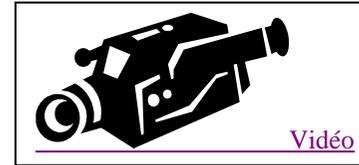


**Masa para bizcochuelo**



**HORAIRE**

<b>DATE</b>	19/10/09
<b>CLASSE</b>	2 HR section Européenne espagnol
<b>SEMAINE</b>	43

**Ingredients**

- Œufs : Huevos (0.125kg)
- Sucre : azúcar (0.015kg)
- Farine: harina (0.250kg)
- Sel : sal (0.005kg)
- Levure de bière: levadura de cerveza (0.020 kg)
- Eau: agua (0.050 l)
- Beurre: mantequilla (0.065kg)

**MATERIELS Utensilios de cocina**

- Une spatule : una espátula
- Un cul de poule: un bol
- Un fouet: un batidor
- Une corne: una espátula de plástico
- Une balance: una balanza
- Une grille à pâtisserie: una rejilla de repostería
- Un tamis : un cedazo

14h
14h10
14h20
14h30
14h40
14h50
15h
15h10
15h20
15h30
15h40
15h50
16h



Para la masa de bizcochuelo se debe enmantecar previamente los moldes, darlos vuelta y colocarlos en la nevera.

Pesar los ingredientes: la harina, la sal, el azúcar, la levadura, los huevos, el agua y la mantequilla.

Colocar la harina en un bol, hacer un hueco, añadir la sal, azúcar, dejarla en un costado para que no esté en contacto con la levadura.

Verter el agua, los huevos, añadir la levadura y luego con la punta de los dedos mezclar, incorporando de a poco la harina. Una vez los elementos reunidos, batir la masa hasta que se despegue del recipiente y de las manos. En este momento incorporar la mantequilla que debe tener la misma consistencia que la masa, después mezclar la mantequilla a la pasta, hasta que la mezcla logre una consistencia homogénea.

Una vez que la pasta se despegue del recipiente y de las manos, la masa para bizcochuelo está lista para colocar en los moldes.