OSOJI
Home Robots

Dulces Tentaciones @CamilaPastryLover

CON ROBOT DE COCINA OSOJIMIX OM6

Santiago de Chile / Mayo 2023

Dulces Tentaciones

Camila G. Elizalde & StudioPas Academy ®
Publicado y distribuido por StudioPas Academy
Todos los derechos reservados
Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.
Fotografía: Camila G. Elizalde
Editor: Maia Fridman
Asistente de Food Styling: Alan Escobar
Diseño: StudioPas Academy
Primera edición

STUDIOPAS
Experiential & Scientific Pastry Academy

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Camila G. Elizalde

Camila G. Elizalde es una chef pastelera de nacionalidad Chilena de 28 años de edad. Llevo a cabo sus estudios profesionales en Chile y luego se especializó en diversas escuelas de pastelería alrededor de todo el mundo, entre ellas École Lenôtre Paris. En su carrera ha desarrollado un método de enseñanza enfocado en la funcionalidad y ciencia de ingredientes, el cual la hizo conocida internacionalmente en conjunto con sus deliciosas recetas. Cuenta con más de 27.000 alumnos online, siendo dueña y fundadora de StudioPas Academy, escuela reconocida por ser la más grande y moderna de Latinoamérica al día de hoy. El año 2022 junto al equipo nacional de Chile, triunfa con el primer lugar en la Coupe du Monde de la Pâtisserie Americas 2022, convirtiéndose en campeona de América.

Con tan sólo 28 años, es Campeona de América y dueña de la escuela de pastelería más grande y moderna de Latinoamérica.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Oso ji Robotics

Oso ji Robotics Corporation es una compañía Chilena con partners japoneses, que busca democratizar la robótica, Oso ji utiliza la filosofía japonesa Kaizen en el diseño de electrodomésticos, la cual se basa en diseño de robots simples, eficientes y funcionales, a precios muy competitivos, con el mejor servicio al cliente del mercado Nuestro objetivo es poder llegar a todos los hogares latinoamericanos, ser la opción más conveniente a la hora de elegir un robot y crear una comunidad entorno a estos.
Trabajamos para que disfrutes tu tiempo y lo que te gusta hacer, creemos que la tecnología es lo que va ayudar al hombre a aprovechar su vida, y las tareas de limpieza podrán ser reemplazadas por las nuevas innovaciones.

Trabajamos para que disfrutes tu tiempo y lo que te gusta hacer, creemos que la tecnología es lo que va ayudar al hombre a aprovechar su vida

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Pastelería inteligente

¡Bienvenidos al maravilloso mundo de la pastelería inteligente! En este ebook, descubrirás cómo la tecnología del robot de cocina Oso ji Mix puede transformar tu negocio de pastelería y permitirte trabajar de manera más eficiente y precisa.

Sabemos que el tiempo es un recurso valioso para cualquier emprendedor, y la pastelería no es la excepción. Con Oso ji Mix, podrás ahorrar tiempo en la preparación y procesamiento de tus ingredientes, lo que te permitirá dedicar más tiempo a los detalles finos que hacen que tus productos se destaquen.

En este ebook, no solo te mostraremos cómo Oso ji Mix puede ayudarte a mejorar la calidad de tus productos, sino que también te proporcionaremos 10 recetas deliciosas y exitosas que puedes utilizar para comenzar a vender inmediatamente.

Ya sea que estés comenzando un negocio de pastelería desde cero o buscando mejorar uno existente, Oso ji Mix puede ser la solución que estás buscando. ¡Te deseamos la mejor de las suertes en tu emprendimiento!

Camila G. Elizalde

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Contenidos

Ingredientes	10
Utensillos	16
Consejos	18
Queque húmedo de limón	19
Galletas NY	27
Brownie fudge	34
Macarons	37
Cheesecake	48

Ingredientes

La mayoría de las recetas de este libro puede elaborarse con ingredientes muy fáciles de encontrar y medianamente accesibles. Lo que realmente importa es que estos ingredientes sean de la mejor calidad, sólo esto asegurará que nuestros productos tengan un buen sabor y textura. Si utilizamos ingredientes sucedáneos o de baja calidad obtendremos en consecuencia un producto de las mismas características. Es por esto que a continuación te contaré de manera general sobre los ingredientes más utilizados en este recetario.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Harina floja

Las harinas de trigo pueden clasificarse según la cantidad de proteína o de gluten que contienen: a menor cantidad de proteína se habla de harina débil o floja (contiene 8-9 % de proteína), mayormente utilizada en pastelería. También se le llama "de todo uso" y las encontramos fácilmente en el supermercado.

Azùcar blanca

Se denomina azúcar a la sacarosa, también conocida como azúcar regular o de mesa. Hablamos del azúcar granulado común de toda la vida, cuya función principal es endulzar.

Azùcar morena

El azúcar morena es un azúcar sin refinar o parcialmente refinada, formada por cristales de azúcar con algún contenido residual de melaza o producido por la adición de melaza al azúcar blanco refinado. Posee mayor humedad, aroma y sabor que el azúcar regular y normalmente tiene un grano más pequeño, al elegirla, es importante prestar atención a que sea realmente azúcar moreno y no azúcar regular con algún tinte adicionado.

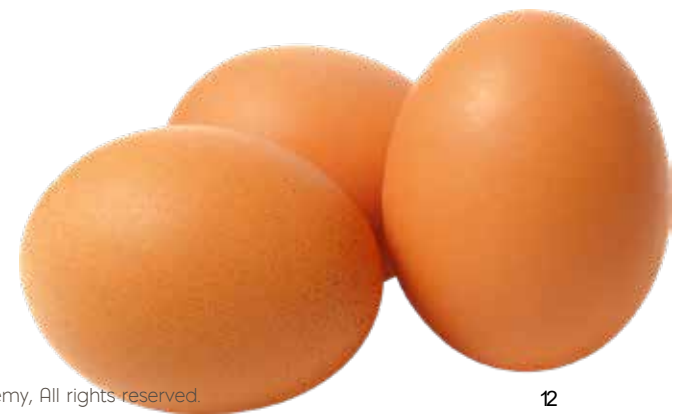
Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Mantequilla

La mantequilla es una emulsión láctea (es decir, proviene de la leche, específicamente de la crema de leche) que contiene entre un 80 y 82% de grasa, normalmente entre un 14 y 16% de agua y de 0,5 a 2% de materia seca no grasa (lactosa, ácido láctico y proteínas) y tiene un punto de fusión de 28 °C. Su sabor es muy agradable y consigue gustarle a la mayoría de las personas, razón por cuál se utiliza en muchas preparaciones tanto de panadería y pastelería, como de cocina. Es de suma importancia utilizar una mantequilla de buena calidad, compuesta únicamente de "crema de leche", sin aditivo alguno, y un mínimo de 80% de materia grasa. La mantequilla utilizada en este curso no contiene sal. Puedes utilizar cualquiera del supermercado, siempre y cuando sea mantequilla y no margarina.

Huevos

Los huevos utilizados en gastronomía provienen generalmente de gallinas, y corresponden a un óvulo de estas; la yema, que se recubre de material nutritivo, la clara, y finalmente una protección contra el exterior, que vendría siendo la cáscara. La clara se compone principalmente de agua (88%) y proteínas, de las cuales la albúmina es la más importante. En la yema el 50% es agua y el resto se reparte equitativamente entre proteínas y lípidos. Es de suma importancia utilizar siempre huevos frescos (de no más de 2 semanas), además, debemos asegurarnos de lavar y desinfectar los huevos antes de utilizarlos. Debe realizarse con algún tipo de desinfectante y únicamente el mismo día que se utilizará.



Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Polvos de horneo

Los polvos de hornear son un agente gasificante. Corresponden a una mezcla de bicarbonato sódico más dos ácidos, que una vez que entra en contacto con humedad, reacciona y libera gas. En otras palabras, es una reacción ácido-base que viene pre elaborada y que tendrá como función dar volumen y esponjosidad a nuestros productos. Podemos utilizar cualquiera del supermercado.

Bicarbonato

Los bicarbonatos son agentes gasificantes que presentan un elemento alcalino. También se les denomina levaduras químicas. Su función principal es la de generar gas para aumentar el volumen final de la masa antes de terminar la cocción. La reacción que generan es bastante simple, y corresponde a una reacción ácido-base, en la cual, el bicarbonato al entrar en contacto con un ácido produce gas dióxido de carbono (CO_2) y por ende otorga volumen a la preparación.

Maicena

El almidón de maíz, también conocido como "Maicena", se obtiene a partir del endospermo del grano de maíz. Es un hidrocoloide, es decir, es capaz de formar geles en presencia de agua, razón por la cual se suele utilizar como espesante y estructurante. Se encuentra también en cualquier supermercado.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Vaina de vainilla

La vainilla proviene de un tipo de planta del género de las orquídeas, crece en forma de vaina delgada y alargada. Es el saborizante y aromatizante más utilizado a nivel mundial en la pastelería. Tiene la cualidad de mejorar la armonía de sabores y aromas de variados ingredientes, como, por ejemplo, leche, limón, crema, huevos, entre otros. Existen varios productos derivados de la vainilla, como por ejemplo el extracto natural, la pasta de vainilla o el polvo de vainilla, cualquiera de ellos puede utilizarse, sin embargo, debemos tener cuidado de no comprar esencias artificiales ya que su sabor es completamente distinto al de la vainilla original.

La vainilla puede ser algo costosa, pero las cantidades que se usan son realmente mínimas. Puedes encontrar vainilla en supermercados, tiendas de repostería (como la de nuestra escuela) o emporios.
Para utilizar la vainilla se abre la vaina en la mitad y luego se raspan sus semillas, las cuales agregaremos directamente a la receta.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Chocolate

El chocolate corresponde a uno de los ingredientes más utilizados a nivel mundial en pastelería, y es sin duda una base fundamental para esta. El chocolate se define como "producto de cacao + azúcar", proviene del procesamiento del grano de cacao, que a su vez proviene del árbol de cacao "Theobroma Cacao", que crece principalmente en climas tropicales. El grano es extraído de las mazorcas de cacao que crecen pegadas al tronco del árbol. Luego de ser extraído, el grano pasa por un proceso de fermentación y posteriormente se seca al sol, para finalmente ser enviado a las fábricas de chocolate.

Las fábricas de chocolate tuestan el grano y lo muelen, luego, mediante succión de aire, separan y descartan la cáscara, en este punto los llamamos "Nibs de cacao", desde aquí los nibs pueden tomar dos caminos, pueden convertirse en chocolate, o bien, en cacao en polvo y manteca de cacao.

Lo que realmente importa es asegurarse de estar utilizando chocolate y no un sucedáneo de este, debemos leer que en los ingredientes indique manteca de cacao o pasta de cacao. Los chocolates de este E-book son de la marca República del cacao.

Copyright ©2023 STUDIOFA - Academy. All rights reserved.

Utensilios

A modo general, los utensilios que se requieren para hacer las recetas de este libro son una Oso ji mix, una buena espátula (mezquino), por supuesto una pesa digital para poder calcular todos los ingredientes adecuadamente (aunque nuestra Oso ji mix incluye balanza), un Zester o micro rallador (para sacar la piel de los cítricos), papel de horneo, un termómetro de horno para controlar me jor la temperatura y por supuesto, un horno donde cocinar nuestros productos.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Cacao en polvo

El cacao en polvo corresponde al extracto seco no graso del grano de cacao que posteriormente se muele. Es importante utilizar un cacao en polvo 100% de buena calidad y no cualquier cacao en polvo, ya que, la mayoría del cacao en polvo que se vende en casas de repostería en Chile, o bien, no es 100% cacao y está mezclado con cascarilla de cacao, o es de una calidad muy baja y no tiene aroma ni color intenso. Al utilizar este tipo de cacao de baja calidad, no obtenemos sabor a cacao ni tampoco el color deseado.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy. All rights reserved.

Consejos

Antes de comenzar a cocinar, recuerda siempre tener todos tus ingredientes perfectamente pesados y ordenados, de esta forma seguir el paso a paso se te hará mucho más fácil.

También es importante que sepas que antes de hornear los productos tu horno debe estar previamente precalentado, es decir, debe llevar al menos 10 minutos encendido en la temperatura de horneo, la cual podemos checar utilizando nuestro termómetro interno de horno. Los tiempos de horneo pueden variar levemente ya que todos los hornos cocinan de formas distintas.

No te olvides de leer la receta completa antes de empezar, y por supuesto, sigue las instrucciones al pie de la letra.

Otro consejo muy útil es que tanto los huevos, la mantequilla u otros elementos frescos, se encuentren a una temperatura ambiente de entre 20 a 25 °C antes de utilizarlos, de esta forma nos aseguramos de que todo se incorpore adecuadamente. En el caso de la mantequilla, si vives en un lugar frío, puedes introducirla en tandas de 5 segundos en el microondas hasta ablandarla y que tenga una textura pomada.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Queque húmedo de limón

RECETA PARA 1 QUEQUE DE 7 X 8 X 16 CM

Queque húmedo de limón, glaseado y bañado en almíbar de limón

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIO AS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Galletas NY

RECETA PARA 10 GALLETAS

Esta es la clásica galleta de chips de chocolate negro perfecta para remojar en leche o acompañar un café.

251 g de Mantequilla
229 g de Azúcar morena
105 g de Azúcar
126 g de Huevos
359 g de Harina floja
4,5 g de Sal
4 g de Maicena (almidón de maíz)
4 g de Bicarbonato
320 g de Chips de Chocolate 53%

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

[illegible]

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPRO Academy. All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIO AS Academy, All rights reserved

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Brownie Fudge

RECETA PARA 1 BROWNIE DE 15 X 15 X 5 CM

Brownie húmedo y chocolatoso con una corteza crocante y deliciosa, especialmente diseñado para los golosos.

78 g de Mantequilla
112 g de Chocolate negro 56%
75 g de Azúcar flor (glass)
78 g de Azúcar
17 g de Glucosa
115 g de Huevos
102 g de Harina floja
14 g de Cacao en polvo
2 g de Sal
100 g de Avellanas europeas tostadas

- Vaciar en el vaso de la Cookit la mantequilla junto con el chocolate, seleccionar 50°C a velocidad 2 por 4 minutos.
- Agregar el resto de ingredientes (menos las avellanas) a velocidad 2 por 40 segundos sin temperatura.
- Bajar los costados del vaso y agregar las avellanas, seleccionar giro inverso a velocidad 1 por 20 segundos sin temperatura.
- Traspasar la mezcla a un molde de 15 x 15 x 5 cm, previamente engrasado y forrado con papel mantequilla.
- Llevar el horno previamente precalentado a 180°C por 15 minutos aprox.

Las avellanas pueden reemplazarse por otro fruto seco, como nueces, pecanas o almendras. Este brownie puede congelarse cocido y porcionado por hasta 3 meses en congelación, el consumo debe regenerarse en horno por 5 minutos a 170°C.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 ST JOY PAS Academy. All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Macarons

RECETA PARA 30 MACARONS

Un clásico de la pastelería francesa para la hora del té.

[illegible]

75 g de Claras
88 g de Azúcar
100 g de Harina de almendras
65 g de Azúcar flor
5 g de Maicena (almidón de maíz)
1 g de Albúmina

- Verter la harina de almendras en conjunto con azúcar flor, la maicena y la albúmina al vaso de la Cooky y seleccionar velocidad 4,5 por 30 segundos. Reservar.
- Lavar bien el vaso y verter las claras utilizando el accesorio de mariposa y seleccionar velocidad 3,5 por 2 minutos a 37°C hasta montar.
- Pasado el tiempo, seleccionar velocidad 3,5 por 10 minutos a 37°C y enseguida agregar el azúcar en 3 tandas, dejando 30 segundos entre cada adición, utilizando el agujero de la tapa para verter el azúcar.
- Añadir colorante color café diluido en gel y seleccionar velocidad 3,5 por 1 minuto a 37°C.
- Agregar los secos previamente procesados y seleccionar velocidad 1 por 30 segundos.
- Bajar los bordes de mezcla adheridos al vaso con ayuda de un [illegible] y seleccionar 30 segundos en velocidad 1.
- Cuando la mezcla se vea homogénea, traspasar a una manga con boquilla de 4 mm.
- Manguear los macarons de 4 cm de diámetro sobre un mat de silicona que idealmente tenga guías impresas.
- Dejar secar los macarons a temperatura ambiente por 15 minutos aprox.
- Hornear a 130°C por 20 minutos.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

[illegible]

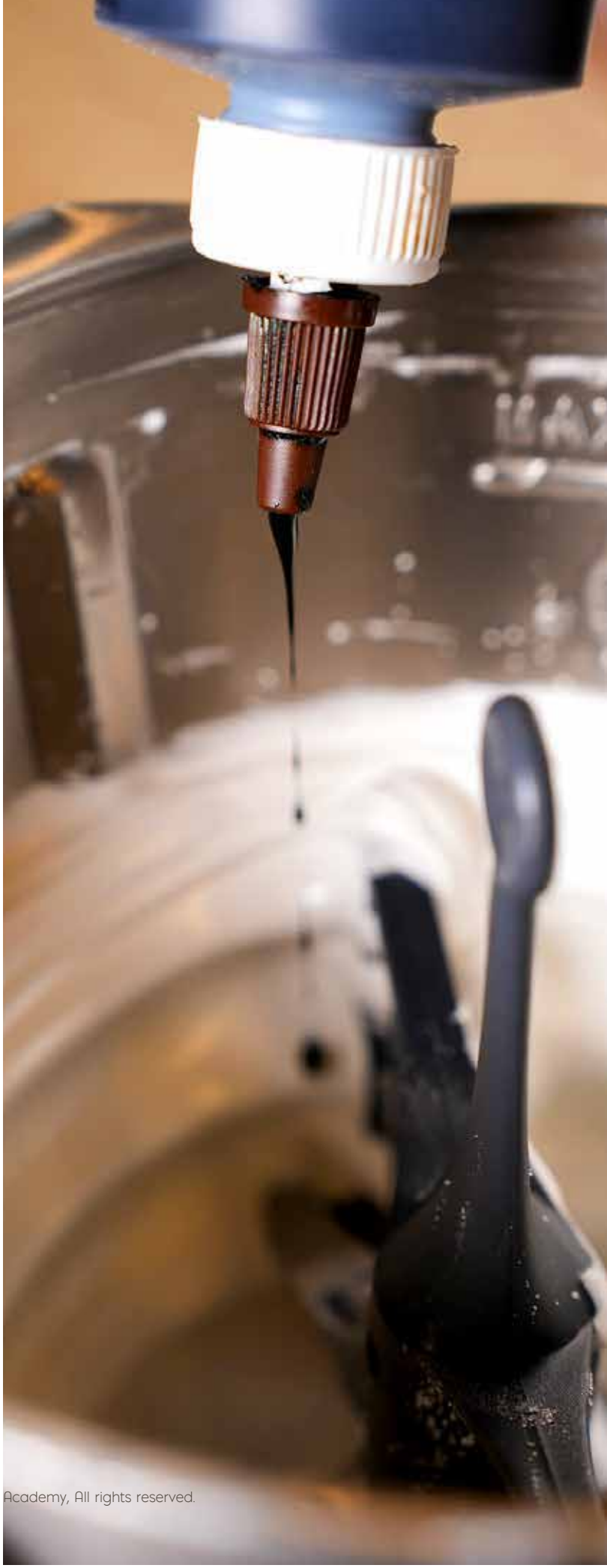
135 g de Chocolate 40%
87 g de Crema de leche

- Vertir el chocolate en la Cookit y seleccionar velocidad 3 por 3 minutos. Bajar los bordes de chocolate adheridos al vaso a la mitad del tiempo.
- Agregar la crema y seleccionar velocidad 4 por 1 minuto a 60° C, bajar los bordes de mezcla y continuar por 30 segundos mas en velocidad 3 a 60°C.
- Cubrir con film de cocina en contacto y dejar cristalizar a temperatura ambiente por 12 horas.
- Traspasar a una manga con boquilla de 1 cm y utilizar para rellenar los macarons.

Puedes conservar los macarons rellenos por hasta 3 meses en un recipiente hermético. Antes de consumirlos déjalos por al menos 2 horas en refrigeración.

©2023 STUDIOBAS Academy, All rights reserved

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.



Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIO PAS-Academy. All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright ©2023 STUDIOPES Academy. All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPOS Academy, All rights reserved.

Cheesecake

[redacted]

Clásico cheesecake neoyorkino, cremoso y con una base deliciosa de galletas reconstituidas.

[redacted]

- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]

[redacted]

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

Copyright©2023 STUDIOPAS Academy, All rights reserved.

STUDIOPAS
Experiential & Scientific Pastry Academy