

GALLETAS

- 40 Huevos.
- 2.5 kg azúcar.
- 2 litros aceite girasol.
- 160 gr impulsor.
- Pizca sal.
- Ralladura de 2 limones, (1tapon).
- Harina la que necesite, aprox 7Kg.
- Temperatura 215º, durante 11 minutos.

½ GALLETAS

- 20 Huevos.
- 1.250kg azúcar.
- 1 litro aceite girasol.
- 80gr impulsor.
- Pizca sal.
- Ralladura de 1 limón (1/2 tapón).
- Harina la que necesite, aprox 3.5 kg.
- Temperatura 215º, durante 11 minutos.

TORTAS 6KG

- 6 kg harina.
- 1.5 kg azúcar.
- 1.5 litro aceite.
- 1.5 litro agua (ésta no es una medida estable, varía en función de la harina).
- 2 kg levadura masa.
- 2.5 pastilla levadura (varía según Tº ambiente).
- 110 gr mejorante.
- 9 huevos.
- 140 gr flanin.
- Ralladura y zumo de dos naranjas y un limón.
- Peso de cada torta 150gr.
- Temperatura 180º, durante 14 minutos.
- Tiro abierto.
- En verano, líquidos en frío, en invierno calientes.

TORTAS 4KG

- 4 kg harina.
- 1kg azúcar.
- 1litro aceite girasol.
- 0.5 litro agua, (varía según harina).
- 1 kg levadura masa.
- 2 pastillas levadura, (varía según Tº ambiente)
- 80 gr mejorante.
- 7 huevos.
- 100 gr flanin.
- Ralladura y zumo de una naranja y un limón.
- Peso de cada torta 150 gr.
- Temperatura 180º, durante 14 minutos.

PASTAS FLORA

- 3 kg manteca.
- 18 yemas de huevo.
- 1.5 litro vino blanco.
- 1.5 litro aceite girasol.
- 3 kg azúcar.
- Pizca sal.
- Ralladura y zumo de 2 naranjas y 1 limón.
- Harina la que necesite, aprox 13 kg.
- Temperatura 210°, durante 17 minutos.
- Tiro abierto.
- A los 5 kg de masa de pasta flora $\frac{1}{2}$ kg granillo de chocolate.

$\frac{1}{2}$ PASTAS FLORA

- 1.5 kg manteca.
- 9 yemas de huevo.
- 0.75 litro vino blanco.
- 0.75 aceite girasol.
- 1.5 kg azúcar.
- Pizca sal.
- Harina la que necesite, aprox 6.5 kg.
- Temperatura 210°, durante 17 minutos.
- Tiro abierto.

ROSQUILLAS DE VINO

- 2 litros vino blanco.
- 4 litros aceite de girasol.
- 50/60 gr impulsor.
- 300 gr azúcar.
- 200 gr manteca, (varía según Tº ambiente, verano; 150gr)
- Harina la que necesite, aprox 8 kg.
- Temperatura 210º, durante 17 minutos.
- Tiro abierto.

½ ROSQUILLAS DE VINO

- 1 litro vino blanco.
- 2 litros aceite girasol.
- 30/40 gr impulsor.
- 150 gr azúcar.
- 100 gr manteca, (varía según Tº ambiente).
- Harina la que necesite, aprox 4 kg.
- Temperatura 210º, durante 17 minutos.
- Tiro abierto.

MAGDALENAS

- 36 huevos.
- 4.400 kg azúcar.
- 6 kg harina.
- 1 tapón limón.
- 3 litros leche.
- 1 litro agua.
- 4.5 litros aceite girasol.
- 360 gr impulsor.
- Temperatura 235°, durante 12 minutos.
- Tiro cerrado.

½ MAGDALENAS

- 18 huevos.
- 2.200 kg azúcar.
- 3 kg harina.
- 1.750 litro leche.
- 0.5 litro agua.
- 2 litros aceite.
- 180 gr impulsor.
- Temperatura 235°, durante 12 minutos.
- Tiro cerrado.

SECAS

- 2 litros aceite girasol.
- 2 litros vino blanco y un poco.
- 150 gr sal.
- 200 gr cañamones.
- Harina la que necesite.
- Temperatura 210°, durante 17 minutos.
- Cada seca pesa 75 gr.

½ SECAS

- 1 litro aceite girasol.
- 1 litro vino blanco y un poco.
- 75 gr sal.
- 100 gr cañamones.
- Harina la que necesite.
- Temperatura 210°, durante 17 minutos.

BASE EMPANADAS

- 2 kg harina.
- 0.5 litro aceite girasol.
- 0.5 litro agua.
- 40 gr sal.
- 300 gr levadura masa.
- 20 gr mejorante.
- Dos dedos levadura pastilla.
- Temperatura 230°, tiro abierto.

COQUITOS

- 3 docenas de huevos.
- 3 kg coco.
- 3kg azúcar.
- Temperatura 210°, durante 12 minutos.
- Tiro abierto.

SECAS DULCES

- 250 ml aceite girasol.
- 250 ml vino blanco.
- 20 gr azúcar.
- 1.5 gr canela.
- Antes de cocer la seca se baña con huevo y azúcar.

MANTECADO BLANCO 6KG

- 6 kg manteca.
- 2 litros vino blanco.
- 150 gr azúcar.
- 20 gr sal.
- Anís 450 ml.
- Ralladura y zumo de 7 naranjas y 7 limones.
- Harina la que necesite, aprox 8 kg.
- Temperatura 215º, durante 17 minutos.

MANTECADO BLANCO 4KG

- 4 kg manteca.
- 1.333 litro vino blanco.
- 100 gr azúcar.
- 14 gr sal.
- Anís 300 ml.
- Ralladura y zumo de 5 naranjas y 5 limones.
- Harina la que necesite, aprox 5.400 kg.
- Temperatura 215º, durante 17 minutos.

MANTECADO BLANCO 3 KG

- 3 kg manteca.
- 1 litro vino blanco.
- 75 gr azúcar.
- 10 gr sal.
- Anís 225 ml.
- Ralladura y zumo de 3.5 naranjas y 3.5 limones.
- Harina la que necesite, aprox 4 kg.
- Temperatura 215º, durante 17 minutos.

MANTECADO BLANCO 2 KG

- 2 kg manteca.
- 0.665 litro vino blanco.
- 50 gr azúcar.
- 8 gr sal.
- Anís 150 ml.
- Ralladura y zumo de 2 naranjas y 2 limones.
- Harina la que necesite, aprox 2.666 kg.
- Temperatura 215º, durante 17 minutos.

MANTECADO BLANCO 1 KG

- 1 kg manteca.
- 0.333 litro vino blanco.
- 25 gr azúcar.
- 4 gr sal.
- Anís 75 ml.
- Ralladura y zumo de 1 naranja y 1 limón.
- Harina la que necesite, aprox 1.333 kg.
- Temperatura 215º, durante 17 minutos.

MANTECADO MORENO 6 KG

- 6 kg manteca.
- 1.8 kg azúcar.
- 6 litros aceite girasol.
- 1.5 litros vino blanco.
- 30 gr canela.
- Ralladura y zumo de 6 naranjas y 6 limones
- Harina la que necesite, aprox 24 kg.
- Temperatura 215º, durante 17 minutos.

MANTECADO MORENO 2 KG

- 2 kg manteca.
- 600 gr azúcar.
- 2 litros aceite girasol.
- 0.5 litro vino blanco.
- 10 gr canela.
- Ralladura y zumo de 2 naranjas y 2 limones
- Harina la que necesite, aprox 8 kg.
- Temperatura 215º, durante 17 minutos.

MANTECADO MORENO 1 KG

- 1 kg manteca.
- 300 gr azúcar.
- 1 litro aceite girasol.
- 250 ml vino blanco.
- 5 gr canela.
- Ralladura y zumo de 1 naranjas y 1 limones
- Harina la que necesite, aprox 4 kg.
- Temperatura 215º, durante 17 minutos.