

RECETARIO

PAN DE QUESO



Bizcochitos de queso picante



INGREDIENTES

Masa

Pan de Queso	250 g
Queso rallado	125 g
Manteca	125 g
Huevos	62 g
Leche	62 g
Ají molido	5 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta o lira el **Pan de Queso**, el queso rallado y el ají molido en velocidad lenta hasta que se integren.
- Agregar los huevos, la manteca y la leche, mezclar durante dos minutos a velocidad lenta o hasta que quede una masa lisa y uniforme.
- Formar un bloque de masa y con un palo de amasar, afinar la masa hasta unos 5 milímetros de espesor, cortar con cortante redondo del tamaño deseado y estibarlos en una placa lisa con una separación de 1 centímetro entre cada una de las piezas.
- Hornear durante 10 minutos a 210° C.

RENDIMIENTO

- 62 unidades de 10 g c/u aproximadamente.

Bizcochitos de queso y semillas



INGREDIENTES

Masa

Pan de Queso	250 g
Queso rallado	125 g
Manteca	125 g
Huevos	62 g
Leche	62 g
Semillas	12 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta o lira el **Pan de Queso**, el queso rallado y las semillas en velocidad lenta hasta que se integren.
- Agregar los huevos, la manteca y la leche, mezclar durante dos minutos a velocidad lenta o hasta que quede una masa lisa y uniforme.
- Formar un bloque de masa y con un palo de amasar, afinar la masa hasta unos 5 milímetros de espesor, cortar con cortante redondo del tamaño deseado y estibarlos en una placa lisa con una separación de 1 centímetro entre cada una de las piezas.
- Hornear durante 10 minutos a 210° C.

RENDIMIENTO

- 62 unidades de 10 g c/u aproximadamente.

Bizcochitos de queso



INGREDIENTES

Masa

Pan de Queso	250 g
Queso rallado	125 g
Manteca	125 g
Huevos	62 g
Leche	62 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta o lira el **Pan de Queso**, el queso rallado y las semillas en velocidad lenta hasta que se integren.
- Agregar los huevos, la manteca y la leche, mezclar durante dos minutos a velocidad lenta o hasta que quede una masa lisa y uniforme.
- Formar un bloque de masa y con un palo de amasar, afinar la masa hasta unos 5 milímetros de espesor, cortar con cortante redondo del tamaño deseado y estibarlos en una placa lisa con una separación de 1 centímetro entre cada una de las piezas.
- Hornear durante 10 minutos a 210° C.

RENDIMIENTO

- 62 unidades de 10 g c/u aproximadamente.

Grisines

de queso, tomate y albahaca



INGREDIENTES

Masa

Pan de Queso	250 g
Queso rallado	75 g
Agua	100 g
Huevos	100 g
Tomates secos	20 g
Albahaca deshidratada	5 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta o lira el **Pan de Queso**, el queso rallado y en velocidad lenta hasta que se integren.
- Agregar los huevos y el agua y mezclar durante dos minutos a velocidad lenta o hasta que quede una masa lisa y uniforme.
- Agregar los tomates secos picados y la albahaca deshidratada.
- Dividir en piezas de 30 gramos, estirarlos y estibarlos en una placa lisa con una separación de 2 centímetros entre cada una de las piezas.
- Hornear durante 10 minutos a 210° C.

RENDIMIENTO

- 62 unidades de 10 g c/u aproximadamente.

Grisines de queso



INGREDIENTES

Masa

Pan de Queso	250 g
Queso rallado	75 g
Agua	100 g
Huevos	100 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta o lira el **Pan de Queso**, el queso rallado y la cebolla deshidratada en velocidad lenta hasta que se integren.
- Agregar los huevos y el agua y mezclar durante dos minutos a velocidad lenta o hasta que quede una masa lisa y uniforme.
- Dividir en piezas de 30 gramos, estirarlos y estibarlos en una placa lisa con una separación de 2 centímetros entre cada una de las piezas.
- Hornear durante 10 minutos a 210° C.

RENDIMIENTO

- 17 unidades de 30 g c/u aproximadamente.

Pan de queso y cebolla



INGREDIENTES

Masa

Pan de Queso	250 g
Queso rallado	100 g
Agua	100 g
Huevos	100 g
Cebolla deshidratada	50 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta o lira el **Pan de Queso**, el queso rallado y la cebolla deshidratada en velocidad lenta hasta que se integren.
- Agregar los huevos y el agua y mezclar durante dos minutos a velocidad lenta o hasta que quede una masa lisa y uniforme.
- Dividir en piezas de 30 gramos, formar bollitos y estibarlos en una placa lisa con una separación de 2 centímetros entre cada una de las piezas.
- Hornear durante 10 minutos a 210° C.

RENDIMIENTO

- 20 unidades de 30 g c/u aproximadamente.

Pan de queso y jamón



INGREDIENTES

Masa

Pan de Queso	250 g
Queso rallado	75 g
Agua	100 g
Huevos	100 g
Jamon Picado	25 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta o lira el **Pan de Queso**, el queso rallado y el jamón picado en velocidad lenta hasta que se integren.
- Agregar los huevos y el agua y mezclar durante dos minutos a velocidad lenta o hasta que quede una masa lisa y uniforme.
- Dividir en piezas de 30 gramos, formar bollitos y estibarlos en una placa lisa con una separación de 2 centímetros entre cada una de las piezas.
- Hornear durante 10 minutos a 210° C.

RENDIMIENTO

- 20 unidades de 30 g c/u aproximadamente.

Pan de queso y salame



INGREDIENTES

Masa

Pan de Queso	250 g
Queso rallado	75 g
Agua	100 g
Huevos	100 g
Salamin picado fino	25 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta o lira el **Pan de Queso**, el queso rallado y el salame, en velocidad lenta hasta que se integren.
- Agregar los huevos y el agua y mezclar durante dos minutos a velocidad lenta o hasta que quede una masa lisa y uniforme.
- Dividir en piezas de 30 gramos, formar bollitos y estibarlos en una placa lisa con una separación de 2 centímetros entre cada una de las piezas.
- Hornear durante 10 minutos a 210° C.

RENDIMIENTO

- 20 unidades de 30 g c/u aproximadamente.

Pan de queso y roquefort



INGREDIENTES

Masa

Pan de Queso	250 g
Queso rallado	75 g
Agua	100 g
Huevos	100 g
Queso Roquefort	25 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta o lira el **Pan de Queso**, el queso rallado, el queso roquefort y las nueces picadas en velocidad lenta hasta que se integren.
- Agregar los huevos y el agua y mezclar durante dos minutos a velocidad lenta o hasta que quede una masa lisa y uniforme.
- Dividir en piezas de 30 gramos, formar bollitos y estibarlos en una placa lisa con una separación de 2 centímetros entre cada una de las piezas.
- Hornear durante 10 minutos a 210° C.

RENDIMIENTO

- 17 unidades de 30 g c/u aproximadamente.

Pan de queso



INGREDIENTES

Masa

Pan de Queso	250 g
Queso rallado	75 g
Agua	100 g
Huevos	100 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta o lira el **Pan de Queso**, el queso rallado en velocidad lenta hasta que se integren.
- Agregar los huevos y el agua y mezclar durante dos minutos a velocidad lenta o hasta que quede una masa lisa y uniforme.
- Dividir en piezas de 30 gramos, formar bollitos y estibarlos en una placa lisa con una separación de 2 centímetros entre cada una de las piezas.
- Hornear durante 10 minutos a 210° C.

RENDIMIENTO

- 20 unidades de 30 g c/u aproximadamente.

Scon

de queso y pimienta



INGREDIENTES

Masa

Pan de Queso	250 g
Queso rallado	125 g
Manteca	125 g
Huevos	62 g
Leche	62 g
Pimienta negra en granos	5 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta o lira el **Pan de Queso**, el queso rallado y la pimienta molida en velocidad lenta hasta que se integren.
- Agregar los huevos, la manteca y la leche, mezclar durante dos minutos a velocidad lenta o hasta que quede una masa lisa y uniforme.
- Formar un bloque de masa y con un palo de amasar, afinar la masa hasta unos 3 centímetros de espesor, cortar en triángulos y estibarlos en una placa lisa con una separación de 2 centímetros entre cada una de las piezas.
- Hornear durante 25 minutos a 180° C.

RENDIMIENTO

- 10 unidades de 60 g c/u aproximadamente.

Tablitas de queso



INGREDIENTES

Masa

Pan de Queso	250 g
Queso rallado	125 g
Agua	125 g
Huevos	62 g

PROCEDIMIENTO

Masa

- Mezclar con paleta o lira el **Pan de Queso**, y el queso rallado en velocidad lenta hasta que se integren.
- Agregar los huevos y el agua y mezclar durante dos minutos a velocidad lenta o hasta que quede una masa lisa y uniforme.
- Dividir en piezas de 30 gramos, formar grises que luego se estirarán con un palo de amasar y estibarlos en una placa lisa con una separación de 2 centímetros entre cada una de las piezas.
- Antes de ingresar al horno, pincelar con aceite.
- Hornear durante 10 minutos a 210° C.

RENDIMIENTO

- 17 unidades de 60 g c/u aproximadamente.



Seguinos en:



Puratos del Uruguay S.A
Camino Corrales 2863 | Montevideo | Uruguay
Tel: 0800-7500 | E-mail: uruguayinfo@puratos.com
web: www.puratos.com.uy