

2026

VAINILLA Y FRUTOS ROJOS

WONG PATISSIER™

TABLA DE CONTENIDO

Conoce a la Chef	5
Utensilios Recomendados	7
Recetario	
Vainilla y frutos rojos	10
- Bizcocho de vainilla	
- Confitura de frutos rojos	
- Frosting de queso crema	
- Ganache de chocolate blanco	
Tips de la Chef	13
Teoría del Horneado de bizcochos	14

”

*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



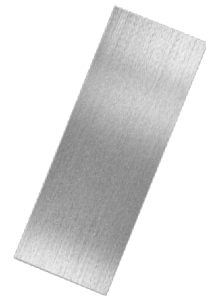
Espátula de silicona



Espátula offset



Espátula de repello



Espátula alisadora



Espátula de pintar



Tijeras de cocina



Tapete de silicona



Vasos medidores de plástico



Tazones con agarre



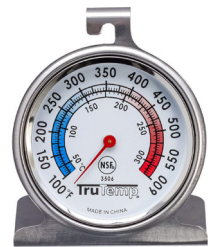
Mangas pasteleras



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.

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.