

Pastel de Cereza

| Ingredients | 50 Porciones | | 100 Porciones | | Directions |
|--|--------------|---------------------|---------------|-------------------|--|
| | Weight | Measure | Weight | Measure | |
| Harina integral, fortificada | 2 lb 4 oz | 2 cuarto gl 1/2 taz | 4lb 8 oz | 1 gl 1 tza | 1. Masa de pastelería: Combine la harina y la sal. Mezcle la manteca hasta hacer bolitas de tamaño de guisantes pequeños. |
| Sal | | 2 cda | | 1 cda 1 cda | |
| Mantequilla libre de grasas trans | 1 lb 4 oz | 3 tza | 2 lb 8 oz | 1 cuarto gl 3 tza | 2. Agregue el agua y mezcle hasta que los ingredientes secos estén húmedos. Cúbralo y déjelo a un lado para el paso 10. |
| Agua, fría | | 1 1/3 tza | | 2 2/3 tza | |
| Todos los jugos reservados de la cereza (desde las cerezas escurridas) adicionalmente del agua, fría, es necesario | | 1 cuarto gl 3 tza | | 3 cuarto gl 2 tza | |
| Maicena | 10 oz | 2 1/2 tza | 1 lb 4 oz | 1 cuarto gl 1 tza | 3. Relleno: Escurra las cerezas, guardando el jugo. Ponga las cerezas de un lado para el paso 8. 4. Agregue agua al jugo de cereza 5. Mezcle la maicena con aproximadamente ¼ |

| | | | | | |
|---|------------|-------------------------|------------|---------------------------------|--|
| Azúcar | 2 lb 4 oz | 1 1 1/3 cup | 4 lb 8 oz | 2 qt 2 2/3 cups | <p>6. Ponga el resto de la mezcla de líquido a hervir. Agregue el azúcar. Gradualmente agregue la mezcla de maicena al líquido hirviendo. Cocínelo, revuélvalo constantemente hasta que espese. Mezcla va a ser espesa pero se va a afinar después del paso 7 y 8.</p> |
| Cerezas rojas de la tarta sin carozo, sin endulzar, enlatadas, en agua, escurrida | 8 lb 12 oz | 1 gl 2 tza (2 Lata #10) | 17 lb 8 oz | 2 gl 1 cuarto gl (4 LataNo. 10) | <p>7. Agregue las cerezas para espesar la mezcla. Revuelva ligeramente y no rompa la fruta.</p> <p>8. Remueva del fuego. Mezcle la azúcar restante a la mezcla.</p> <p>9. Vierta 3 1/4 cuarto gl 2 de la mezcla de la cereza espesa en cada bandeja de hornear (12" x 20" x 2 1/2"). Para 50porciones, use 2bandeja. Para 100 porciones, use 4 bandejas. Déjelo de un lado.</p> <p>10. Desenrolle la masa en rectángulos (aproximadamente 12" x 20") en una superficie ligeramente cubierta con harina. Use alrededor de 2 lb 1 oz de la masa en cada bandeja.</p> <p>11. Cubra las cerezas con la masa. Con un pincel unte la masa con agua. Corte la masa 5 x</p> |

12. Hornee hasta que la masa esté dorada y el relleno burbujeante. En horno convencional: 425° F por 1 hora En horno de convección 375°F por 40 minutos.

13. Corte cada bandeja 5x5 (25 porciones por bandeja).

Notas

Variación:

Pastel de Cereza (use cerezas rojas congeladas, sin semilla, descongeladas)

50 porciones: Siga los pasos 1 y 2. En el paso 3 use 17 lb (2 galones 1 cuarto gl) cerezas descongeladas. Continúe con el paso 4 y 5. En los pasos 6 y 7, omita el azúcar. Continúe con los pasos 8 a 13.

100 porciones: Siga los pasos 1 y 2. En el paso 3 use 34 lb (4 galones 2 cuarto gl) cerezas descongeladas. Continúe con los pasos 4 y 5. En los pasos 6 y 7 omita la azúcar. Continúe con los pasos 8 a 13.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

| Serving | Yield | Volume |
|---|--|---|
| 1 porción otorga 3/8 taza de fruta o el equivalente a ¼ oz granos | <p>50 Porciones: 17 lb 3 oz (sin hornear)</p> <p>100 Porciones: 34 lb 6 oz (sin hornear)</p> | <p>50 Porciones: 1 bandeja sobre mesa de vapor</p> <p>100 Porciones: 2 bandejas sobre mesa de vapor</p> |