

2026

MASAS Y RELLENOS

Sabores de autor

WONG PATISSIER™

TABLA DE CONTENIDO

Conoce a la Chef	5
Utensilios Recomendados	6
Recetarios	
Vainilla y frutos rojos	10
- Bizcocho de vainilla	
- Confitura de frutos rojos	
- Frosting de queso crema	
- Ganache de chocolate blanco	
Tropical de maracuyá	14
- Bizcocho de almendras	
- Confitura tropical	
- Sirope simple de coco	
- Ganache de coco	
Carrot Cream	18
- Bizcocho de zanahoria	
- Frosting de queso crema	
Café y nueces	21
- Bizcocho de café y nueces	
- Toffee	
- Sirope simple de café	
- Buttercream de café	
Citrus Cake.....	25
- Bizcocho de limón	
- Sirope simple de limón	
- Frosting de queso crema de limón	
Honey cake.....	28
- Bizcocho de miel	
- Frosting de vainilla y crema cultivada	
- Buttercream de vainilla y queso crema	
Tips de la Chef	30
Teoría del Horneado de bizcochos.....	31

”

*La pastelería es mucho más
que una receta.*

Elizabeth Wong

WONG PATISSIER™



CONOCE A ELIZABETH WONG

Nada es más importante que la experiencia al momento de crear un postre. Pero en mi opinión, la experiencia nace de algo mucho más profundo: la insaciable necesidad de aprender, experimentar y perfeccionar cada detalle.

Me gradué como chef pastelera de Le Cordon Bleu en Tokio, Japón, y continué mi formación en distintas instituciones culinarias y especializaciones alrededor del mundo. Con el tiempo, enfoqué mi carrera en la pastelería artística, capacitándome con reconocidos profesionales internacionales de países como China, Corea, Rusia, Canadá, Ucrania y Estados Unidos.

Esa búsqueda constante por aprender y perfeccionar mi técnica me llevó a desarrollar uno de los pilares más importantes de mi trabajo: la combinación entre técnica, estructura y diseño. Más allá del diseño y la parte artística, me apasiona entender la técnica detrás de cada proceso y cómo pequeños detalles pueden transformar por completo un resultado.

A través de Wong Patisserie comparto métodos profesionales diseñados para ayudarte a comprender la técnica detrás de cada proceso y lograr resultados estables, elegantes y visualmente refinados.

UTENSILIOS RECOMENDADOS



Batidora



Termómetro infrarrojo



Globo



Cuchillo de sierra
pastelero



Rayador de zesto



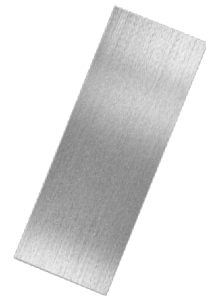
Espátula de silicona



Espátula offset



Espátula de repello



Espátula alisadora



Espátula de pintar



Tijeras de cocina



Tapete de silicona



Vasos medidores de plástico



Tazones con agarre



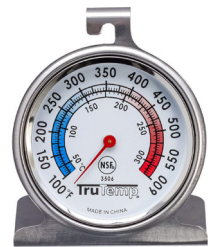
Mangas pasteleras



Colador



Papel film



Termometro de horno



Rallador



Gramera



Pesa



Tazones de acero



Moldes de aluminio



Termómetro digital



VAINILLA & FRUTOS ROJOS

BIZCOCHO DE VAINILLA (2)16 cm /6"

Ingredientes

	Gr	%
Harina	270	27
Azúcar blanca	240	24
Huevos	240	24
Leche	170	17
Aceite	65	7
Polvo de hornear	8	1
Sal	4	0.4
Pasta de Vainilla	NA	-
	997	100

Procedimiento

1. Batir los huevos con el azúcar y la sal hasta obtener una mezcla aireada y espumosa.

Este procedimiento puede tomar:

- Batidora de pedestal: 15–20 min aprox.
- Batidora de mano: 30–40 min aprox.

→

2. Cernir ingredientes secos. Mezclar en un tazón aparte la leche con la mantequilla derretida.
3. Añadir 1/3 de los líquidos a la mezcla de huevos, batiendo a velocidad baja. Luego agregar 1/3 de los secos, continuar a velocidad baja. Repetir alternando hasta usar todos los ingredientes. Mezclar hasta lograr una masa homogénea y lisa.
4. Dividir la masa en dos moldes en partes iguales.
5. Hornear por 30–40 minutos a una temperatura de 160–170 °C.
6. Retirar del horno. Cubrir con plástico film y refrigerar mínimo 6 horas.

CONFITURA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

	Gr	%
Puré de frutos rojos	180	58
Frutos Rojos	90	29
Azúcar Granulada	36	12
Pectina	4	1
	310	100

Procedimiento:

1. Disponer los frutos rojos en una olla y calentar a fuego medio.
2. Mezclar la azúcar granulada junto con la pectina.
3. Cuando los frutos rojos alcancen una temperatura de 35-40°C, incorporar el azúcar con pectina poco a poco sin dejar de revolver.
4. Calentar hasta punto de ebullición.
5. Seguir cocinando por unos 2 minutos sin dejar de revolver.
6. Apagar el fuego.
7. Reposar la mezcla cubierta de papel film transparente en la nevera
8. Revolver antes de utilizar.

FROSTING DE QUESO CREMA

Ingredientes

	Gr	%
Queso crema	700	78
Azúcar micropulverizada	100	11
Crema de leche 35%	100	11
	900	100

Procedimiento:

1. En un tazón con el instrumento de pala. batir todos los ingredientes juntos hasta obtener una mezcla aireada y homogénea.

GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes:

	Gr	%
Chocolate blanco	400	52
Glucosa	46	6
Crema de Leche 35%	140	18
Mantequilla	180	23
	766	100

Procedimiento:

1. Derretir el chocolate blanco en el microondas en intervalos de 15-30 segundos.
2. Calentar la crema de leche hasta llegar a una temperatura de 40-45 °C.
3. Agregar de 3-5 partes la crema de leche y la glucosa al chocolate y mezclar todo hasta obtener una mezcla homogénea y suave.
4. Agregar dióxido de titanio y batir la mezcla con una batidora de inmersión.
5. Enfriar la mezcla a 35-40 °C (86-104 °F). (Advertencia: si agregas mantequilla a la mezcla de mayor temperatura, arruinará la textura y la ganache no quedará homogénea)
6. Agregar la mantequilla a temperatura ambiente a la mezcla en tres partes, batiendo todo con la batidora de inmersión cada vez.
7. Cubrir bien la ganache al tacto con papel film transparente y dejar a temperatura ambiente (18-20 °C; 64,4-68 °F) durante 7-8 horas para que se estabilice.



W

TROPICAL DE MARACUYÁ

BIZCOCHO DE ALMENDRAS

(2) 16 cm/6"

Ingredientes:

	Gr	%
Harina	200	20
Harina de almendras	70	7
Azúcar	260	25
Huevos	240	23
Leche	170	17
Mantequilla	64	6
Polvo de hornear	14	1
Sal	4	-
	1022	100

NOTA: Puedes utilizar aceite de semillas en lugar de mantequilla y cualquier otra harina de frutos secos en lugar de harina de almendras (excepto la harina de coco).

Procedimiento:

1. Mezclar y tamizar todos los ingredientes secos. En otro bowl mezclar la mantequilla derretida y la leche.
2. Batir los huevos con el azúcar y una pizca de sal hasta que queden esponjosos y de color claro. (Esto tomará alrededor de 15 minutos en una batidora de pie y entre 1,5 y 2 veces más si usa una batidora de mano)
3. Colocar la batidora a velocidad baja. Agrega un tercio de los ingredientes líquidos, luego un tercio de los ingredientes secos y repite hasta haber agregado todo. Mezclar la masa hasta que quede homogénea.
4. Verter la masa en dos moldes. Precalear el horno a (160°C /320°F) y hornear a (160°C / 320°F) durante 40-50 minutos.
5. Dejar enfriar el bizcocho a temperatura ambiente. Luego retire del molde y cubre el bizcocho con papel film transparente. Dejar en el refrigerador toda la noche.

CONFITURA TROPICAL

Ingredientes:

	Gr	%
Puré de Mango	116	38
Puré de Maracuyá	116	38
Azúcar	70	23
Pectina NH	3.5	1
	305.5	100

NOTA: Conservar la confitura en el refrigerador hasta por 3 días, o en el congelador hasta por un mes. Si quieres descongelar tu confitura, colócalo primero en el refrigerador hasta que esté completamente descongelado para que no se parta por el cambio de temperatura.

Procedimiento

1. Mezclar bien el azúcar y la pectina NH.
2. Colocar el puré en una olla, póngalo a fuego medio y espere hasta que se caliente. Luego agregar lentamente la mezcla de azúcar y pectina mientras bate la mezcla vigorosamente. Hervir hasta que espese (que se formen las primeras burbujas) y retirar la olla del fuego.
3. Trasferir la confitura a una manga pastelera y colóquelo en el refrigerador hasta que se estabilice.

SIROPE SIMPLE DE COCO

Ingredientes

	Gr	%
Leche de coco	75	37
Agua	50	24
Azúcar	80	39
	205	100

Procedimiento

1. Mezclar todos los ingredientes en una olla, hervir hasta que el azúcar se disuelva por completo y retirar del fuego.
2. Verter el almíbar en un vaso y deja que se enfríe por completo (tardará unas 2-3 horas)

GANACHE DE COCO**Ingredientes:**

	Gr	%
Chocolate blanco 31%	380	62
Crema de coco	160	82
Zumo de limón	10	2
Glucosa	15	3
Azúcar invertida	15	3
Sal	1	0
	581	100

Procedimiento:

1. Derretir el chocolate blanco en el microondas en intervalos de 15–30 segundos.
2. Calentar el puré de coco junto a la sal, el zumo de limón, la glucosa y el azúcar invertida en una olla o en el microondas hasta alcanzar una temperatura de 40-45 °C.
3. Agregar en 3–5 partes la mezcla caliente de coco al chocolate blanco, mezclando constantemente hasta obtener una emulsión suave y homogénea.
4. Procesar la mezcla con una batidora de inmersión hasta lograr una textura lisa y uniforme.
5. Transferir la ganache a un bowl limpio y cubrir al tacto con papel film transparente.
6. Dejar reposar la ganache a temperatura ambiente durante 3 horas. Luego, refrigerar hasta que alcance una textura maleable y fácil de trabajar.
7. Antes de utilizar, batir la ganache con la herramienta de pala hasta obtener una textura suave, cremosa y homogénea.



CARROT CREAM

BIZCOCHO DE ZANAHORIA

Ingredientes

	Gr	%
Zanahoria rallada	450	33
Azúcar morena	100	7
Azúcar Granulada	125	9
Huevos	180	13
Sal	C/n	-
Aceite de canola	157	11
Harina	240	18
Polvo de hornear	5	0
Canela molida	5	0
Nuez mozcada	C/n	-
Jengibre molido	2	0
Bicarbonato de soda	2	0
Nueces a gusto	100	7
	1366	100

Procedimiento

1. En un tazón batir los huevos, azúcar morena, azúcar granulada y sal, hasta obtener una espuma aireada.
Aproximadamente 5-7 minutos
2. Agregar el aceite a la mezcla de huevos a velocidad media hasta incorporar
3. 3. Combinar la harina, polvo de hornear y especias con un globo de mano.
4. Incorporar a la mezcla de huevos los ingredientes secos y batir hasta incorporar.
5. Incorporar las nueces y zanahoria rallada, mezclar con una espátula
6. Disponer la mezcla en moldes previamente engrasados y hornear a 160 °C por 60 min.
7. Saca los bizcochos del molde cuando estén tibios y cubre con papel film transparente. Déjalos en reposo a temperatura ambiente hasta enfriar
8. Guárdalos en la nevera por lo menos 6 horas antes de utilizar

FROSTING DE QUESO CREMA

Ingredientes

	Gr	%
Queso crema	700	78
Azúcar micropulverizada	100	11
Crema de leche 35%	100	11
	900	100

Procedimiento:

1. En un tazón con el instrumento de pala. batir todos los ingredientes juntos hasta obtener una mezcla aireada y homogénea.

WONG PATISSIER



W.P.

CAFÉ & NUECES

BIZCOCHO DE CAFÉ Y NUECES

(16 CM/6")

Ingredientes

	Gr	%
Mantequilla	340	24
Azúcar	300	21
Huevos	300	21
Harina	300	21
Nueces picadas	75	5
Harina de nuez	45	3
Leche	30	2
Café instantáneo	8	1
Polvo de hornear	6	-
Sal	3	-
	1407	100

Procedimiento

1. Colocar la mantequilla y el azúcar en un tazón y batir a velocidad alta hasta que se forme una textura ligera, aireada y estable.
2. Agregar los huevos gradualmente a la mantequilla batida, mezclando constantemente con una paleta.
3. Calentar la leche a (40 °C / 104 °F), agregar café instantáneo y mezcla hasta que se haya disuelto por completo. Agregar gradualmente la mezcla de leche al tazón, mezclando constantemente a velocidad baja.
4. Tamizar la harina, el polvo para hornear, la sal y la nuez en polvo.
5. Agregar los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla y combinar con una espátula.
6. Agrega nueces picadas a la masa y mezclar una vez más.
7. Precalentar el horno a (170-180 °C / 338-356 °F) y hornear durante 50-60 minutos.
8. Dejar enfriar el bizcocho a temperatura ambiente.
9. Retira el bizcocho del molde y cubre el bizcocho con papel film transparente. Refrigerar toda la noche.

TOFFEE

Ingredientes

	Gr	%
Crema de batir	110	36
Azúcar	100	32
Mantequilla	85	24
Glucosa	15	5
Sal	N/A	-
	310	100

Procedimiento

1. Verter la crema de leche en una olla pequeña y calentar a (90 °C / 194 °F), (No la dejes hervir) Luego retirar del fuego.
2. Verter el azúcar en una olla grande y agregar la glucosa. Calentar el azúcar a fuego alto hasta que se derrita, agitando el cazo de vez en cuando, sin mezclar el azúcar.
3. Desglasar el caramelo seco añadiendo poco a poco la crema de leche caliente, mezclando constantemente con una espátula.
4. Retirar la olla del fuego y añadir sal.
5. Dejar el caramelo a un lado para que se enfríe a (60 °C / 140 °F) y solo entonces agregue la mantequilla blanda (14-16 °C / 57-61 °F). Mezclar los ingredientes hasta que estén homogéneos.
6. Verter el caramelo terminado en un recipiente aparte.

Sirope Simple de Café

Ingredientes:

	Gr	%
Espresso	100	47
Leche	50	23
Azúcar	50	23
Licor de Café Baileys	50	7
	310	100

Procedimiento:

1. Colocar el azúcar, la leche y el espresso en una olla y dejar hervir. Retirar la olla del fuego, agregar el licor de café y mezclar.
2. Enfriar el almíbar a temperatura ambiente.

BUTTERCREAM DE CAFÉ**Ingredientes:**

	Gr	%
Mantequilla	400	63
Leche condensada	200	31
Café instantáneo	15	2
Leche	20	3
	635	100

Procedimiento:

1. Colocar la mantequilla a temperatura ambiente en el bowl de la batidora. Batir con el accesorio de pala a baja velocidad, agregando gradualmente leche condensada a temperatura ambiente. Luego aumentar la velocidad de la batidora y batir todo hasta obtener una masa suave y esponjosa.
2. Calentar la leche a (40 °C / 104 °F), agregar café instantáneo y mezclar hasta que se haya disuelto por completo.
3. Agregar la mezcla de leche al tazón y combinar con la mantequilla batida, mezclando constantemente con la herramienta de pala.
4. Dejar la crema de mantequilla en el refrigerador durante 3 horas para que se estabilice.



CITRUS CAKE

BIZCOCHO DE LIMÓN (16 CM/6")

Ingredientes

	Gr	%
Azúcar	205	20
Azúcar invertida	20	2
Sal	5	-
Yema de huevo	105	10
Huevos	260	25
Zesto de limón	8	1
Harina	260	25
Polvo de hornear	4	-
Aceite de oliva	80	8
Mantequilla	80	8
Colorante amarillo	N/A	-
	1028	100

Procedimiento

1. Combinar los huevos, las yemas de huevo, el azúcar, el azúcar invertido, el colorante amarillo soluble en agua y la sal marina en un bowl usando la herramienta de globo. Coloque el recipiente al baño maría y caliente la mezcla a (50 °C / 122 °F).
2. Transferir la mezcla de huevo al tazón y batir con un accesorio de globo a alta velocidad hasta obtener una espuma ligera y esponjosa.
3. Calentar el aceite de oliva y la mantequilla a (40 °C / 104 °F), combinar con la ralladura de limón y agregar gradualmente a la mezcla de huevo batido, mezclando constantemente con una espátula.
4. En un recipiente aparte, mezclar la harina tamizada y el polvo para hornear. Luego agrega poco a poco a la preparación y mezclar con una espátula.
5. Precalentar el horno y hornear a (170°C / 338°F) durante 30-40 minutos.
6. Dejar enfriar el bizcocho a temperatura ambiente.
7. Retira el bizcocho del molde y cubre el bizcocho con papel film transparente. Refrigerar toda la noche.

SIROPE SIMPLE DE LIMÓN

Ingredientes

	Gr	%
Azúcar	100	63
Agua	50	31
Zumo de limón	8	2
Zesto de limón	5	3
Licor de limón Limoncello	10	6
	173	100

Procedimiento:

1. Colocar el azúcar y el agua en una olla y deje hervir.
2. Retirar la olla del fuego, agrega la ralladura de limón, el jugo de limón y el Limoncello y mezclar.
3. Colar el almíbar y déjalo enfriar a temperatura ambiente.

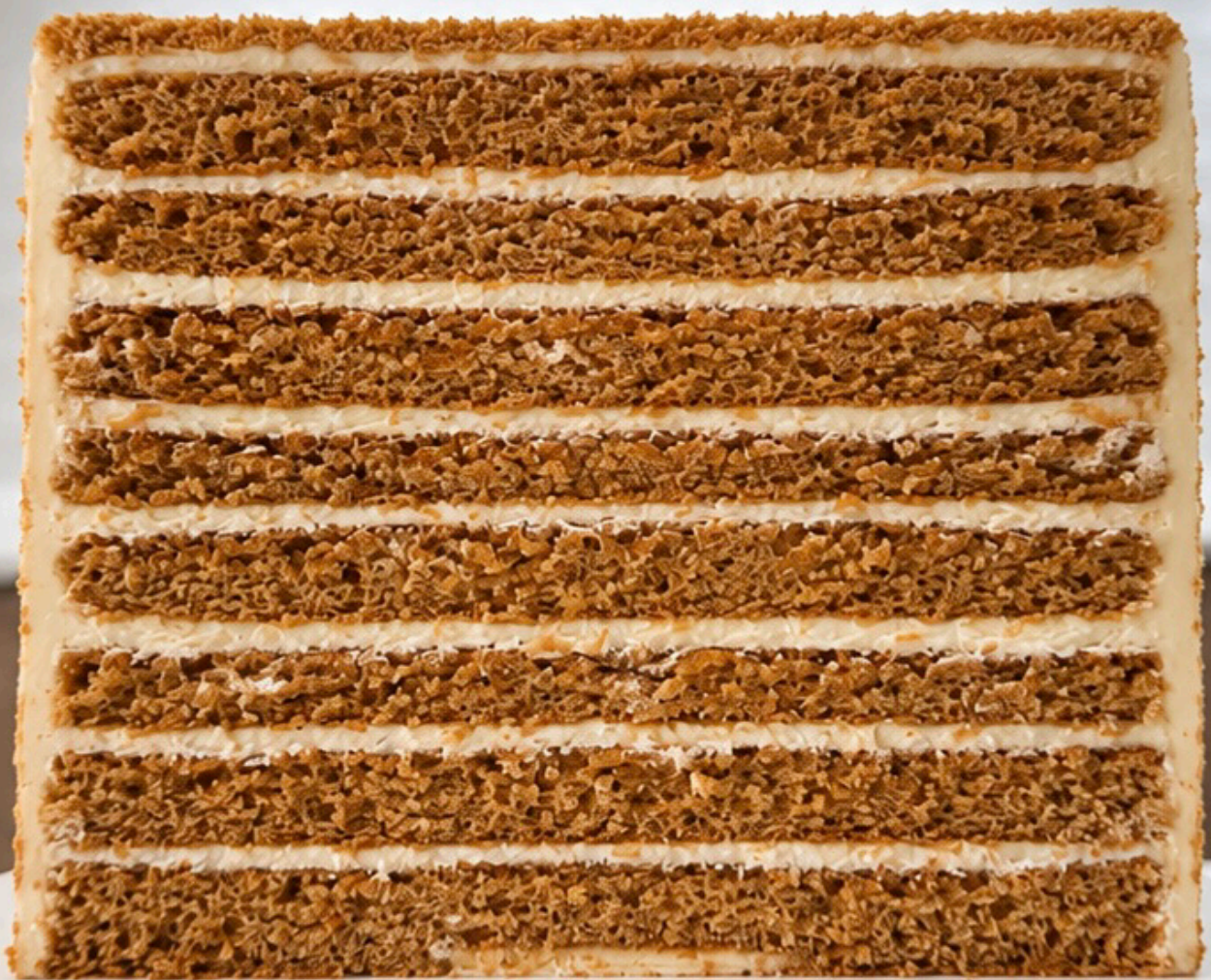
FROSTING DE QUESO CREMA DE LIMÓN

Ingredientes:

	Gr	%
Mantequilla	300	25
Queso crema	780	65
Azúcar micro pulverizada	105	9
Zumo de limón	15	1
Colorante amarillo liposoluble	N/A	-
	1200	100

Procedimiento:

1. Colocar en el bowl de la batidora la mantequilla a temperatura ambiente, añadir el azúcar micropulverizada, el zumo de limón y el colorante liposoluble amarillo. Batir los ingredientes hasta obtener una masa suave y esponjosa con la herramienta de pala. Primero a baja velocidad, incrementándola gradualmente hasta el máximo.
2. Bajamos la velocidad e introducimos poco a poco el queso crema frío, ablandado con una espátula. Batir hasta que quede suave.
3. Deje el glaseado en el refrigerador durante 2 horas para que se estabilice.



HONEY CAKE

BIZCOCHO DE MIEL

Ingredientes

	Gr	%
Huevos	325	25
Azúcar morena (1)	245	19
Azúcar morena (2)	80	6
Mantequilla	160	12
Miel	150	12
Sal	2	-
Baking soda	5	-
Vinagre de manzana	5	-
Harina	325	25
	1297	100

Procedimiento

1. Precalentar el horno a (170 °C / 338 °F) y preparar una bandeja para hornear forrada con un tapete de silicona de 40 x 60 cm.
2. Colocar los huevos enteros, la sal marina y el azúcar (1) en un recipiente de metal y colóquelo al baño maría. Calentar la mezcla hasta una temperatura de (40 °C / 104 °F).
3. Transferir la mezcla de huevo al tazón de una batidora y comenzar a batir con un accesorio para batir hasta que esté suave y voluminosa.
4. Verter el azúcar (2) en una olla ancha de fondo grueso y extiéndalo en una capa fina y uniforme. Derretir el azúcar a fuego medio sin revolver. Puedes agitar la olla de vez en cuando para permitir que el azúcar se derrita de manera uniforme. Cocinar el caramelo hasta que adquiera un color marrón rojizo.
5. Mientras tanto, en una cacerola aparte, derretir la miel y la mantequilla a (50 °C / 122 °F).
6. Retirar la olla con el caramelo del fuego, y verter la mezcla de miel y mantequilla, remover bien para detener el proceso de caramelización.
7. Por separado, mezclar el vinagre y el bicarbonato de sodio.
8. Agregar la mezcla de vinagre y bicarbonato de sodio a la mezcla de miel, y combinar todo bien con un batidor.
9. Con la batidora en marcha, verter esta mezcla en los huevos batidos. Mezclar hasta que se combinen.
10. Agregar la harina tamizada en varios lotes, mezclar con una espátula hasta que quede suave.
11. Verter la masa de bizcocho sobre la bandeja para hornear preparada y hornear durante unos 15 minutos.
12. Dejar que el bizcocho se enfríe a temperatura ambiente durante aproximadamente 1 hora.
13. Recortar 5 discos de bizcocho con un aro de 16 cm.
14. Con un cuchillo de sierra, cortar con cuidado cada disco por la mitad horizontalmente para obtener 10 capas iguales. Mantener 9 capas para el montaje del pastel.
15. Colocar una capa de pastel y los restos de bizcocho en un procesador de alimentos y muela hasta obtener migajas finas.
16. Distribuya las migas uniformemente en una bandeja para hornear y séquelas a temperatura ambiente o en el horno a (100 °C / 212 °F) durante 1 hora hasta que estén completamente secas.
17. Tamizar para obtener una miga uniforme. Dejar de lado.

FROSTING DE VAINILLA Y CREMA CULTIVADA

Ingredientes

	Gr	%
Azúcar Micropulverizada	96	13
Crema Cultivada Ecurrida	400	54
Crema de Leche	240	32
Zumo de Limón	11	1
Vainilla	NA	
	747	100

Procedimiento

CREMA CULTIVADA ESCURRIDA

- Preparar la crema cultivada para escurrir; la cantidad de crema cultivada escurrida obtenida depende de la calidad y el contenido de grasa de la crema agria que tenga:
 - 520 g de crema cultivada 30–35% ~ 400 g de crema cultivada escurrida
 - 960 g de crema cultivada 20–25% ~ 400 g de crema cultivada escurrida
- Coloque el colador sobre un recipiente hondo y cúbralo con la gasa doblada 2 o 3 veces.
- Vierta la crema cultivada sobre la gasa y póngala en el refrigerador. (4 °C / 39 °F) de 4 a 6 horas a una noche, dependiendo del contenido de grasa de la crema cultivada. Si la crema cultivada que está utilizando tiene un alto contenido de grasa (30–35 %), colóquela en el refrigerador durante 4 a 6 horas, y si es baja en grasa (15–20 %), toda la noche.

FROSTING VAINILLA Y CREMA CULTIVADA

- Colocar la crema para batir bien fría y la crema cultivada escurrida en el tazón de una batidora.
- Añadir el azúcar micro pulverizada y las semillas de vainilla y bate con la herramienta de globo primero a velocidad mínima y luego a máxima velocidad, hasta que se forme una masa esponjosa, ligera y absolutamente estable.
- Agrega el jugo de limón y mezcla a velocidad mínima hasta obtener una mezcla homogénea.

BUTTERCREAM DE VAINILLA Y QUESO CREMA

Ingredientes

	Gr	%
Mantequilla	200	22
Queso crema	600	67
Azúcar micro pulverizada	100	11
Sal	1	-
Vainilla	NA	
	901	100

Procedimiento

- Colocar la mantequilla (16–18 °C / 61–65 °F) en el tazón de una batidora y batir con la herramienta de globo a velocidad media; esto debería tomar alrededor de 1 a 2 minutos.
- Agregar la azúcar micro pulverizada, la sal marina y las semillas de vainilla y continúa batiendo, aumentando gradualmente la velocidad al máximo, hasta que la mezcla se vuelva ligera y voluminosa.
- Cambiar a un accesorio de paleta, reduzca la velocidad de la batidora a media y agregue gradualmente el queso crema (16–18 °C / 61–65 °F). Para mantener estable la crema terminada, evite batir demasiado.

NOTA: Si la crema de mantequilla queda un poco líquida, colóquela en el refrigerador durante 20 a 30 minutos.

TIPS DE LA CHEF

- ① No utilice otros gelificantes distintos a la pectina NH. Estamos trabajando exactamente con la proporción de azúcar que pone en la receta, para trabajar con otras pectinas necesitaríamos otra cantidad de azúcar y además no podríamos congelar el relleno. El uso de gelatina o almidón daría como resultado una consistencia diferente que no funciona para las recetas con las que estamos trabajando.
 - ② Te aconsejamos que utilices un termómetro de horno para asegurarte de que la temperatura sea la correcta.
 - ③ Utilice únicamente almíbar frío para remojar el bizcocho.
 - ④ Guarde el bizcocho envuelto en plástico hasta por 5 días en el refrigerador y hasta 10 días en el congelador.
 - ⑤ Asegúrate de que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente.
 - ⑥ Asegúrate de cernir los ingredientes secos.
 - ⑦ Evitar sobre batir las mezclas, ya que se activa el gluten en la harina dando resultado a una mezcla densa.
-

TEORÍA GLOBAL DEL HORNEO DE BIZCOCHOS

Desmoldante Casero

	Gr	%
Aceite neutro	200	56
Harina de trigo	100	28
Maicena	60	17

Tabla de conversión para moldes redondos

DIÁMETRO		6CM	8CM
10 cm	→	0.390	0.460
12 cm	→	.54	.7
15 cm	→	0.85	1.00
16 cm	→	1.00	1.15
18 cm	→	1.23	1.46
20 cm	→	1.55	1.85

Cómo usar la tabla

- La base de cálculo es un molde de 16 cm de diámetro x 6 cm de altura = 1.00.
- Para adaptar la receta, ubica el diámetro y la altura de tu molde en la tabla y multiplica todos los ingredientes por el factor indicado.
- Esto permitirá mantener las proporciones correctas según el volumen del molde.

Ejemplo:

Si la receta base es para un molde de 16 x 6 cm (factor 1.00) y deseas prepararla en un molde de 18 x 8 cm (factor 1.69), deberás multiplicar todos los ingredientes por 1.69.

“Mientras más grande sea el molde; más baja la temperatura y más prolongado el tiempo de horneado.”

”

*La técnica detrás de cada proceso
y la atención a los pequeños detalles
pueden transformar por completo el resultado.*

Elizabeth Wong

©Wong Patissier – Elizabeth Wong

Material exclusivo para uso educativo. Prohibida su reproducción total o parcial sin autorización previa.