

RECETARIO

Beso de *Ángel*



WONG PATISSIER

TABLA DE CONTENIDO

Conoce a la Chef5

Utensilios Recomendados7

Recetario Beso de Ángel

- Bizcocho de Chiffon de vainilla 9
- Flan cremoso..... 10
- Caramelo 11
- Siropo de 4 leches 11
- Crema Chantilly para decoración 12
- Merengue suizo 12

Tips de la Chef 13

Desmoldante casero..... 14

Cantidad de masa según el tamaño del molde 15

”

*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



Globo



Colador



Cuchillo de sierra
pastelero



Espátula de silicona



Espátula offset



Vasos medidores de plástico



Tazones con agarre



Mangas pasteleras



Termómetro de horno



Gramera



Pesa



Tazones de acero



Moldes de aluminio



Papel film

WONG PATISSIER™



BIZCOCHO DE CHIFFON DE VAINILLA

Para 2 moldes de 20 cm /8"

Ingredientes

	Gr	%
Huevos (6)	300	22
Azúcar	290	21
Aceite	200	14
Leche	225	16
Pasta de vainilla	4	0
Harina	350	25
Polvo de hornear	20	1
	1389	100

Procedimiento

1. Colocar los huevos en el tazón de la batidora y batir a velocidad media hasta que dupliquen su volumen.
2. Agregar gradualmente el azúcar y continuar batiendo hasta incorporar.
3. Agregar la pasta de vainilla
4. Añadir el aceite y la leche. Continuar batiendo hasta integrar completamente los ingredientes líquidos.
5. Cernir la harina junto con el polvo de hornear e incorporar gradualmente a la mezcla.
6. Verter la mezcla en los moldes en partes iguales y llevar al horno previamente precalentado a **160 °C** por **1 hora 25 minutos**.

Conservación: hasta 10 días refrigerado y hasta 30 días congelado.

FLAN CREMOSO

Para 2 moldes de 20 cm /8"

Ingredientes

	Gr	%
Leche	500	35
Yemas (8)	120	8
Leche condensada	790	56
Pasta de vainilla	10	1
	1420	100

Procedimiento:

1. Colocar la leche condensada en un tazón.
2. Pasar las yemas por un colador, incorporarlas a la leche condensada y mezclar con un globo de mano.
3. Agregar la vainilla y la leche. Mezclar hasta obtener una preparación homogénea.
4. Pasar la mezcla por un colador al menos **3 veces**, para obtener una textura más lisa y uniforme.
5. Verter la preparación en partes iguales en los moldes previamente cubiertos con el caramelo.
6. Cubrir los moldes con papel aluminio y hornear a baño María a **150 °C** por **1 hora 20 minutos**.

Conservación: Mantener refrigerado hasta por **10 días**

Tip: Agregar una pequeña cantidad de vinagre al agua del baño María para ayudar a evitar que los moldes se oscurezcan.

CARAMELO

Ingredientes

	Gr	%
Agua	100	31
Azúcar	225	69
	325	100

Procedimiento:

1. Colocar el azúcar y el agua en una olla.
2. Llevar a fuego medio y cocinar sin revolver hasta obtener un caramelo de color ámbar.
3. Retirar del fuego y distribuir inmediatamente en los moldes.
4. Dejar enfriar antes de agregar la mezcla de flan.

Conservación: hasta 30 días

SIROPE 4 LECHE

Para apx 3½ tazas

Ingredientes:

	Tazas
Crema de leche	1 taza
Leche evaporada	1 taza
Leche condensada	½ taza
Leche de coco	½ taza
Azúcar blanca	25 g
Sal	1 g
Ron	½ taza

Procedimiento:

1. Colocar la crema de leche, la leche evaporada, la leche condensada, la leche de coco, el azúcar y la sal en una olla.
2. Calentar a fuego medio, mezclando constantemente, hasta que el azúcar se disuelva por completo. Evitar llevar a ebullición.
3. Retirar del fuego, agregar el ron y mezclar hasta obtener un sirope homogéneo.
4. Utilizar el sirope caliente para humedecer el bizcocho.

Cantidad recomendada: utilizar aproximadamente 1 ½ – 2 tazas de sirope por cada Beso de Ángel.

CHANTILLY

Para cubrir apx. 3-4 dulces de 20 cm /8"

Ingredientes:

	Gr	%
Chantilly (1L)	1000	68
Leche condensada	200	14
Leche en polvo	250	17
Pasta de vainilla	20	1
	1470	100

Procedimiento:

1. Colocar la crema vegetal para batir fría, la leche en polvo y la pasta de vainilla en el tazón de la batidora.
2. Batir a velocidad media hasta obtener una crema firme y consistente.
3. Agregar la leche condensada y continuar batiendo hasta que esté completamente incorporada y la crema tenga una textura homogénea.
4. Utilizar inmediatamente o mantener refrigerada hasta el momento de usar.

Conservación: hasta 10 días Refrigerado

MERENGUE SUIZO**Ingredientes:**

	Gr	%
Claros de huevo	100	33
Azúcar	200	67
	300	100

Procedimiento:

1. Colocar las claras de huevo y el azúcar en un tazón y mezclar con un globo de mano.
2. Llevar a baño María, mezclando constantemente, hasta que el azúcar se disuelva por completo.
3. Transferir la mezcla al tazón de la batidora y batir con el accesorio de globo a velocidad alta hasta obtener un merengue firme, brillante y estable.
4. Continuar batiendo hasta que el merengue se enfríe y el tazón esté a temperatura ambiente.

Conservación: utilizar el mismo día de su preparación

TIPS DE LA CHEF

- ① Te aconsejamos que utilices un termómetro de horno para asegurarte de que la temperatura sea la correcta.
 - ② Utilice únicamente almíbar frío para remojar el bizcocho.
 - ③ Guarde el bizcocho envuelto en plástico hasta por 5 días en el refrigerador y hasta 10 días en el congelador.
 - ④ Asegúrate de que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente.
 - ⑤ Asegúrate de cernir los ingredientes secos.
 - ⑥ Evitar sobre batir las mezclas, ya que se activa el gluten en la harina dando resultado a una mezcla densa.
-

DESMOLDANTE CASERO

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

Teoría global del horneo de bizcochos

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

CANTIDAD DE MASA SEGÚN EL TAMAÑO DEL MOLDE

Tamaño del molde	Cantidad de masa	Cantidad de moldes	Masa por molde
15 cm/6"	550-600g (<i>1/2 receta</i>)	2	275g-300g
15 cm/6"	550-600g (<i>1/2 receta</i>)	3	185g-200g
20 cm/8"	1,100-1,200g (<i>1 receta</i>)	2	550-600g
30 cm/12"	2,200-2,400g (<i>2 recetas</i>)	2	1,100-1,200g

Teoría global del horneo de bizcochos

"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.