

INTRODUCCION

CEPROART= CENTRO DE PROMOCION ARTESANAL, nace con la finalidad de promover emprendimientos con base a trabajos artesanales que requieren de herramientas básicas y accesibles.

Ceproart 40 años de vida, se fundó en 1985 por Raul Rodriguez que es reconocido como uno de los primeros institutos de capacitación artesanal en Bolivia. Donde llego a capacitar a muchos alumnos en el mercado local en cursos de repostería, pastelería, pintura en tela, panadería, cotillón, tejido y otras actividades que requieren de intervención manual. Obteniendo calidad y resultados positivos en los alumnos que participaron en los cursos sin límite de edad. Siempre cerca del artesano observando el mercado laboral innovando con nuevas propuestas de cursos con bases semi industriales como charcutería y heladería para generar fuentes de empleo.

“Bienvenido al curso”

NORMAS DE HIGIENE

UNIFORME:

- Debe estar limpio sin manchas y en lo posible sin arrugas.
- Es obligatorio el uso de red o cofia, mandil, ropa comoda para mayor movilidad en clases y trabajo.

CUIDADO PERSONAL:

- Afeitarse o tener barba- bigote pequeño
- Uñas cortadas sin barniz y limpias
- No utilizar reloj, aretes, pulseras, piercing
- En lo posible cabello corto o recogido

EN EL AULA DE CLASES:

- Lavarse las manos cuantas veces sea necesario
- Utilizar fuentes sobre la mesa de trabajo con higiene sin echar basuras
- Tener el área de trabajo limpio
- Utilizar tres secadores uno para manos, otros para superficies y otro para utensilios
- Limpiar utensilios después de usarlos
- Evitar colocar ingredientes sobre el suelo
- Limpiar el piso del área de trabajo antes, durante y después
- Prohibido el uso de animales vivos (mascotas)

TIPOS DE MATERIA GRASA

MARGARINA = Son aceites emulsionados estables, se refiere a los aceites que se utilizan para cocina, pero solidificados donde tienen alto contenido de materia grasa, en nuestro medio encontramos en las marcas más comunes de regia y primor.

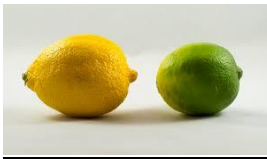
- **Regia** hay en dos presentaciones a granel y en vasito, el que es a granel se recomienda utilizar en pasteles, postres, galletas y panes. En vasito es más cremoso porque tiene mayor contenido de leche y su textura es más ligera y no es muy estable lo que hace que sea más grasoso se recomienda utilizar en pasteles, algunos postres y panes, pero debe tomar en cuenta que no es la misma cantidad de uso de ambos productos para utilizar porque con regia en vasito queda más grasoso el producto y aumenta más porcentaje líquido. Para identificar el producto es de color amarillento dorado y es más suave.
- **Primor** es más estable y se recomienda utilizar en hojaldre o panes porque al ser más estable no se derrite al hacer los laminados del hojaldre, en queques se recomienda el uso en licuadora para que se integre con el resto de los ingredientes con mayor eficiencia. Para identificar el producto es de color amarillo blanquecido pálido y es más sólido la textura algo similar a una goma.



MANTEQUILLA = Es un producto derivado de la leche de vaca donde se obtiene de la nata que desprende la leche caliente. Se recomienda utilizar en pasteles, postres, galletas y otros al ser un producto derivado de la leche es más saludable su consumo lo que aporta más sabor, textura y aroma, pero el precio es alto. En nuestro medio encontramos de la marca Pil, delicia, sancor y san Javier. Se utiliza a la misma cantidad que la margarina para queques.



ACEITE = Es la sustancia de materia grasa que se obtiene de diferentes semillas el proceso comprende la extracción, el refinamiento y el envasado. Donde se utiliza al 50% de lo indica la receta según la cantidad de margarina por su densidad y consistencia le aporta humedad a la masa de queque.

ESENCIAS		
Son productos que nos aportan aroma y sensaciones de sabores de frutas, verduras y otros productos.		
MARCAS BASICAS	MARCAS MUY INDUSTRIALES	PERFUMES NATURALES DE FRUTAS
en nuestro medio tenemos marcas básicas que no concentran mucho los aromas y sabores, pero hacen que haya un equilibrio en las recetas donde se utilizar regularmente una cucharilla de té, en este grupo se tiene NEGRITA, CARAMELO y otros. 	son productos más elaborados donde solo se utilizan gotas o ½ cucharilla respecto a las marcas básicas, en este grupo tenemos MAPRIAL, INGRETTEC, MULTISABOR y otros. 	se utilizan en forma de ralladura o en polvo para aromatizar las tortas y que lleguen a resaltar mucho más los aromas y sabores, se utiliza ralladura de naranja, limón, mandarina, canela en polvo, jengibre en polvo y otros productos. 

1. QUEQUE MARMOLADO

CANTIDAD: Para 1 molde de 15cm largo o diámetro rinde para 6 buenas porciones

INGREDIENTES

- 250gr harina 000 1 ½ tz
- 125gr margarina a granel ½ tz
- 150gr azúcar ½ tz y 3 cucharas semi colmadas
- 2 huevos grandes 65gr pesados con cascara
- 1 ½ clla polvo de hornear fleischman 3 gr
- 150ml leche o agua ¾ tz
- 3ml esencia de vainilla 1 cucharilla
- 20ml aceite ¼ tz
- 10 a 15gr cocoa en polvo 2 cucharas semi colmadas



PROCEDIMIENTO

Aligerar la textura de la materia grasa hasta punto pomada posteriormente cremar (batir) la materia grasa con el azúcar luego agregar la yema seguir batiendo hasta cremar toda la mezcla con la esencia de vainilla. Las claras mezclar con la leche o agua poco a poco a la mezcla de yemas intercalando con la harina tamizada. Para finalizar agregar el polvo de hornear y mezclar en forma envolvente la preparación debe tener consistencia como de una crema. Luego dividir la masa en dos partes iguales y en una parte agregar la mezcla de cocoa con aceite mezclar en forma envolvente.

Colocar en un molde encamisado de 15cm de largo colocar ambas preparaciones intercalando poco a poco. realizar un corte vertical en la parte más larga del molde y hornear a 180°C por 45 minutos.

2. QUEQUE DE NARANJA

CANTIDAD: Para molde redondo diámetro 18cm diámetro o dos rectangulares de 15cm largo rinde para 8 buenas porciones

INGREDIENTES

- 300gr harina 000 1 ¾ tz
- 75gr maicena ¼ tz
- 150gr margarina a granel ½ tz y 1 cuchara colmada
- 120gr azúcar ½ tz
- 2 huevos grandes de 65gr pesados con cascara
- 2 cucharillas rasas polvo de hornear fleischman 4gr
- 180ml leche o agua 3/4tz
- 100ml zumo de naranja previamente mezclado con 1gr bicarbonato de sodio y 20gr azúcar llevado a reducción hasta que tome la consistencia de salsa
- 3ml esencia de naranja o ralladura de naranja 10gr



PROCEDIMIENTO

Aligerar la textura de la materia grasa hasta punto pomada posteriormente cremar (batir) la materia grasa con el azúcar luego agregar la yema seguir batiendo hasta cremar toda la mezcla con la esencia de naranja o ralladura, la reducción de zumo de naranja, por otro lado las claras batir a punto nieve y con la leche o agua ir agregando poco a poco a la mezcla de yemas con harina y maicena intercalando poco a poco, para finalizar agregar el polvo de hornear y mezclar en forma envolvente la preparación debe tener consistencia similar al de una crema.

Realizar un corte vertical en la parte más larga del molde y hornear a 180°C por 45 minutos.

3. QUEQUE DE COCO

CANTIDAD: Para molde redondo diámetro 18cm diámetro o dos rectangulares de 15cm largo rinde para 8 buenas porciones

INGREDIENTES

- 250gr harina 000 1 ½ tz
- 125ml agua ½ tz
- 60ml aceite ¼ tz
- 3gr polvo hornear 1 ½ cucharilla rasa
- 125gr azúcar ½ tz
- 2 huevos grandes de 65gr pesados con cascara
- 6 ml esencia de coco 2 cucharillas



PROCEDIMIENTO: Mezclar los ingredientes secos harina, azúcar, polvo para hornear, agregar aceite, huevos, esencia coco y leche. Mezclar hasta que quede lo más homogéneo posible y tome consistencia cremosa la mezcla. Colocar en un molde previamente encamisado si se puede colocar papel en la base y hornear a 170°C por 35 a 40 minutos.

4. QUEQUE DE PLÁTANO

CANTIDAD: Para molde 15cm largo rinde para 6 porciones

INGREDIENTES

- 250gr harina 000 1 ½ tz
- 60ml aceite ¼ tz
- 80gr azúcar ¼ tz y 2 cucharas semi colmadas
- 2 huevos grandes de 65gr pesados con cascara
- 1 ½ clla rasa polvo de hornear fleischman 3gr
- 150ml leche o agua ½ tz 3 cucharas
- 3ml esencia de vainilla 1 cucharilla
- 300gr plátanos maduros amarillos no negritos 1 ½ tz



PROCEDIMIENTO Aligerar la textura de la materia grasa hasta punto pomada posteriormente cremar (batir) la materia grasa con el azúcar luego agregar la yema seguir batiendo hasta cremar toda la mezcla con la esencia de vainilla y puré de plátano. las claras batir a punto nieve y con la leche o agua ir agregando poco a poco a la mezcla de yemas con harina intercalando poco a poco. para finalizar agregar el polvo de hornear y mezclar en forma envolvente la preparación debe tener consistencia similar al de una crema. Realizar un corte vertical en la parte más larga del molde y hornear a 180°C por 45 minutos.

5. QUEQUE DE CHOCOLATE

CANTIDAD: Para molde 15cm largo rinde para 6 porciones

INGREDIENTES

- 250gr harina 000 1 ½ tz
- 25 gr cocoa mas 25ml aceite para disolver 1/4tz
- 125gr margarina a granel ½ tz |
- 120gr azúcar ½ tz
- 2 huevos grandes de 65gr pesados con cascara
- 1gr emulsionante ½ cucharilla rasa
- ¾ clla polvo de hornear fleischman (1,5gr)
- 150ml leche o agua ¾ tz
- 3ml esencia de vainilla 2 cucharillas



PARA DECORAR:

- 50gr azúcar impalpable

PROCEDIMIENTO

Aligerar la textura de la materia grasa hasta punto pomada posteriormente cremar (batir) la materia grasa con el azúcar luego agregar la yema y el emulsionante seguir batiendo hasta cremar toda la mezcla con la esencia, mezclar la cocoa con el aceite y de la misma forma agregar en el cremado, las claras mezclar con la leche o agua, e ir agregando poco a poco a la mezcla de yemas con los ingredientes secos intercalando poco a poco. para finalizar agregar el polvo de hornear y mezclar en forma envolvente la preparación debe tener consistencia similar al de una crema.

Realizar un corte vertical en la parte más larga del molde y hornear a 180°C por 45 minutos.

COBERTURA DE QUEQUE

6. GLASEADO REAL

- 200 a 400gr azúcar impalpable aprox.
- 1 clara de huevo
- 2ml vinagre o zumo de limón

PROCEDIMIENTO: Tamizar el azúcar impalpable y agregar poco a poco la clara de huevo con gotas de zumo de limón o vinagre. Dar color con colorantes comestibles e ir agregando claras según a la densidad o textura espesa del glaseado

RECOMENDACIONES PARA REALIZAR QUEQUES

- Se recomienda colocar papel bond, sabana o papel mantequilla en la base de los quequeros que va ayudar a que no se quede colado la masa en el molde y al mismo tiempo mayor estética para la venta que funcionan como pirotines.
- Se recomienda utilizar esencias no tan elaboradas para que se generen sabores y aromas naturales y no tan sintéticos.
- Recordar que la receta esta dosificado con margarina a granel, si desea utilizar en vasito regia se debe utilizar a la mitad de lo que indica en la receta.
- Considerar el material de los moldes al momento del horneado, porque el material del teflón genera mayor concentracion de calor al igual que el acero, a diferencia del material de calamina donde se debe hornear a 170°C y material de aluminio a 180°C por la concentración de calor del material.