Liqua-Gel Color (02333938)
- Chefmaster® Buckeye Brown Liqua-Gel Color (02333855)
- Kerry™ White Nonpareil Sprinkles (01043752)

Mezcle el bizcocho de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Cubra 3 librasmasa, deposite 1 libra 8 onzas en un pastel de 8 pulgadas rociado y empapeladosartén. Repita nuevamente para hacer 2 pasteles en total. Hornee a 350° F hasta que el pastel brote espalda ligeramente cuando se toca. Deje enfriar completamente. Coloque una ronda de pastel en un tablero de la torta y rellénelo con crema de mantequilla. Coloque la otra ronda encima y desmenuzar cubrir con crema de mantequilla. Coloque la crema de mantequilla en 3 tazones, coloree una naranja, usando una gota o dos de marrón para silenciar el color. Repite con el rosa y el morado, también silenciar ligeramente con marrón. Coloque cada crema de mantequilla de color en una masa bolsa con puntas de estrella de diferentes tamaños y estilos; también haz una crema de mantequilla blanca bolso. Hielo suave con crema de mantequilla blanca. Pipetee una cantidad muy pequeña de cada coloree alrededor de los lados y la parte superior del pastel y vuelva a suavizar el hielo para agitar los colores. Traza un cuarto de luna en la parte superior del pastel en el borde y rellene con diferentes tamaños y colores de rosetas.

Mocha Cake

- Dawn Exceptional® Bakers Request™ Coffee Flavored Cake Mix (02494201)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Chocolate Whipped Icing & Filling (00464579)
- Dawn Exceptional® Fon Dip Enhanced Stability Chocolate Flat Icing (00018895)

Mezcla el pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Deposite 1 libra de 8 oz en un papel rociado y empapelado molde para pasteles de 8". Repita de nuevo para hacer 2 pasteles en total. Hornee a 375° F hasta que el pastel brote ligeramente cuando tocado. Dejamos enfriar completamente y la sartén. Coloque uno bizcocho redondo sobre una tabla de bizcocho y relleno de chocolate cobertura batida. Coloque la otra ronda encima y una capa de migas con cobertura de chocolate batida. Decora con glaseado plano de chocolate.





Whipped Creme Chocolate Cake

- Dawn Exceptional® Bakers Request™ Dark Devil's Food Cake Mix (00581167)
- Agua fría
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Chocolate Whipped Icing & Filling (00464579)

Mezcla el bizcocho de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Mida 3 libras de masa, deposite 1 libra 8 onzas en un molde para pasteles de 8" rociado y empapelado. Repita de nuevo para hacer 2 pasteles en total. Hornee a 350° F hasta que el pastel brote espalda ligeramente cuando se toca. Deje enfriar completamente. Llenar y capa de miga con cobertura de chocolate batida. Usando un variedad de tamaños y estilos de puntas de estrella, cargue bolsas con cobertura de chocolate batida y decorar la tarta con diferentes tamaños de rosetas.

Whipped Creme Decorated Yellow Cake

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ Yellow Cake Mix (00502551)
- Agua fría
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Vanilla Whipped Icing & Filling (00464561)
- Kerry™ Pastel Confetti Sprinkles (02385260)
- Chefmaster® Blue Sky Liqua-Gel Color (02333847)

Mezcla de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Medir 4.5 libras de masa, deposite 1 libra 8 onzas en un rociado y molde para pasteles empapelado de 8". Repita de nuevo dos veces para hacer 3 tortas en total. Hornee a 350° F hasta que el pastel vuelva a brotar ligeramente cuando se toca. Deje enfriar completamente. Mezcla vanilla batida cubrir con colorante alimentario en gel azul y reservar. Llena y pastel de migajas con cobertura batida preparada. Insertar tacos internos o soportes en el pastel. Hielo suave con cobertura batida preparada y cubra el fondo de los lados con chispitas. Decora la parte superior con rosetas.





Tres Leches Cake

- Dawn Exceptional® R&H® Sponge Cake Base (00735920)
- Agua
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Gold Cow™ Evaporated Milk (00706145)
- Mitad a mitad
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Vanilla Whipped Icings & Filling (00464561)
- Dawn Diced Fruit Bright Red Strawberry Filling (02410132)
- Rebanadas De Frutas Frescas

En una batidora de pie equipada con el accesorio para batir, mezcle la mezcla para pastel según las instrucciones del fabricante. Rocíe y empapele un molde para pastel redondo de 8" y depositar la masa de 12 oz en 2 moldes. Hornee hasta que esté dorado y el bizcocho brote. Espalda ligeramente cuando se toca. Deje enfriar completamente. Mezcle partes iguales en peso de leche condensada azucarada, evaporada leche, mitad y mitad. Peser el bizcocho, verter el mismo peso de leche preparada sobre bizcocho y déjelo en remojo por completo. Coloque una ronda de pastel sobre una tabla de pastel, pipa alrededor de los bordes con VelveTop y rellenar con relleno de fresa. Colocar el otra ronda en la parte superior y una capa de migas con VelveTop y luego hiele el pastel con VelveTop. Decore con rodajas de fruta fresca encima.

Consejo del chef: ¿No hay cobertura pre-batida disponible en su área? Solo ordena en Dawn Exceptional® VelveTop™ Enhanced Stability Vanilla Whipped Icing y Líquido de Llenado (00492687) y látigo. Luego sub en la misma cantidad por cobertura batida en tus recetas favoritas.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.



Dulce de Leche Tres Leches Cake

- Dawn Exceptional® R&H® Sponge Cake Base (00735920)
- Agua
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Mitad a mitad
- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Gold Cow™ Evaporated Milk (00706145)
- Dawn Dulce de Leche Flavored Filling (02405307)
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Vanilla Whipped Icings & Filling (00464561)

Mezcla el bizcocho de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Rocíe y empapele dos 8" moldes para pasteles redondos y depositar 12 oz de masa en cada molde. Hornee a 350° F hasta el pastel vuelve a brotar ligeramente cuando se toca. Deje enfriar completamente. Mezclar todo junto partes iguales en peso de leche condensada azucarada, leche evaporada y mitad mitad. Peso del bizcocho, vierta el mismo peso de la leche preparada sobre el bizcocho y déjelo en remojo por completo. Mezcla 1 libra 8 onza de cobertura batida y 4 onza de dulce de leche. Coloque una capa de pastel sobre la tabla de pastel. Pipe un borde de cobertura batida preparada alrededor del borde del pastel. Pipe una capa de dulce de leche encima de la capa. Agregue una segunda capa y hiele todo el pastel. Use un peine para glaseado para tirar de los diseños forrados en el costado. Usa punta de estrella para crear concha borde de dulce de leche. Decore la parte superior del pastel como desee.

Consejo del chef: algunas personas conocen este pastel como "Quatro Leches" porque incluye Dulce de leche. Nómbralo como quieras, pero debes saber que siempre es ¡delicioso! ¿No hay cobertura pre-batida disponible en su área? Solo ordena en Dawn relleno y glaseado batido de vainilla con estabilidad mejorada Exceptional® VelveTop™ Líquido (00492687) y batir. Luego sustituya en la misma cantidad por batido añadiendo sus recetas favoritas.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Strawberry & Pineapple Tres Leches

- Dawn Exceptional® R&H® Sponge Cake Base (00735920)
- Agua
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Gold Cow™ Evaporated Milk (00706145)
- Mitad a mitad
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Vanilla Whipped Icings & Filling (00464561)
- Rodajas de piña & Fresas frescas
- South Georgia Pecan Natural Almonds Sliced (02443224)

Mezcle la mezcla para pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Rocía y papel dos Moldes para pastel redondos de 8" y depositar 12 onza de masa en cada uno. Hornear hasta que estén dorados dorarse y la torta brota ligeramente cuando se toca. Deje enfriar completamente. Mezcle partes

iguales en peso de leche condensada azucarada, evaporada leche, mitad y mitad. Pesar el bizcocho, verter el mismo peso de leche preparada sobre bizcocho y déjelo en remojo por completo. Coloque una ronda de pastel en una tabla de pastel, untar con cobertura batida y espolvorear con piñas frescas en rodajas y fresas Coloque la otra ronda encima, desmenuce y luego cubra con hielo cobertura batida. Decore con rodajas de piña, fresas frescas y cobertura batida, coloque las almendras en rodajas a los lados del pastel.

Consejo del chef: ¿No hay cobertura pre-batida disponible en su área? Solo ordena en Dawn Exceptional® VelveTop™ Enhanced Stability Vanilla Whipped Icing y Llenar líquido (00492687) y batir. Luego sub en la misma cantidad por cobertura batida en tus recetas favoritas.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.



Strawberry Tres Leches

- Fresas frescas
- Van Leer™ Shine Dark Chocolate EZ- Melt Wafers (02496364)
- Dawn Exceptional® R&H® Sponge Cake Base (00735920)
- Agua
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Dawn Strawberry Fruit Bits (00015867)
- Chefmaster® Princess Pink Liqua-Gel Color (02457621)
- Chefmaster® Tulip Red Liqua-Gel Color (02333920)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Bakery Essentials™ Artificial Strawberry Emulsion (03037201)
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Vanilla Whipped Icings & Filling (00464561)
- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Gold Cow™ Evaporated Milk (00706145)
- Mitad a mitad
- Mona Lisa™ Dark Chocolate Decoration Curls (01336420)

Derretir el recubrimiento de chocolate. Sumerja las fresas en el chocolate preparado y coloque en una charola forrada de pergamino: reservar en la hielera.

Mezcle la mezcla para pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Por cada libra de masa preparada, mezcle 1 oz de trocitos de fresa y comida rosa y roja colorantes al tono deseado. Rocíe y empapele dos moldes para pasteles redondos de 8" y deposite 12 onza de masa en cada uno. Hornee hasta que se dore y el pastel brote ligeramente cuando se toca. Deje enfriar completamente.

Mezcle 3 libras de cobertura batida, 4.5 oz de emulsión de fresa y comida rosa colorear al tono deseado. Reserva en hielera. Rellenar y desmenuzar con la capa preparada. Cobertura batida y decora con las fresas reservadas y los rizos de chocolate.

Consejo del chef: ¿No hay cobertura pre-batida disponible en su área? Solo ordena en Dawn Exceptional® VelveTop™ Enhanced Stability Vanilla Whipped Icing y Llenar líquido (00492687) y batir. Luego sub en la misma cantidad por cobertura batida en tus recetas favoritas.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.





Tradicional Tres Leches Mexicano

- Fresas frescas
- Van Leer™ Shine White Coating EZ- Melt Wafers (02496380)
- Kerry™ Green Sanding Sugar (01109679)
- Dawn Exceptional® R&H® Sponge Cake Base (00735920)
- Agua
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Gold Cow™ Evaporated Milk (00706145)
- Mitad a mitad
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Vanilla Whipped Icings & Filling (00464561)

Derrita el chocolate blanco, sumerja las fresas en él y luego sumérgalas en la mitad en azúcar verde para lijar. Coloque en una bandeja de hojas forrada de pergamino y reserve en una hielera.

En una batidora de pie equipada con el accesorio para batir, mezcle la mezcla para pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Rocíe y empapele

un molde para pasteles redondo de 8 pulgadas y deposite la masa de 12 oz en 2 moldes. Hornee hasta que esté dorado y el pastel brote ligeramente al tocarlo. Deje enfriar completamente.

Mezcle partes iguales en peso de leche condensada azucarada, leche evaporada y mitad y mitad. Pese el pastel, vierta el mismo peso de leche preparada sobre el pastel y déjelo en remojo por completo. Coloque una ronda de pastel sobre una tabla de pastel y rellénela con cobertura batida. Coloque la otra ronda encima y desmenuce y alise el hielo con la cobertura batida. Decora con fresas preparadas.

Consejo del chef: ¿No hay cobertura pre-batida disponible en su área? Simplemente ordene en Dawn Exceptional® VelveTop™ Enhanced Stability Vanilla Whipped Icing and Relilling Liquid (00492687) y prepare. Luego, sustituya en la misma cantidad por cobertura batida en sus recetas favoritas.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.



Tres Leches Sheet Cake

- Dawn Exceptional® R&H® Sponge Cake Base (00735920)
- Agua
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Gold Cow™ Evaporated Milk (00706145)
- Mitad a mitad
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Vanilla Whipped Icings & Filling (00464561)
- Bakery Essentials™ Whole Maraschino Cherry No Stem (03036150)

Mezcle la mezcla para pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Colocar en horneado cuadrado sartén que ha sido tratada con spray para sartén, llenándola hasta la mitad con la masa. Hornee hasta que esté dorado y el pastel brote ligeramente al tocarlo. Dejar enfriar completamente. Mezclar partes iguales en peso endulzadas condensadas leche, leche evaporada y mitad y mitad. Pesar la torta, verter el mismo peso preparó la leche sobre el bizcocho y déjelo en remojo por completo. Hornee hasta que estén doradas y el pastel vuelve a brotar ligeramente cuando se toca. Deje enfriar completamente. Mezclar todo junto partes iguales en peso de leche condensada azucarada, leche evaporada y la mitad & mitad. Pesar el bizcocho, verter el mismo peso de leche preparada sobre el bizcocho y dejar sumérgase completamente. Hielo la parte superior con cobertura batida y coloque una cereza en parte superior de cada rebanada. *Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Chocolate Tres Leches

- Dawn Exceptional® R&H® Sponge Cake Base (00735920)
- Agua
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Gold Cow™ Evaporated Milk (00706145)
- Mitad a mitad
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Chocolate Whipped Icings & Filling (00464579)
- Fresas frescas
- Satin Ice® Strawberry Red Glitter Glaze (02504498)

Mezcle la mezcla para pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Pulverizar agente graso y poner papel pergamino y poner papel en dos moldes dos moldes para pastel redondos de 8" y depositar 12 onza de masa en cada uno. Hornee hasta marrón dorado y el pastel vuelve a brotar ligeramente cuando se toca. Deje enfriar completamente. Mezclar partes iguales en peso endulzadas condensadas leche, leche evaporada y mitad y mitad. Pesar la torta, verter el mismo peso preparó la leche sobre el bizcocho y déjelo en remojo por completo. Rellene y hiele con cobertura de chocolate batida. Sumerja las fresas enteras en glaseado brillante y colocar encima del pastel. Usando una gran punta de estrella abierta, coloque un borde alrededor los bordes superiores del pastel.

Consejo del chef: ¿No hay cobertura pre-batida disponible en su área? Solo ordena en Dawn Exceptional® VelveTop™ Enhanced Stability Vanilla Whipped Icing y Líquido de Llenado (00492687) y látigo. Luego sub en la misma cantidad para la cobertura batida en tu receta favorita.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.



Scratch Tres Leches

- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Círculo de pergamino de 8"x8"
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Crema de tarta*
- Sal de Kosher
- Azúcar granulada*
- Bakery Essentials™ All Purpose Flour*
- Bakery Essentials™ Double Acting Baking Powder (03027691)
- Plugrá® European Style Unsalted Butter (01046334)
- Bakery Essentials™ Pure Vanilla Extract (03038215)



Para el pastel: Rocíe 14 círculos de pergamino de 8"x 8" y colóquelos en 14, Moldes para pasteles redondos de 8"x 8" (no rocíe los lados de los moldes).

En una batidora de pie equipada con el accesorio de látigo, coloque las 4 libras 10 oz de huevos enteros, 0.6 oz de crémor tártaro y 0.4 oz de sal. Batir huevos para romperlos, luego espolvoree 3 libras 10 oz de azúcar granulada. Batir hasta que los huevos estén a todo su volumen (esto llevará algún tiempo), por favor tenga en cuenta que los huevos batirán mejor a temperatura ambiente. Mientras se baten los huevos, derrita 2 libras de mantequilla y agregue 1.6 oz vainilla. Reserva. Luego, tamice 3 libras 4 oz de harina para todo uso, 1.6 oz de levadura en polvo.

Retire la espuma de huevo de la mezcla y doble suavemente la harina tamizada. mezcla en 3 lotes. Batir un poco de la mezcla de huevo en el derretido. mezcla de mantequilla para templar, luego incorpórala a la mezcla más grande. Pastel de escamas capas de 14 oz cada una. Hornee a 325° F hasta que los pasteles salten ligeramente cuando Tocado: esto llevará algo de tiempo y los pasteles estarán muy dorados. ¡NO TIRE LAS PASTELES ANTES o se caerán! Deje enfriar completamente, pinche agujeros a través de la parte superior de la torta y use un cuchillo para quitar de la sartén.

Para las leches:

- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Gold Cow™ Evaporated Milk (00706145)
- Mitad a mitad

Mezcle partes iguales en peso de leche condensada azucarada, evaporada leche, mitad y mitad. Pesar rondas de pastel, verter el mismo peso preparado la leche sobre el pastel y dejar que se empape por completo. Reserva en hielera.

Para construir los pasteles:

- Dawn Exceptional® VelveTop™ Vanilla Whipped Icings & Filling (00464561)
- Dawn Exceptional® Diced Fruit Dark Red Strawberry Filling Pouch Pak (02407824)
- Mona Lisa™ Ivory Chocolate Curls (0999295)
- Fresas frescas
- Satin Ice® Strawberry Red Glitter Glaze (02504498)

Coloque una ronda de pastel empapado en una tabla de pastel y coloque la cobertura batida en un tubo. alrededor del borde de la ronda, rellenar con relleno de fresa. Coloque el otro redondear en la parte superior y cubrir con migajas y hielo con cobertura batida. Colocar blanco rizos de chocolate en los lados del pastel. Decora con fresas frescas bañado en glaseado brillante y cobertura batida.

Consejo del chef: ¿No hay cobertura pre-batida disponible en su área? Solo ordena en Dawn Exceptional® VelveTop™ Enhanced Stability Vanilla Whipped Líquido de relleno y glaseado (00492687) y látigo. Entonces sub en el mismo cantidad de cobertura batida en sus recetas favoritas.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.



Mango Tres Leches

- Dawn Exceptional® R&H® Sponge Cake Base (00735920)
- Agua
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Gold Cow™ Evaporated Milk (00706145)
- Mitad a mitad
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Vanilla Whipped Icings & Filling (00464561)
- Mangos en rodajas

Mezcle la mezcla para pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Rocíe y papele dos Moldes para pastel redondos de 8" y depositar 12 onza de masa en cada uno. Hornear hasta que estén dorados dorarse y la torta brota ligeramente cuando se toca. Deje enfriar completamente. Mezcla juntas partes iguales en peso de leche condensada azucarada, leche evaporada, y mitad y mitad. Pesar el bizcocho, verter el mismo peso de leche preparada sobre el bizcocho y déjelo en remojo por completo. Coloque una ronda de pastel sobre una tabla de pastel, extienda con cobertura batida y coloque mangos frescos encima. Coloque la otra ronda en la parte superior, una capa de migajas y luego hiele con cobertura batida. Decorar batido aderezo y fruta; colocando las almendras en rodajas a los lados del pastel.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.



Pineapple Tres Leches

- Dawn Exceptional® R&H® Sponge Cake Base (00735920)
- Agua
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Gold Cow™ Evaporated Milk (00706145)
- Mitad a mitad
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Vanilla Whipped Icings & Filling (00464561)
- Dawn Crushed Fruit Pineapple Filling (02407254)

Mezcle la mezcla para pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Rocíe y papele dos Moldes para pastel redondos de 8" y depositar 12 onza de masa en cada uno. Hornear hasta que estén dorados dorarse y la torta brota ligeramente cuando se toca. Deje enfriar completamente. Mezcle partes iguales en peso de leche condensada azucarada, evaporada leche, mitad y mitad. Pesar el bizcocho, verter el mismo peso de leche preparada sobre bizcocho y déjelo en remojo por completo. Rellene y hiele el pastel con la cobertura batida. Decora con relleno de piña y cobertura batida; colocar migas de pastel en los lados del pastel.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo

Tres Leches Cake with Mirror Glaze

- Dawn Exceptional® R&H® Sponge Cake Base (00735920)
- Agua
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Gold Cow™ Evaporated Milk (00706145)
- Mitad a mitad
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Vanilla Whipped Icings & Filling (00464561)
- Esmalte de espejo (receta a continuacion)

Mezcle la mezcla para pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. instrucciones. Rocíe y empapele dos pasteles redondos de 8 " moldes y depositar 12 onza de masa en cada uno. Hornear hasta que se dore y el bizcocho brote ligeramente cuando se toca. Deje enfriar completamente. Mezcla todo junto partes iguales en peso de leche condensada azucarada, leche evaporada, mitad y mitad. Pesar pastel vierta el mismo peso de leche preparada sobre el bizcocho y déjelo en remojo por completo. Rellene y hiele el pastel con cobertura batida, asegurándose de usar una tabla de pastel que es un poco demasiado pequeño para que el pastel ayude con acristalamiento. Congelar durante la noche. Hacer esmalte de espejo y glasear la torta al día siguiente.

Esmalte de espejo:

- Sheet gelatin, silver strength
- Van Leer™ Shine White Coating EZ-Melt Wafers (02496380)
- Agua
- Azúcar granulada*
- Bakery Essentials™ Whole Sweetened Condensed Milk (02494003)
- Chefmaster® Navy Liqua-Gel Color (02471788)
- Chefmaster® Burgundy Wine Liqua-Gel Color (02333897)
- Chefmaster® Whitener Liqua-Gel Color (0384686)
- Chefmaster® Rose Pink Liqua-Gel Color (02333889)

Florezca 18 hojas de gelatina en agua fría, retire del agua una vez blanda y reservar en un bol. Lugar 10.5 onza de agua, 23 onza de azúcar y 14 onza endulzadas leche condensada en una cacerola y llevar a ebullición. Eliminar del fuego y agregue la gelatina hasta que se derrita. Verter mezcla caliente sobre 24.5 onza de chocolate blanco y déjelo establecer durante 2 minutos, revuelva para derretir, usando una batidora de rebabas si necesario, teniendo cuidado de mantenerlo totalmente sumergido para no introducir burbujas de aire en el esmalte. Cualquier aire pueden salir burbujas en el glaseado del cuenco el producto terminado. Divida el glaseado en 4 diferentes bochas. Color uno azul, uno burdeos, uno blanco, y una rosa cuidando de remover despacio y no agregue aire adicional. Deje que los esmaltes se asienten a temperatura ambiente, revolviendo suavemente de vez en cuando para que no se desarrollen una piel hasta que estén entre 92° F y 96° F. Es extremadamente importante que todos los esmaltes sean la misma temperatura y que todos están en el rango de temperatura correcto. Mientras tanto, coloque un anillo de pastel un poco más pequeño que el pastel helado en una pantalla de cristal con una bandeja de hojas debajo. Vierta cada uno de los esmaltes en una jarra grande. Saca el pastel congelado de en el congelador y colóquelo encima del aro de pastel preparado. Es importante que tanto el tablero de la torta como el anillo son más pequeños que el pastel congelado para que el el glaseado puede gotear uniformemente sobre el pastel. Vierta el glasear en el centro del bizcocho hasta que esté completamente cubre los lados y la parte superior. Deje reposar por un momento como el exceso de esmalte deberá escurrirse. Colocar vidriado pastel en una tabla de pastel más grande y refrigerar.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para el número de artículo.



Galletas y barras

Páginas: 20-22

A collection of golden-brown pig-shaped cookies scattered across a light-colored wooden surface. The cookies are made of a thick, slightly textured dough and are shaped like pigs, including the ears, snout, and tail. They are arranged in a casual, overlapping manner.

Marranitos

- Bakery Essentials™ EIE Soy All Purpose Shortening (02505496)
- Bakery Essentials™ Black Strap Cane Molasses (02506519)
- Azúcar marrón oscuro*
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Bakery Essentials™ Coarse Ceylon Cinnamon (02508911)
- Dawn Exceptional® R&H® Richcreme® Vanilla Cake Base (00435926)
- Bakery Essentials™ All Purpose Flour*
- Bakery Essentials™ Double Acting SAS Baking Powder (03027691)
- Agua fría

En una batidora de pie equipada con una paleta adjunto, crema juntos 2 libras manteca vegetal, 1 libra 8 onza de melaza y 1 libra de azúcar morena hasta que no se formen grumos permanecer. Agregue lentamente 1 libra de huevos de 8 oz y mezclar hasta que esté completamente combinado, raspando en el cuenco a menudo. Agregue 6 onza de canela, 10 libras de base de pastel de crema, 1 libra 8 onza de harina y 1.5 onza de polvo de hornear y mezclar hasta que se forme una masa, raspar el bol, y mezclar durante otros 30 segundos. Si la masa es demasiado rígido, agregue agua adicional poco a poco hasta alcanzar la consistencia deseada. Enrolle la masa hasta que tenga un grosor de ¼ de pulgada, córtela en formas de cerdo, colóquelas en una hoja empapelada sartén; huevo batido y hornear a 350° F hasta que marrón dorado.

* Comuníquese con su departamento de ventas de Dawn Representante del número de artículo.

Mexican Hot Chocolate Brownies

- Dawn Exceptional® R&H® Fudgey Brownie Mix (00874223)
- Agua caliente
- Espresso instantáneo descafeinado en polvo
- Pimienta de cayena
- Bakery Essentials™ Coarse Ceylon Cinnamon (02508911)
- Chocolate mexicano picado
- Bakery Essentials™ Natural & Artificial Orange Emulsion (03037287)
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Vanilla Whipped Icing & Filling (00464561)

Coloque 3 libras de mezcla, 12 onza de agua caliente, 0.15 onza o 1 cucharada. descafeinado polvo de espresso instantáneo, 0.05 onza o ½ cucharadita. Pimienta de cayena, 0,15 onza o 1 cucharadita. canela, 0.10 oz o ½ cucharadita. extracto de naranja en el bol de una batidora de pie equipada con el accesorio de paleta. Mezclar para dos minutos a baja velocidad, raspando el cuenco a la mitad tiempo de mezcla. Incorpore 4 onzas de chocolate mexicano picado. Forre una bandeja de media hoja con papel pergamino y rocíe con rocíes antiadherente. Vierta la masa y hornee a 350° F hasta que cuaje, aproximadamente 25-35 minutos. Deje enfriar completamente. Cortar y servir con una cucharada de cobertura batida batida.



Nidos de Piña con Coco

- Dawn Exceptional® R&H® RichCreme® Vanilla Cake Base (00577265)
- Plugrá® European Style Unsalted Butter (01046334)
- Bakery Essentials™ Pure Vanilla Extract (03038215)
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Leche entera
- Dawn Exceptional® R&H® Coconut Macaroon Cookie Mix (00727183)
- Dawn Crushed Fruit Pineapple Filling (02407585)

En el recipiente de una batidora de pie equipada con el accesorio de paleta, mezcle 4 libras de base de pastel de crema, 1 libra ablandada mantequilla sin sal, 0.8 onza de extracto de vainilla, 1.8 onza de huevos enteros y 1.8 onza de leche entera. Mezclar hasta que esté bien combinado y se vea la mezcla como masa para galletas. Dale palmaditas en un círculo plano, envuélvelo con una envoltura de plástico, y colóquelo en una nevera hasta que esté completamente frío. Enrolle a ¼" de grosor, perforo en círculos de 3", reserve. Mezclar macarrones Mezcle las galletas de acuerdo con las instrucciones de la bolsa. Usando una punta recta grande, coloque la masa de macarrones preparada alrededor del borde de cada galleta, rellena el medio con relleno de piña. Hornee a 325° F durante 15-20 minutos hasta que las galletas estén doradas. Deje enfriar completamente.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Coquitos

- Dawn Exceptional® R&H® Premium Flavor Coconut Macaroon Mix (00727183)
- Agua caliente
- Van Leer™ Shine Dark Chocolate EZ-Melt Wafers (02496364)

Mezcle la cantidad deseada de mezcla de macarrones según las instrucciones del fabricante. Saque la masa con un plato # 30 con mango negro en bandejas de hojas forradas de pergamino doble. Hornee a 375° F hasta que estén doradas. Dejar enfriar completamente. Derretir el compuesto de chocolate y sumergir los fondos de los coquitos y deje reposar completamente antes de servir.



Donas y Churros

Paginas: 24-26



Buñelos

- Dawn Exceptional® Potato Raised Donut Mix (00025353)
- Agua
- Red Star® Dry Active Yeast (00593675)
- Bakery Essentials™ Anise Seeds Whole (02508903)
- Jarabe sencillo (receta a continuacion)

En una batidora de pie equipada con el accesorio de gancho para masa, agregue la mezcla de 17 libras, 8 libras 5 oz de agua, 5.5 oz seca levadura activa y 8 oz de semillas de anís. Mezclar durante 1 minuto velocidad baja, luego de 8 a 10 minutos en la 2da velocidad hasta que el gluten se logra la ventana. Fermentar a granel hasta que la masa se duplique. Divida la masa en dufos de 1 oz. Redondea cada dufos banco durante 20 minutos para que la masa se relaje. Enrolle la masa en un largo tira como una barra de pan, de 9 a 10 pulgadas de largo, luego dale forma en forma de 8. Probar hasta que se duplique y freír hasta que estén doradas. marrón en cada lado. Después de que los buñuelos estén fritos, colóquelos en un recipiente con lados altos y agregue el almibar.

Jarabe sencillo:

- Agua
- Azúcar granulada*
- Bakery Essentials™ Whole Anise Seeds (02508771)

Coloque 6 libras de agua, 3 libras de azúcar y 2 de anís estrellado en una sartén y llevar a ebullición.

*Comuníquese con su departamento de ventas de Dawn Representante del número de artículo.

Churros with Cajeta

- Bakery Essentials™ Coarse Ceylon Cinnamon (02508911)
- Azúcar granulada*
- Dawn Classic Churro Mix (00524274)
- Agua
- Dawn Cajeta Flavored Filling (02405654)

Mezcle 1 libra 8 oz de azúcar granulada y 1 oz de canela, reserva. Mezcle la mezcla de churro según instrucciones del fabricante. Freír, sacudir el exceso de grasa y enrolle en la mezcla reservada de canela y azúcar. Servir con cajeta como salsa para mojar.

*Comuníquese con su departamento de ventas de Dawn Representante del número de artículo.



Churros

- Dawn Mi Panaderia* Plain 10" Churros (00897324)
- Azúcar granulada*
- Bakery Essentials™ Coarse Ceylon Cinnamon (02508911)

En un tazón, mezcle 12 oz de azúcar granulada y 0.5 oz de canela. Retire la cantidad deseada de churros del congelador y colóquelas en cacerolas forradas con papel pergamino. Hornea churros a 425° F durante 6-7 minutos. Retirar cuando esté tibio y enrollar en canela y azúcar.

Flavored Sugar Churros

- Dawn Mi Panaderia* Plain 10" Churros (00897324)
- Dawn Lemon Icing Fruit (00418724), or Dawn Orange Icing Fruit (00418675), or Dawn Strawberry Icing Fruit (00418691)
- Maicena

En un tazón equipado con un accesorio de paleta, mezcle 1 lb de azúcar granulada, 0.50 oz de fruta glaseada y 1 oz de maicena. Dejar de lado. Retire la cantidad deseada de churros del congelador. y colóquelas en una cacerola forrada de pergamino. Hornee a 425° F por 6-7 minutos. Retirar cuando esté tibio y enrollar en azúcar aromatizada.

*Comuníquese con su departamento de ventas de Dawn Representante del número de artículo.

Yeast Raised Donuts

- Raised A* Yeast Raised Donut Rings (00552837)

Canela y Azúcar

- Raised A* Yeast Raised Donut Rings (00552837)
- Bakery Essentials™ Coarse Ceylon Cinnamon (02508911)
- Azúcar granulada*

En un tazón, mezcle 12 oz de azúcar granulada y canela. Caliente las donas según el fabricante. direcciones. Enrolle la canela preparada y el azúcar. mientras aún está caliente.

*Comuníquese con su departamento de ventas de Dawn Representante del número de artículo.

Vidriado

- Raised A* Yeast Raised Donut Rings (00552837)
- Dawn Exceptional® Medium Thick Set Enhanced Stability Donut Glaze (00204123)

Caliente las donas de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Glasear mientras aún está caliente.

Helado de chocolate

- Raised A* Yeast Raised Donut Rings (00552837)
- Dawn Exceptional® Fon Dip Enhanced Stability Chocolate Flat Icing (00018887)
- Bakery Essentials™ 12/14 Rainbow Non-Pareils (03032220)

Caliente las donas de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Deje enfriar completamente. Glaseado de chocolate caliente, metas las donas en glaseado y espolvorear con non-pareils.

Rosa helado

- Raised A* Yeast Raised Donut Rings (00552837)
- Dawn Exceptional® Fon Dip Enhanced Stability White Flat Icing (00018945)
- Chefmaster® Princess Pink Liqua-Gel (02457621)
- In2Food Unicorn Graffiti Sprinkles (02438332)

Caliente las donas de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Deje enfriar completamente. Mezcle el glaseado blanco y colorante alimentario rosa. Glaseado rosa cálido, buñuelos en la formación de hielo y espolvorear con chispitas.



Pasteles

Paginas: 28-36

Empanadas

- Dawn Exceptional® Bizcocho Sweet Dough Mix (00731621)
- Bakery Essentials™ EIE Soy All Purpose Shortening (02505496)
- Red Star® Compressed Yeast (00917958)
- Bakery Essentials™ Coarse Ceylon Cinnamon (02508911)
- Agua, 90° F
- One of the following fillings:
 - Dawn Exceptional® Pineapple Filling Pouch Pak (02407577)
 - Dawn Exceptional® Raspberry Filling Pouch Pak (02405282)
 - Dawn Exceptional® Strawberry Filling Pouch Pak (02407824)
 - Dawn Exceptional® Pureed Mango Filling (02405456)
 - Dawn Exceptional® Bavarian Creme Filling Pouch Pak (02404903)
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Kerry™ White Sanding Sugar (03036532)

Para mezclar; combinar mezcla de Bizcocho (100%), manteca (30%), levadura (5%), canela (.63%) y Agua (25%) en el bol de una batidora provista de un accesorio de paleta. Mezcle a velocidad 1 durante 1 minuto o hasta que la mezcla seca esté absorbido. Tazón para raspar. Mezclar a velocidad 3 durante 5 minutos. Tazón para raspar. Mezcla en la velocidad 3 durante 5 minutos más. Tazón para raspar. Deje reposar la mezcla en el bol

durante 30 minutos. Retirar del tazón y formar una bola grande. Divida en trozos de 3 oz y enrole en bolas. Sumerja cada porción en harina y aplanar. Enrolle hasta formar un círculo de 5"x 5" que tenga aproximadamente 4 mm de grosor. Coloque 3 oz de relleno (3, # 40 bolas de color púrpura) en el centro de cada uno. Humedezca el borde interior más cercano a tirar de la masa sobre el relleno y presionar para sellar el borde. Trata de no para conseguir algún relleno en la costura, si es posible. Doble firmemente los bordes hacia el relleno. Deje reposar durante aproximadamente 35 minutos. Cepille con huevo y cubra generosamente con azúcar de lijar. Corta unos pequeños orificios de ventilación en la parte superior de cada uno. con un cuchillo de cocina. Hornee a 375° F durante aproximadamente 30 minutos o hasta que la masa es de un marrón medio dorado.

Consejo del chef: para hacer un huevo batido, use una proporción de 2:1 de huevos enteros por agua. Para Por ejemplo, por cada libra de huevos utilizada, agregue 8 oz de agua. Mezclar y agregue una pizca de sal si lo desea.

* Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.



Pastelitos de Guayaba y Queso Crema

- Raw Puff Pastry Pre-formed Squares (00955784)
- Dawn Pureed Fruit Guava Filling (02405430)
- Dawn Exceptional® Rich Taste Cream Cheese Filling (02405208)
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Kerry™ White Sanding Sugar (03036532)

Utiliza el número deseado de cuadros de masa de 5"x5", sácalos del congelador. Déjalos atemperarse. Rellena con relleno de queso crema y de guayaba en la parte de en medio del cuadrado. Barniza las orillas interiores con agua, dobla la masa sobre sí misma y sella con una muesca. Bate huevo entero y aplica un poco en la parte de arriba de la masa, espolvorea con azúcar, marca con un cuchillo y hornea a 400° F por aproximadamente 25 minutos o hasta que queden doraditos los pastelitos.

Queso Crema:

- Raw Puff Pastry Pre-formed Squares (00955784)
- Dawn Exceptional® Rich Taste Cream Cheese Filling Pouch Pak (02405208)
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Kerry™ White Sanding Sugar (03036532)

Utiliza el número deseado de cuadros de masa de 10"x15", sácalos del congelador. Déjalos atemperarse. Córtalos en cuadrados de 3.5"x6" pulgadas. Rellena con relleno de queso crema en la parte de en medio del cuadrado, usando el lado largo, barniza las orillas interiores con agua y dobla la masa sobre sí misma y sella con una muesca. Bate huevo entero y aplícalo sobre los pastelitos, espolvorea con azúcar, marca con un cuchillo y hornea a 400° F por aproximadamente 25 minutos o hasta que queden doraditos.

* Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.



Empanadas de Durazno y Romero

- Dawn Croissant Squares (01378993)
- Dawn Sliced Peach Filling (02407650)
- Romero fresco, picado
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*

Toma del congelador los cuadros de masa de croissant que necesites y colócalos en papel para hornear. Descongela por 15 minutos o hasta que estén maleables. Mezcla el relleno de durazno en rebanadas de Dawn con el romero fresco (al gusto), luego coloca en el centro de cada pieza de masa. Dobla una esquina hacia la otra esquina y así consecutivamente con todas las esquinas y pincha las orillas para sellar. Barniza con huevo batido. Hornea a 350° F durante 20-25 minutos o hasta que la masa esté doradita. Deja enfriar por 10 minutos antes de servir.

* Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Conchas

- Dawn Concha Sweetdough Mix (00887177)
- Agua
- Red Star® Compressed Yeast (00917958)
- Aderezo de pasta (receta a continuacion)

Siga las instrucciones del fabricante en la bolsa para escalado y mezcla. Masa fermentada a granel en la habitación temperatura hasta que se duplique. Dividir la masa en Duffs de 2.5 oz, redondos y colóquelos en una hoja forrada bandejas. Frote la parte superior de los panecillos con manteca (esto permitirá que la pasta se pegue y no se escurra mientras hornea) y cubra con pasta. Usa una concha sello con el diseño deseado. Prueba hasta duplicar y hornee a 375° F por 18 minutos o hasta que el pan se hornea completamente.

Aderezo de pasta:

- Azúcar granulada*
- Bakery Essentials™ Cane 6/10X Powder Sugar (02492784)
- Bakery Essentials™ EIE Soy All Purpose Shortening (02505496)
- Bakery Essentials™ Premium Bread Flour*
- Chefmaster® Neon Pink Liqua-Gel Color (02333988)
- Chefmaster® Princess Pink Liqua-Gel Color (02457621)
- Chefmaster® Golden Yellow Liqua-Gel Color (02334415)
- Barry Callebaut® 10/12% Dutch Cocoa Powder (02340032)

Coloque 1 libra de 8 onzas de azúcar granulada, 1 libra de 8 onzas de azúcar en polvo, 3 libras de manteca, y 3 libras de harina de pan de 4 oz en un tazón equipado con el accesorio de paleta, revuelva por una minuto y raspar el tazón. Gire a la velocidad 1 durante 45 segundos, raspe el bol y luego velocidad 2 durante 25 segundos. Dividir en 4 trozos. Deja uno liso, colorea uno de rosa, colorea el siguiente uno amarillo y, finalmente, agregue un poco de cacao al último para obtener un color marrón claro. Reserva.

* Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.





Conchas

- Dawn Exceptional® Bizcocho Sweetdough Mix (00731621)
- Harina de Pan
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Agua
- Red Star® Dry Active Yeast (00593675)
- Aderezo de pasta (receta a continuacion)

Siga las instrucciones del fabricante en la bolsa para Concha, para escalar y mezclar. Masa fermentada a granel a temperatura ambiente hasta que se duplique. Dividir la masa en duffs de 2.5 onza, redondee y coloque en una hoja forrada bandejas. Frote la parte superior de los panecillos con manteca (esto permitirá que la pasta se pegue y no se escurra mientras hornea) y cubra con pasta. Usa una concha sello con el diseño deseado. Prueba hasta duplicar y hornee a 375° F por 18 minutos o hasta que el pan se hornea completamente.

Aderezo de pasta:

- Azúcar granulada
- Bakery Essentials™ Cane 6/10X Powder Sugar (02492784)
- Bakery Essentials™ EIE Soy All Purpose Shortening (02505496)
- Harina de Pan
- Chefmaster® Neon Pink Liqua-Gel Color (02333988)
- Chefmaster® Princess Pink Liqua-Gel Color (02457621)
- Chefmaster® Golden Yellow Liqua-Gel Color (02334415)
- Barry Callebaut® 10/12% Dutch Cocoa Powder (02340032)

Coloque 1 libra 8 onza de azúcar granulada, 1 libra 8 onza de azúcar en polvo, 3 libras de manteca vegetal y 3 libras 4 onza de harina de pan en un tazón equipado con el accesorio de paleta, revuelva durante un minuto y raspe el cuenco. Gire a la velocidad 1 por 45 segundos, raspe el bol, luego velocidad 2 por 25 segundos. Dividir en 4 trozos. Deja uno llano colorea uno de rosa, colorea el siguiente de amarillo y finalmente agregue un poco de cacao en el último para hacer un color marrón claro. Reserva.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para el número de artículo.

Mantecada

- Dawn Exceptional® R&H® RichCreme® Vanilla Cake Base (00435926)
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Agua
- Dawn Orange Icing Fruit (00418675)
- Dawn Lemon Icing Fruit (00418724)
- Dawn Strawberry Icing Fruit (00418691)
- Bakery Essentials™ Semisweet Chocolate 1M Drop (02504761)
- South Georgia Pecan Company Fancy Medium Pecan Pieces (02407692)
- Dawn Exceptional® Streusel (00027078)

Siga las instrucciones del fabricante en la bolsa. Condimento como desee, que se enumera a continuación.

Para Naranja: Mezcle 1 onza de la cobertura de fruta con 1 onza de batido, usando el cucharón azul #16 coloque el batido en un capacillo de papel para muffin, decore con streusel y horneé a 350° F o hasta que la cresta regrese a su tamaño cuando se le presione suavemente.

Para Limón: Mezcle 1 onza de la cobertura de fruta con 1 onza de batido, usando el cucharón azul #16 coloque el batido en un capacillo de papel para muffin, decore con streusel y horneé a 350° F o hasta que la cresta regrese a su tamaño cuando se le presione suavemente.

For Strawberry: Mezcle 1 onza de la cobertura de fruta con 1 onza de batido, usando el cucharón azul #16 coloque el batido en un capacillo de papel para muffin, decore con streusel y horneé a 350° F o hasta que la cresta regrese a su tamaño cuando se le presione suavemente.

Para Chispas de Chocolate: Mezcle 4 onzas de chispas de chocolate con 1 onza de batido, usando el cucharón azul #16 coloque el batido en un capacillo de papel para muffin, decore con chispas de chocolate y horneé a 350° F o hasta que la cresta regrese a su tamaño cuando se le presione suavemente.

For Nuez: Mezcle 4 onzas de nuez picada con 1 onza de batido, usando el cucharón azul #16 coloque el batido en un capacillo de papel para muffin, decore con nueces picadas y horneé a 350° F o hasta que la cresta regrese a su tamaño cuando se le presione suavemente.

* Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para el número de artículo.

Pan Danes

- Dawn Exceptional® Bizcocho Sweetdough Mix (00731621)
- Bakery Essentials™ Premium Bread Flour*
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Agua
- Red Star® Compressed Yeast (00917958)
- Plugrá® European Style Unsalted Butter (01046334)

En una batidora de pie equipada con el accesorio de gancho para masa, siga al fabricante instrucciones para Concha en bolsa más 10% de mantequilla para hacer la masa. Mezclar para 1 minuto 1ª velocidad y 8 minutos a temperatura media hasta lograr la ventana de gluten. Deje reposar la masa 20-30 minutos. Enrolle la masa hasta que tenga ½ pulgada de espesor. Difundir otro 10% mantequilla blanda sobre la masa y darle un pliegue de libro. Repite el mismo proceso dos veces. Coloque la masa doblada en una bandeja espolvoreada con harina y cubra. Retrasar toda la noche. Al día siguiente, lleve la masa a temperatura ambiente. Estirar la masa de ½ a ¾ de pulgada grueso. Recorta tres tiras y dóblalas.

Formas:

Cuernito (Mono): Estire las tiras de masa a ¼ "de grosor y corte y dé forma como se desee.

Cuernito (Cuerno): Corte un cuadrado de 2.5 onza de masa enrollada, doble las esquinas adentro para hacer un triángulo y rodar para hacer un cuerno. Lavar el huevo y hornear hasta marrón dorado.

Mono (Lazo): Corte un cuadrado de 5"x 5" pulgadas y gírelo.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para el número de artículo.



Pan de Gloria

- Dawn Wholesale Sweetdough Mix (00010587)
- Agua
- Red Star® Compressed Yeast (00917958)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Honey Pectin Glaze (00016972)

Mezcle la mezcla de masa dulce según el fabricante instrucciones, usando la fórmula de masa dulce en el bolso. Fermentar a granel hasta que la masa se haya duplicado. Puñetazo Amasar y dividir en duffs de 6 onza. Ronda cada duff, banco durante 20 minutos para dejar que la masa se relaje. Enrolle la masa en una tira larga (como una barra de pan), luego gira como una concha. 16 piezas preparadas encajarán en una bandeja de hoja completa equipada con un extensor tratado con spray para sartén. Deje reposar hasta que la masa se duplique, luego hornee a 350° F hasta que estén doradas. Mientras que los rollos son todavía caliente, cepille primero con almibar simple, luego con glaseado de miel y pectina.

Consejo del chef: para hacer un almibar simple, simplemente mezcle juntos partes iguales de azúcar granulada y agua, Caliente hasta que el azúcar se haya disuelto y deje enfriar. reserva y utilícelo en recetas según sea necesario.



Magdalenas

- Dawn Exceptional® R&H® Richcreme® Vanilla Cake Base (00435926)
- Bakery Essentials™ EIE Soy All Purpose Shortening (02505496)
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Bakery Essentials™ Premium Bread Flour*
- Bakery Essentials™ Double Acting SAS Baking Powder (03027691)
- Agua fría
- Bakery Essentials™ Natural Seedless Raisin Select (02503573)
- Bakery Essentials™ Sweetened Coconut Flake (02493716)

Coloque 25 libras de base de pastel de crema, 6 libras de manteca vegetal, 8 libras de huevos, 7 libras 8 onza de harina de pan, 3 oz de levadura en polvo, 8 libras de agua fría, 7 libras 8 onza de pasas en una batidora de pie equipada con el accesorio de paleta. Mezcle a primera velocidad hasta que la mezcla se una, 2-3 minutos. Usando un # 6 cucharada blanca, distribuya la masa en bandejas, bata el huevo y cubra con coco. Hornee a 350° F hasta que estén doradas.

Consejo del chef: Tpara hacer las magdalenas aromatizadas, omita las pasas durante el mezclar y hornear. Luego, cubra con cualquiera de los ingredientes que se enumeran a continuación:

- Bakery Essentials™ 12/14 Rainbow Non-Pareils (03032220)
- M&M's® Mini Candy Bulk (00124396)
- Dawn Exceptional® Diced Fruit Dark Red Strawberry Filling Pouch Pak (02407824)
- Dawn Exceptional® Enhanced Consistency Streusel (00027078)
- South Georgia Pecan Company Fancy Medium Pecan Pieces (02407692)
- Dawn Exceptional® Enhanced Stability White Flat Icing (00672560)
- Dawn Exceptional® Enhanced Stability Chocolate Flat Icing (00672586)

Pan de Maíz con Elote

- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Dawn Exceptional® R&H® RichCreme® Vanilla Cake Base (00577265)
- Harina de Maiz*
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Agua fría
- Maíz de grano entero

Usando una batidora equipada con el accesorio de paleta, agregue 3 libras 8 onza enteras huevos al tazón seguido de 10 libras de R&H Richcreme Base y 1 libra de harina de maíz. Mezclar durante 1 minuto a velocidad baja y luego poner crema durante 3 minutos. velocidad media. Incorporar 3 libras de aceite vegetal y 2 libras 4 onzas de agua fría. riegue gradualmente durante 1 minuto a baja velocidad, raspe el recipiente y la paleta. Agregue 1 libra de granos congelados o granos de maíz enlatados escurridos y licúa 3 minutos a velocidad media. Pese la masa en el horneado deseado sartén y hornee a 350° F hasta que estén doradas y la superficie salte hacia atrás ligeramente cuando se toca.

Para pastel de pan: Scale 1 lb (15 oz)

Para panecillos: Muffin Tin 2/3 full

Bandeja de anillo de 8": 1 lb, 6 oz

Bandeja cuadrado de 8" x 8": 2 lb

Bandeja de hotel: 8 lb

* Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para el número de artículo.



Pan Fino

- Dawn Exceptional® Bizcocho Sweetdough Mix (00731621)
- Bakery Essentials™ All Purpose Flour*
- Agua fría
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Red Star® Dry Active Yeast (00593675)
- Bakery Essentials™ Ceylon Cinnamon Coarse (02508911)
- Bakery Essentials™ EIE Soy All Purpose Shortening (02505496)
- Bakery Essentials™ Premium Bread Flour*
- Aderezo de pasta (receta a continuacion)

En una batidora de pie equipada con el accesorio de gancho, mezcle 5 libras de mezcla de bizcocho, 14 onza para todo uso harina, 24 oz de agua fría, 14 onza de huevos enteros, 2.3 onza de levadura seca activa y 0.5 oz de canela en 1ª velocidad durante 2 minutos. Sube a la velocidad 2 durante 13 minutos. Cambiar al accesorio de paleta, agregue 3 libras de harina de pan y 3 libras 8 onza de manteca vegetal y revuelva durante un minuto. Pasar al 1er. la velocidad durante 2 minutos, la velocidad 2 durante 2,5 minutos y volver a la velocidad 1 durante un minuto. Mezclar hasta la masa es uniforme, el color de la canela variará según las preferencias regionales; agregar más o menos al color deseado. Divida la masa en duffs de 2.5 onza.

TRENZA: Tome dos bolas de masa y enrolle juntas para formar un óvalo largo. Coloque la pasta en el centre y extienda tanto como sea posible. Enrolle la masa para formar un rectángulo. Usando una clavija o rodillo, enrolle la masa a otro óvalo, manteniendo la franja de pasta en el centro. Corte masa en 3 piezas, dejándolas unidas por un extremo, y trenza las 3 piezas, pellizcando ellos al final. Coloque en una bandeja de hojas y pruebe hasta un 25% más grande. Hornee a 375° F hasta que esté dorado dorar y enrollar en azúcar granulada mientras aún está caliente del horno.

GIRASOL: Tome dos bolas de masa y enrolle juntas para formar un óvalo largo. Coloque la pasta en el centre y extienda tanto como sea posible. Enrolle la masa para formar un rectángulo. Usando una clavija o rodillo, enrolle la masa a otro óvalo, manteniendo la franja de pasta en el centro. Utilizando un raspador de banco, haga pequeñas hendiduras a lo largo de la parte superior de la masa en intervalos de media pulgada luego corte el

trozo de masa por la mitad a lo largo. Forme un círculo con el color porción de pasta hacia afuera. Colocar en una charola y hacer una bola con pasta, colocar en el centro de la ronda y prueba hasta un 25% más grande. Hornee a 375° F hasta que esté dorado y enrollar en azúcar granulada mientras aún está caliente del horno.

CUERNITO: Con una bola de masa, enrolle en un óvalo largo. Coloque un poco de pasta en el centro de la masa y enrolle la pasta en la masa, formando una forma triangular ovalada. Voltar la masa y enrolle cada borde lateral hacia el ventilador en un sesgo para que la pieza de masa ahora se forme un punto. Enrolle la masa preparada como un croissant desde la parte grasa del triángulo hacia la centrar. Coloque en una bandeja de hojas y pruebe hasta un 25% más grande. Hornee a 375° F hasta que estén doradas y enrolle el azúcar granulada mientras aún está caliente del horno.

Aderezo de pasta:

- Azúcar granulada*
- Bakery Essentials™ Cane 6/10X Powder Sugar (02492784)
- Bakery Essentials™ EIE Soy All Purpose Shortening (02505496)
- Bakery Essentials™ Premium Bread Flour*
- Chefmaster® Neon Pink Liqua-Gel Color (02333988)
- Chefmaster® Princess Pink Liqua-Gel Color (02457621)
- Chefmaster® Golden Yellow Liqua-Gel Color (02334415)
- Barry Callebaut® 10/12% Dutch Cocoa Powder (02340032)

Coloque 1 libra de 8 onzas de azúcar granulada, 1 libra de 8 onzas de azúcar en polvo, 3 libras de manteca, y 3 libras 4 onza de harina de pan en un tazón equipado con el accesorio de paleta, revuelva por una minuto y raspar el tazón. Gire a la velocidad 1 durante 45 segundos, raspe el bol y luego velocidad 2 durante 25 segundos. Dividir en 4 trozos. Deja uno liso, colorea uno de rosa, colorea el siguiente uno amarillo y, finalmente, agregue un poco de cacao al último para obtener un color marrón claro. Reserva.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.



Pan de Huevo

- Dawn Exceptional® Pan de Huevo Bread Base (00001115)
- Agua
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Red Star® Compressed Yeast (00917958)
- Lavado de huevo
- Bakery Essentials™ Hulled White Sesame Seeds (02507129)
- Bakery Essentials™ Whole Anise Seeds (02508771)

Mezcle la base de pan de acuerdo con las instrucciones del fabricante y luego dé la masa 30-40 minutos fermentación a granel. Divida la masa en duffs de 8 oz, redondos, y deje reposar el banco durante 10-15 minutos. Enrolle cada hebra a 21-22 pulgadas de largo, asegurándose de no afilar los extremos. Usando 3 soportes preparados, dale forma trenzada. panes y colóquelos en bandejas de hojas forradas con pergamino. Lavar el huevo, luego colocar en caja de prueba hasta que se duplique. Retirar de la fermentadora, lavar el huevo nuevamente y espolvorear con semillas de sésamo o anís si lo desea. Hornee a 375° F hasta marrón dorado en las grietas de la trenza. Deje enfriar completamente y despan.

Consejo del chef: para hacer un huevo batido, use una proporción de 2: 1 de huevos enteros por agua. Para Por ejemplo, por cada libra de huevos utilizada, agregue 8 oz de agua. Mezclar y agregue una pizca de sal si lo desea.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Señorita

- Raw Puffed Pastry Sheets (00064493)
- Dawn Exceptional® R&H® Speedy Creamy Vanilla Filling Mix (01148908)
- Agua
- Dawn Exceptional® Fon Dip Chocolate Flat Icing (00018895) or Dawn Exceptional® Enhanced Stability Chocolate Flat Icing (00672586)
- Dawn Exceptional® Fon Dip White Flat Icing (00018952) or Dawn Exceptional® Enhanced Stability White Flat Icing (00672560)

Saque dos hojas de hojaldre del congelador y déjelas reposar temperatura ambiente. Acople ambos generosamente con una cortadora de masa y luego coloque cada uno en una bandeja de media hoja forrada con papel pergamino. Coloque otro hoja de pergamino encima de la masa y luego otra media hoja bandeja para que la masa quede intercalada. Hornee a 375° F hasta que se dore todo el camino a través. Retirar la masa del horno y dejar enfriar por completo con la sábana encima.

Una vez frío, retire la hoja superior. Coloque cada hoja de hojaldre por separado tableros de pastel. En una batidora equipada con el accesorio para batir, mezcle 1 libra de mezcla de crema rápida y 1 libra de 8 oz de agua fría. Látigo hasta que no quedan grumos, luego sacar de la batidora y esparcir inmediatamente por completo hasta los bordes de una hoja de hojaldre. Reserva.

Caliente los glaseados planos de chocolate y blanco, en la otra losa de pastelería. Extienda el glaseado plano de chocolate en los bordes, trabajando rápidamente, tiras de tubo de glaseado plano blanco en la parte superior. Arrastre un cuchillo de cocina a través de las rayas, cambiando dirección cada vez. Coloque en una hielera para configurar. Una vez cuajado, coloque el chocolate hoja de hojaldre helado sobre la hoja cubierta con crema pastelera. Recortar bordes y córtelo en el tamaño de porción deseado.



Estacional / Vacaciones

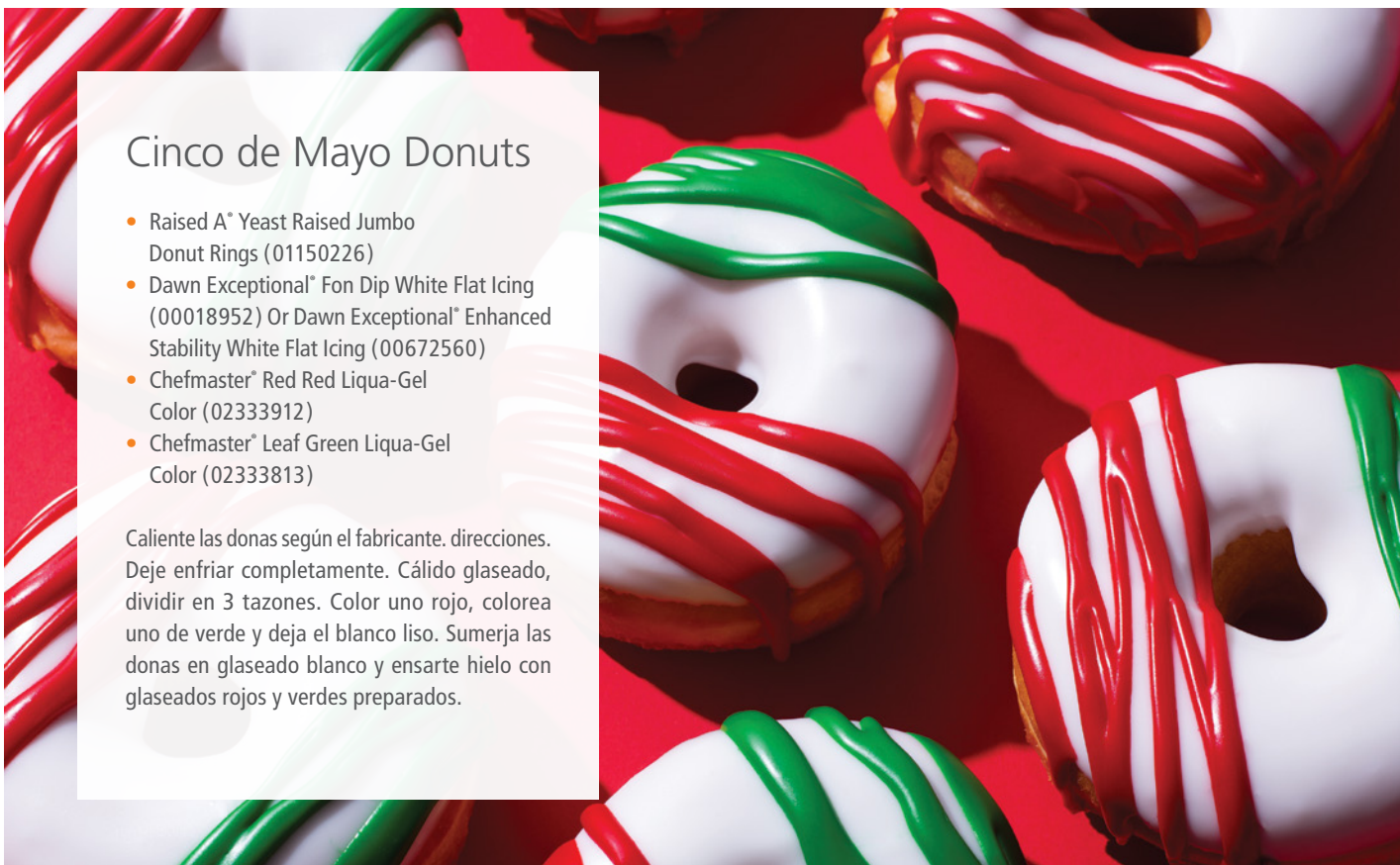
Paginas: 38-43



Cinco de Mayo Cupcakes

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Dawn White Buttercream Style Icing (02434356)
- Dawn Exceptional® Red Buttercream Style Icing (02439984)
- Dawn Exceptional® Emerald Green Buttercream Style Icing (02441054)

Forre un molde para cupcakes de tamaño convencional con revestimientos de papel. Mezcle el pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante y luego use una cuchara azul #16 para depositar 1.5 oz de batida en cada cavidad. Hornee a 375° F hasta que los cupcakes salten ligeramente al tocarlos. Deje enfriar completamente. Cargue coberturas estilo Buttercream blancas, rojas y verdes en mangas pasteleras equipadas con puntas de estrella francesa abiertas que son de 3 tamaños diferentes. Use verde en la punta más grande, blanco en la punta mediana y rojo para la más pequeña. Coloca un color encima del siguiente para crear el diseño tricolor.



Cinco de Mayo Donuts

- Raised A® Yeast Raised Jumbo Donut Rings (01150226)
- Dawn Exceptional® Fon Dip White Flat Icing (00018952) Or Dawn Exceptional® Enhanced Stability White Flat Icing (00672560)
- Chefmaster® Red Red Lique-Gel Color (02333912)
- Chefmaster® Leaf Green Lique-Gel Color (02333813)

Caliente las donas según el fabricante. direcciones. Deje enfriar completamente. Cálido glaseado, dividir en 3 tazones. Color uno rojo, colorea uno de verde y deja el blanco liso. Sumerja las donas en glaseado blanco y ensarte hielo con glaseados rojos y verdes preparados.



Feliz Cumpleaños Cake

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Agua fría
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn White Buttercreme Style Icing (02434356)
- Chefmaster® Leaf Green Liqua-Gel Color (02333813)
- Piruletas
- Decoración para tarta "Feliz Cumpleaños"

Prepare la mezcla para pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Medir 3 libras de masa, deposite 1 libra de 8 oz en un molde para pasteles de 8" rociado y empapelado. Repita nuevamente 3 veces, para hacer 2 pasteles en total. Hornee a 375° F hasta que el pastel vuelva a brotar ligeramente cuando se toca. Deje enfriar completamente. Coloque una ronda de pastel en una tabla de pastel y rellene con crema de mantequilla. Coloque la otra ronda encima y cúbrala con crema de mantequilla. Colorea más crema de mantequilla de verde y aplica hielo suave sobre el pastel. Lugar verde crema de mantequilla en una manga pastelera equipada con una punta de hoja y hojas de tubo hasta el costado de el pastel para parecerse a un jardín en crecimiento. Cubra el pastel con piruletas y un adorno de pastel de "Feliz Cumpleaños".

Day of the Dead Cupcakes

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Agua
- Dawn Exceptional® Vibrant Color Purple Buttercream Icing (02441070)
- Dawn Exceptional® Vibrant Color Yellow Buttercream Icing (02434398)
- Dawn Exceptional® Vibrant Color Hot Pink Buttercream Icing (02441038)
- Dawn Exceptional® Vibrant Color Orange Buttercream Icing (02441004)
- Dawn Exceptional® Orange Buttercream Icing (2441004)
- Decoración de chocolate

Forre un molde para cupcakes de tamaño convencional con revestimientos de papel. Mezclar el pastel según las instrucciones del fabricante, luego use una cuchara azul n. ° 16 para depositar 1.5 oz rebozar en cada cavidad. Hornee a 350° F hasta que los cupcakes salten ligeramente cuando tocado. Deje enfriar completamente. Usando una punta recta más grande, coloque una capa púrpura en cada cupcake. Con una punta recta, coloque un tubo amarillo, naranja o rosa encima de cada capa morada. Cubra con una decoración de chocolate.



Día de Los Muertos Cake

- Dawn Exceptional® Orange Buttercream Style Icing (02441004)
- Dawn Exceptional® Light Green Buttercream Style Icing (02441062)
- Dawn Exceptional® Bright Yellow Buttercream Style Icing (02434398)
- Dawn Exceptional® Hot Pink Buttercream Style Icing (02441038)
- Dawn Exceptional® Purple Buttercream Style Icing (02441070)
- Dawn Exceptional® Light Blue Buttercream Style Icing (02441096)
- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Agua
- Bakery Essentials™ Artificial Rum Emulsion (03037195)
- Aromatizante de lima
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Key Lime Pie Flavored Filling (02406082)
- Dawn Exceptional® Black Buttercream Style Icing (02441103)
- Calaveras de azúcar
- Crema de mantequilla de la guía de mezcla de paletas

Mezcle el bizcocho de acuerdo con las instrucciones del fabricante, agregando 1.5% aroma de ron y 0,4% de aroma a lima. Mide 3 libras de masa, deposite 1 libra en un molde para pasteles de 8" rociado y empapelado. Repita dos veces para hacer 3 pasteles en total. Hornee a 350° F hasta que el pastel brote espaldas ligeramente cuando se toca. Deje enfriar completamente. Llenar con keylime relleno de pastel y pastel helado con crema de mantequilla negra. Usando diferentes estilos y tamaños de puntas de estrella, rosetas de tubos en diferentes tamaños en el lados y parte superior del pastel. Termina con calaveras de azúcar.



Independence Day Donuts

- Raised A[®] Yeast Raised Jumbo Donut Rings (01150226)
- Dawn Exceptional[®] Fon Dip White Flat Icing (00018952) Or Dawn Exceptional[®] Enhanced Stability White Flat Icing (00672560)
- Chefmaster[®] Red Red Liqua-Gel Color (02333912)
- Chefmaster[®] Leaf Green Liqua-Gel Color (02333813)
- Bakery Essentials[™] Red Decorettes (03032039)
- Bakery Essentials[™] Green Decorettes (03032114)
- Bakery Essentials[™] White Decorettes (03032145)
- Kerry[™] Green Sanding Sugar (01109679)

- Kerry[™] Red Sanding Sugar (01044817)
- Kerry[™] Christmas Blend 12/14 Non-pareils (02468470)

Caliente las donas de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Deje enfriar completamente. Calentar la formación de hielo, dividir en 3 tazones. Colorea uno de rojo, colorea uno de verde y deja el blanco liso. Sumerja las donas en los colores de coberturas para donas y decórelas con adornos verdes, rojos y blancos.

Pan de Muerto

- Dawn Exceptional® Bizcocho Sweetdough Mix (00731621)
- Bakery Essentials™ Malted Premium Bread Flour (03016237)
- Huevos enteros*
- Agua
- SAF Gold Yeast (00623430)
- Plugrá® European Style Unsalted Butter (01046334)
- Dawn Orange Fruit Bits (00015818)
- Bakery Essentials™ Coarse Ceylon Cinnamon (02508911)

Combine todos los ingredientes: 50 libras de mezcla de bizcocho, 9 libras de harina de pan, 7 libras 8 onza de huevos enteros, 16 libras 8 onza de agua, 1 libra 2 onza de levadura de oro, 5 libras mantequilla blanda, 2 libras 3 onza de trozos de fruta de naranja y 0.5 onza canela y mezclar durante 1 minuto a 1ª velocidad. Terminar de mezclar usando la 3ª velocidad hasta que el fondo y las paredes estén limpias. Escala 16 onzas de masa para el Pan de Muerto - 14 onzas para la porción principal y 2 onzas para los huesos. Formulario las 14 onzas de masa en una bola y colocar en una sartén. Use las 2 onzas restantes de masa para formar los huesos. Que irá en la parte superior. Deje reposar la masa durante 20 a 30 minutos, luego hornee a 350° F durante 20-25 minutos.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.





Rosca de Reyes

- Dawn Exceptional® Bizcocho Sweetdough Mix (00731621)
- Bakery Essentials™ Premium Bread Flour*
- SAF Yeast Gold (00623430)
- Bakery Essentials™ Whole Eggs*
- Agua
- Plugrá® European Style Unsalted Butter (01046334)
- Dawn Orange Fruit Bits (00015818)
- Bakery Essentials™ Coarse Ceylon Cinnamon (02508911)
- Muneco para Rosca/Plastic Baby (00926610)
- Kini GLC Fruit Green Acitron Strip (01073478)
- Kini GLC Fruit Red Acitron Strip (01073444)
- Bakery Essentials™ Red Cherry Glacé Fruit Halves (03035269)
- Aderezo de pasta (receta a continuacion)

Coloque 50 libras de mezcla de Bizcocho, 9 libras de harina de pan y 1 libra y 2 oz de levadura en una batidora de pie equipada con el accesorio de paleta. Mezclar a 1ra velocidad durante 1-2 minutos hasta que esté bien mezclado. Cambie al accesorio de gancho para pan y agregue 7 libras de huevos de 8 onzas, 16 libras y 8 onzas de agua, 5 libras de mantequilla, 2 libras y 3 onza de trozos de fruta y 5 oz de canela y mezcle a 1ra velocidad durante 1-2 minutos hasta que se alcance la etapa de limpieza. Aumente la velocidad a 2 y mezcle de 12 a 15 minutos hasta que la masa esté completamente

desarrollada y tenga una ventana de gluten. Fermento a granel para 90 minutos a temperatura ambiente, tapado. Dividir la masa en dufts de 1 kg, redondo y en banco durante 20-30 minutos. Enrolle en tiras largas, luego enrolle los extremos juntos para hacer óvalos gigantes. Huevo lavar la masa, decorar con tiras de pasta preparada, tiras de acitrón y cerezas. Deje reposar durante 30 minutos a 90° F, 100% de humedad relativa. Hornee a 350° F hasta que esté dorado e interno la temperatura alcanzó los 190° F.

Aderezo de pasta:

- Azúcar granulada*
- Bakery Essentials™ Cane 6/10X Powder Sugar (02492784)
- Bakery Essentials™ EIE Soy All Purpose Shortening (02505496)
- Bakery Essentials™ Premium Bread Flour*

Coloque 2 libras 8 oz de azúcar granulada, 2 libras 8 oz de azúcar en polvo, 5 libras de manteca vegetal, 5 libras 4 onzas de harina de pan en un tazón equipado con accesorio de paleta, revuelva durante un minuto y raspe el tazón. Empezar a velocidad 1 durante 45 segundos, raspar el bol, luego velocidad 2 durante 25 segundos. Reserva.

*Comuníquese con el representante de ventas de Dawn para obtener el número de artículo.

Dawn Exceptional® R&H®
RichCreme® Chocolate
Cake Base (00546814)



1 mezcla - 2 receta



Chocoflan – p. 4



Mexican Hot Chocolate Cupcakes – p. 4

Dawn Exceptional® R&H®
RichCreme® Vanilla
Cake Base (00435926)



1 mezcla - 5 receta



Marranitos – p. 20



Nido de Pina con Coco – p. 21



Mantecada – p. 32



Magdalenas – p. 34



Pan de Maiz con Elote – p. 34

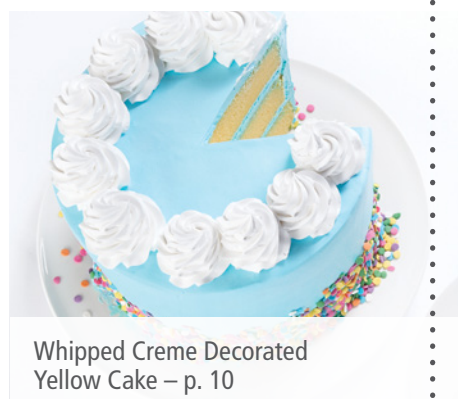
Dawn Exceptional®
Baker's Request™ Yellow
Cake Mix (00502551)



1 mezcla - 2 receta



Churro Cupcakes – p. 8



Whipped Creme Decorated
Yellow Cake – p. 10

Dawn Exceptional®
Baker's Request™ White
Cake Mix (00499865)



1 mezcla - 8 receta



Margarita Cupcakes – p. 6



Fiesta Cupcakes – p. 7



Pinata Cupcakes – p. 7



Buttercreme Swirl Cake – p. 9



Cinco de Mayo Cupcakes – p. 38



Feliz Cumpleaños – p. 39



Día de los Muertos Cake – p. 40



Day of the Dead Cupcakes – p. 40

Dawn Exceptional® Baker's
Request™ Coconut Flavored
Cake Mix (02494863)



Cocoflan – p. 5

Dawn Exceptional® Baker's
Request™ Coffee Flavored
Cake Mix (02494201)



Mocha Cake – p. 9

Dawn Exceptional® Baker's
Request™ Dark Devil's Food
Cake Mix (00581167)



Whipped Creme
Chocolate Cake – p. 10



Dawn Exceptional® Bizcocho
Sweet Dough Mix (00731621)



1 mezcla - 6 receta



Empanadas – p. 29



Conchas – p. 31



Pan Danes – p. 33



Pan Fino – p. 35



Pan de Muerto – p. 42



Rosca de Reyes – p. 43

Dawn Wholesale
Sweetdough Mix
(00731621)



Pan de Gloria – p. 33

Dawn Concha
Sweetdough Mix
(00887177)



Conchas – p. 30

Dawn Exceptional®
Jelly Roll Sponge
Cake Mix (00006015)



Brazo Gitano – p. 6

Dawn Exceptional®
R&H® Sponge Cake Base
(00735920)



1 mezcla - 10 receta



Tres Leches Cake – p. 11



Dulce de Leche Tres Leches Cake – p. 11



Strawberry & Pineapple Tres Leches Cake – p. 12



Strawberry Tres Leches Cake – p. 13



Tradicional Tres Leches Cake Mexicano – p. 14



Tres Leches Sheet Cake – p. 15



Chocolate Tres Leches – p. 15



Mango Tres Leches – p. 17



Pineapple Tres Leches – p. 17



Tres Leches Cake with Mirror Glaze – p. 18



Durante más de 100 años, los clientes han contado con Dawn Foods para ayudarlos a hacer crecer sus negocio de panadería. Es una promesa que nos tomamos en serio todos los días. Descubre la diferencia de su verdadero socio de panadería, comprometido a ayudarlo a crear los momentos que importan.

1.800.292.1362 **DawnFoods.com**