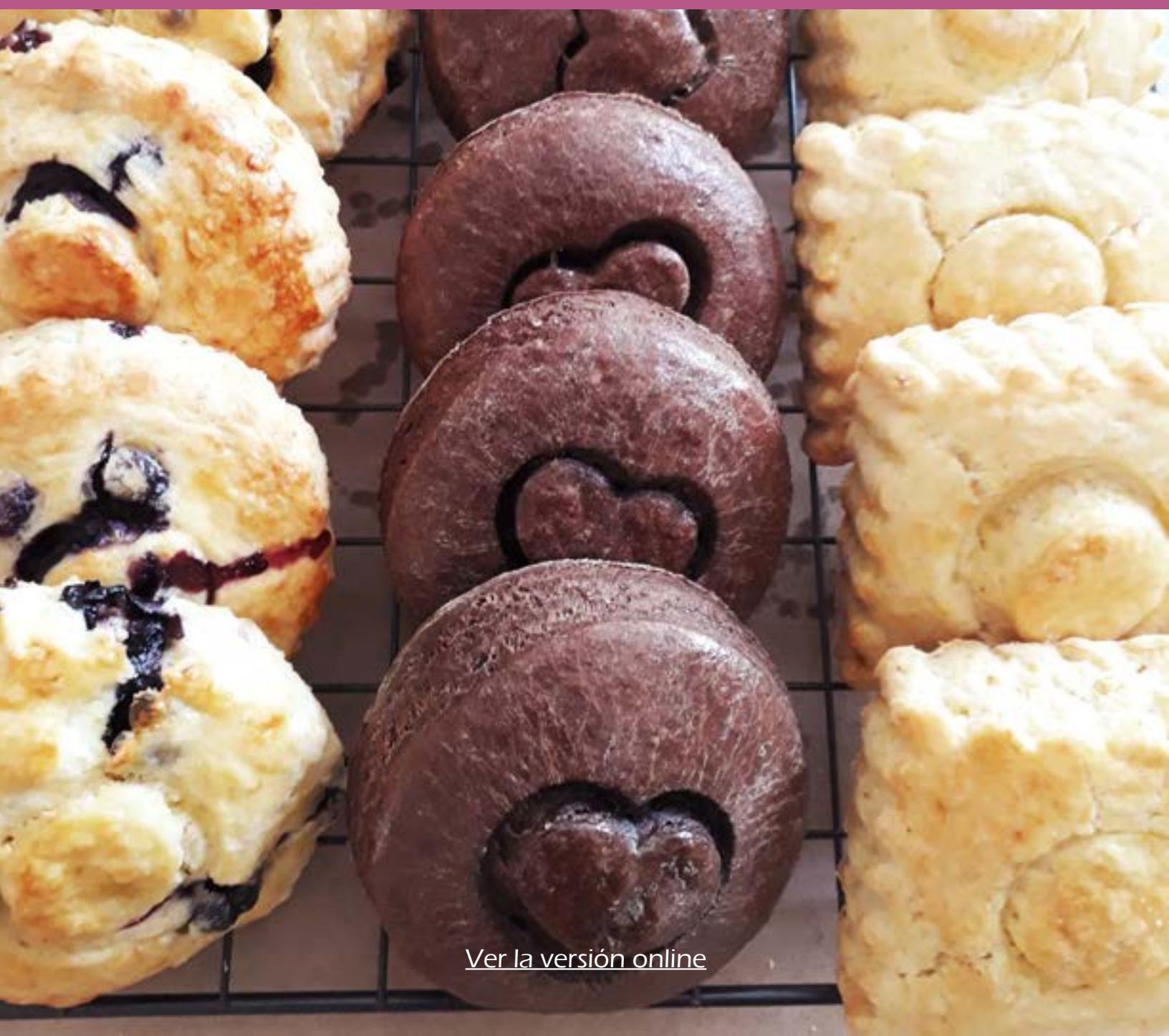


FESTIVAL DE BISQUETS

Recetario paso a paso con 7 sabores originales



[Ver la versión online](#)



UN FESTIVAL DE SABORES



Chef Mónica Díaz

Disfruta este recetario que es ideal para compartir en familia y consentir a la gente que amas que hará cualquier desayuno o detalle en el día **¡espectacular!**

Me encantará escuchar de ti, que me cuentes cómo te fue preparando estas recetas e incluso me mandes fotos de tu trabajo. ¡Me encanta cuando me comparten sus creaciones! Si tienes dudas, envíame un mensaje a través de [@bakingty](#) te contestaré lo antes posible.

Recetas creadas y elaboradas por la Chef Mónica Díaz.

Por favor no vendas o compartas este material. Es una inversión para ti y para mí.

Respetemos el trabajo e inversión mutua.

[Ver la versión online](#)





BISQUETS DE NARANJA

INGREDIENTES

- 500 grs de harina Integral
- 50 grs azúcar refinada
- 2 cdtas sal
- 2 cdtas polvo para hornear
- 1 ½ cdtas levadura
- 175 gr mantequilla (fría)
- 2 huevos
- 230 ml de yogurt natural
- 1 cda esencia de vainilla
- 1 taza de arándanos deshidratados
- 1 taza de nuez picada

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl o taza medidora junta el yogurt con los huevos y la vainilla. Revuelve bien todos los ingredientes, reserva.
2. En un bowl amplio cierne la harina, con la sal, la levadura, el polvo para hornear y el azúcar, reserva.
3. Corta la mantequilla en cubos de aproximadamente 2 x 2 cms, añádelos a la mezcla de harina.
4. Con tus dedos ve integrando el harina y la mantequilla, hasta que quede una mezcla arenosa. La mezcla debe sentirse firme y fría.
5. Agrega poco a poco los líquidos y ve integrando envolventemente hasta conseguir una mezcla tersa y elástica.
6. Vuelca la masa sobre una superficie enharinada (ligeramente) y forma una bola, agrega los arándanos y las nueces picadas.
7. Amasa ligeramente para que se incorporen. Forma nuevamente una bola y ponla en un recipiente de plástico o vidrio y tápala con papel film.
8. Refrigerá tu masa por 30 minutos.
9. En superficie enharinada extiende la masa con un rodillo hasta obtener 1 cm de grosor. Corta con el cortador de tu elección y con uno más pequeño haz una marca en el centro. Ponlos en una charola con una separación de al menos 2 cms entre cada uno.
10. Barniza tus bisquets con brillo de huevo, déjalos reposar por 20 minutos antes de llevarlos al horno.
11. Hornea a 170°C (160° horno de convección) por 12 a 15 o hasta que estén ligeramente dorados.

BISQUETS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 440 grs de harina
- 60 grs de cocoa en polvo
- 50 gr de azúcar refinada
- 2 cdta sal
- 2 cdta polvo para hornear
- 1 cdta levadura
- 175 gr mantequilla (fría)
- 2 huevos
- 200 ml de leche
- 1 cda esencia de vainilla



PROCEDIMIENTO

1. En un bowl o taza medidora junta la leche con los huevos y la vainilla. Revuelve bien todos los ingredientes, reserva.
2. En un bowl amplio cierne la harina, la cocoa, la sal, la levadura, el polvo para hornear y el azúcar, reserva.
3. Corta la mantequilla en cubos de aproximadamente 2 x 2 cms, añádelos a la mezcla de harina.
4. Con tus dedos ve integrando la harina y la mantequilla, hasta que quede una mezcla arenosa. La mezcla debe sentirse firme y fría.
5. Agrega poco a poco los líquidos y ve integrando envolventemente hasta conseguir una mezcla tersa y elástica.
6. Vuelca la masa sobre una superficie enharinada (ligeramente) y forma una bola, ponla en un recipiente de plástico o vidrio y tápala con papel film.
7. Refrigerá tu masa por 30 minutos.
8. En superficie enharinada extiende la masa con un rodillo hasta obtener 1 cm de grosor. Corta con el cortador de tu elección y con uno más pequeño haz una marca en el centro. Ponlos en una charola con una separación de al menos 2 cms entre cada uno.
9. Barniza tus bisquets con brillo de huevo, déjalos reposar por 20 minutos antes de llevarlos al horno.
10. Hornea a 170°C (160° horno de convección) por 12 a 15 o hasta que estén ligeramente dorados.





BISQUETS MARMOLEADOS

INGREDIENTES

- 500 grs de harina
- 75 grs azúcar refinada
- 2 cdtas sal
- 2 cdtas polvo para hornear
- 1 cdtas levadura
- 175 gr mantequilla (fría)
- 2 huevos
- 200 ml de crema ácida
- 1 cda esencia de vainilla
- 3 cdtas de cocoa en polvo

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl o taza medidora junta la leche con los huevos y la vainilla. Revuelve bien todos los ingredientes, reserva.
2. En un bowl amplio cierne el harina, con la sal, la levadura, el polvo para hornear y el azúcar, reserva.
3. Corta la mantequilla en cubos de aproximadamente 2 x 2 cms, añádelos a la mezcla de harina.
4. Con tus dedos ve integrando el harina y la mantequilla, hasta que quede una mezcla arenosa. La mezcla debe sentirse firme y fría.
5. Agrega poco a poco los líquidos y ve integrando envolventemente hasta conseguir una mezcla tersa y elástica.
6. Vuelca la masa sobre una superficie enharinada (ligeramente), amasa sutilmente para que se incorporen todos los ingredientes y forma una bola.
7. Retira $\frac{1}{4}$ de la masa e incorpórale la cocoa en polvo. Amasa y reserva.
8. Pon cada masa (la de vainilla y la de chocolate a reposar en el refrigerador por separado. Cúbrelas con papel film.
9. Refrigera tu masa por 30 minutos.
10. Saca tus masas del refrigerador e incorpóralas de manera que te quede una masa marmoleada.
11. En superficie enharinada extiende la masa con un rodillo hasta obtener 1 cm de grosor. Corta con el cortador de tu elección y con uno más pequeño haz una marca en el centro. Ponlos en una charola con una separación de al menos 2 cms entre cada uno.
12. Barniza tus bisquets con brillo de huevo, déjalos reposar por 20 minutos antes de llevarlos al horno.

BISQUETS DE ALMENDRA Y CHISPAS DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 450 grs de harina
- 50 grs polvo de almendra
- 75 grs azúcar refinada
- 2 cdta sal
- 2 cdta polvo para hornear
- 1 cdta levadura
- 175 gr mantequilla (fría)
- 2 huevos
- 200 ml de buttermilk
- 1 cda esencia de vainilla
- 1 cdta esencia de almendra
- $\frac{3}{4}$ taza de chispas de chocolate horneables

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl o taza medidora junta el buttermilk con los huevos y la vainilla. Revuelve bien todos los ingredientes, reserva.
2. En un bowl amplio cierne el harina, con la sal, la levadura, el polvo para hornear, el polvo de almendra y el azúcar, reserva.
3. Corta la mantequilla en cubos de aproximadamente 2 x 2 cms, añádelos a la mezcla de harina.
4. Con tus dedos ve integrando el harina y la mantequilla, hasta que quede una mezcla arenosa. La mezcla debe sentirse firme y fría.
5. Agrega poco a poco los líquidos y ve integrando envolventemente hasta conseguir una mezcla tersa y elástica. Añade la esencia de almendra
6. Vuelca la masa sobre una superficie enharinada (ligeramente) y forma una bola, agrega las chispas de chocolate, y amasa ligeramente para que se incorporen. Forma nuevamente una bola y ponla en un recipiente de plástico o vidrio y tápala con papel film.
7. Refrigera tu masa por 30 minutos.
8. En superficie enharinada extiende la masa con un rodillo hasta obtener 1 cm de grosor. Corta con el cortador de tu elección y con uno más pequeño haz una marca en el centro. Ponlos en una charola con una separación de al menos 2 cms entre cada uno.
9. Barniza tus bisquets con brillo de huevo, déjalos reposar por 20 minutos antes de llevarlos al horno.
10. Hornea a 170°C (160° horno de convección) por 12 a 15 o hasta que estén ligeramente dorados.





BISQUETS NATURALES

INGREDIENTES

- | | | |
|--------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| • 500 grs de harina | • 2 cdtas polvo para hornear | • 2 huevos |
| • 75 grs azúcar refinada | • 1 cdtas levadura | • 200 ml de leche |
| • 2 cdtas sal | • 175 gr mantequilla (fría) | • 1 cda esencia de vainilla |

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl o taza medidora junta la leche con los huevos y la vainilla. Revuelve bien todos los ingredientes, reserva.
2. En un bowl amplio cierne el harina, con la sal, la levadura, el polvo para hornear y el azúcar, reserva.
3. Corta la mantequilla en cubos de aproximadamente 2 x 2 cms, añádelos a la mezcla de harina.
4. Con tus dedos ve integrando el harina y la mantequilla, hasta que quede una mezcla arenosa. La mezcla debe sentirse firme y fría.
5. Agrega poco a poco los líquidos y ve integrando envolventemente hasta conseguir una mezcla tersa y elástica.
6. Vuelca la masa sobre una superficie enharinada (ligeramente), amasa suavemente para que se incorporen todos los ingredientes y forma una bola.
7. Ponla en un recipiente de plástico o vidrio y tápala con papel film.
8. Refrigera tu masa por 30 minutos.
9. En superficie enharinada extiende la masa con un rodillo hasta obtener 1 cm de grosor. Corta con el cortador de tu elección y con uno más pequeño haz una marca en el centro. Ponlos en una charola con una separación de al menos 2 cms entre cada uno.
10. Barniza tus bisquets con brillo de huevo, déjalos reposar por 20 minutos antes de llevarlos al horno.
11. Hornea a 170°C (160° horno de convección) por 12 a 15 o hasta que estén ligeramente dorados.

BISQUETS DE LIMÓN Y BLUEBERRIES

INGREDIENTES

- 500 grs de harina
- 75 grs azúcar refinada
- 2 cdta sal
- 2 cdta polvo para hornear
- 1 cdta levadura
- 175 gr mantequilla (fría)
- 2 huevos
- 200 ml de buttermilk
- 1 cda esencia de vainilla
- Ralladura de 2 limones
- 1 taza de blueberries

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl o taza medidora junta el buttermilk con los huevos y la vainilla. Revuelve bien todos los ingredientes, reserva.
2. En un bowl amplio cierne el harina, con la sal, la levadura, el polvo para hornear y el azúcar, reserva.
3. Corta la mantequilla en cubos de aproximadamente 2 x 2 cms, añádelos a la mezcla de harina.
4. Con tus dedos ve integrando el harina y la mantequilla, hasta que quede una mezcla arenosa. La mezcla debe sentirse firme y fría. Añade la ralladura de limón, espárcela con tus dedos en la mezcla.
5. Agrega poco a poco los líquidos y ve integrando envolventemente hasta conseguir una mezcla tersa y elástica.
6. Vuelca la masa sobre una superficie enharinada (ligeramente) forma una bola, agrega los blueberries, y amasa ligeramente para que se incorporen. Forma nuevamente una bola y ponla en un recipiente de plástico o vidrio y tápala con papel film.
7. Refrigera tu masa por 30 minutos.
8. En superficie enharinada extiende la masa con un rodillo hasta obtener 1 cm de grosor. Corta con el cortador de tu elección y con uno más pequeño haz una marca en el centro. Ponlos en una charola con una separación de al menos 2 cms entre cada uno.
9. Barniza tus bisquets con brillo de huevo, déjalos reposar por 20 minutos antes de llevarlos al horno.
10. Hornea a 170°C (160° horno de convección) por 12 a 15 o hasta que estén ligeramente dorados.



BISQUETS INTEGRALES DE ARÁNDANO Y NUEZ

INGREDIENTES

- 500 grs de harina Integral
- 50 grs azúcar refinada
- 2 cdta sal
- 2 cdta polvo para hornear
- 1 ½ cdta levadura
- 175 gr mantequilla (fría)
- 2 huevos
- 230 ml de yogurt natural
- 1 cda esencia de vainilla
- 1 taza de arándanos deshidratados
- 1 taza de nuez picada



PROCEDIMIENTO

1. En un bowl o taza medidora junta el yogurt con los huevos y la vainilla. Revuelve bien todos los ingredientes, reserva.
2. En un bowl amplio cierne el harina, con la sal, la levadura, el polvo para hornear y el azúcar, reserva.
3. Corta la mantequilla en cubos de aproximadamente 2 x 2 cms, añádelos a la mezcla de harina.
4. Con tus dedos ve integrando el harina y la mantequilla, hasta que quede una mezcla arenosa. La mezcla debe sentirse firme y fría.
5. Agrega poco a poco los líquidos y ve integrando envolventemente hasta conseguir una mezcla tersa y elástica.
6. Vuelca la masa sobre una superficie enharinada (ligeramente) y forma una bola, agrega los arándanos y las nueces picadas y amasa ligeramente para que se incorporen.
7. Forma nuevamente una bola y ponla en un recipiente de plástico o vidrio y tápala con papel film.
8. Refrigerá tu masa por 30 minutos.
9. En superficie enharinada extiende la masa con un rodillo hasta obtener 1 cm de grosor. Corta con el cortador de tu elección y con uno más pequeño haz una marca en el centro. Ponlos en una charola con una separación de al menos 2 cms entre cada uno.
10. Barniza tus bisquets con brillo de huevo, déjalos reposar por 20 minutos antes de llevarlos al horno.
11. Hornea a 170°C (160° horno de convección) por 12 a 15 o hasta que estén ligeramente dorados.



BISQUETS DE QUESO CHEDDAR Y JALAPEÑO

INGREDIENTES

- 500 grs de harina
- 2 cdas de azúcar
- 2 1/2 cdta sal
- ½ cdta pimienta
- 2 cdta polvo para hornear
- 1 cdta levadura
- 175 gr mantequilla (fría)
- 2 huevos
- 200 ml de leche
- 5 cdas de chiles jalapeños en escabeche (previamente colados y picados muy finamente)
- 1 taza de queso cheddar rallado

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl o taza medidora junta la leche con los huevos. Revuelve bien todos los ingredientes, reserva.
2. En un bowl amplio cierne el harina, con la sal, la levadura, el polvo para hornear, la pimienta y el azúcar, reserva.
3. Corta la mantequilla en cubos de aproximadamente 2 x 2 cms, añádelos a la mezcla de harina.
4. Con tus dedos ve integrando el harina y la mantequilla, hasta que quede una mezcla arenosa. La mezcla debe sentirse firme y fría.
5. Añade el queso cheddar y los chiles jalapeños.
6. Agrega poco a poco los líquidos y ve integrando envolventemente hasta conseguir una mezcla tersa y elástica.
7. Vuelca la masa sobre una superficie enharinada (ligeramente), amasa suavemente para que se incorporen todos los ingredientes y forma una bola. Colócala en un recipiente de plástico o vidrio y tápala con papel film.
8. Refrigera tu masa por 30 minutos.
9. En superficie enharinada extiende la masa con un rodillo hasta obtener 1 cm de grosor. Corta con el cortador de tu elección y con uno más pequeño haz una marca en el centro. Ponlos en una charola con una separación de al menos 2 cms entre cada uno.
10. Barniza tus bisquets con brillo de huevo, déjalos reposar por 20 minutos antes de llevarlos al horno.
11. Hornea a 170°C (160° horno de convección) por 12 a 15 o hasta que estén ligeramente dorados.

Festival de Bisquets



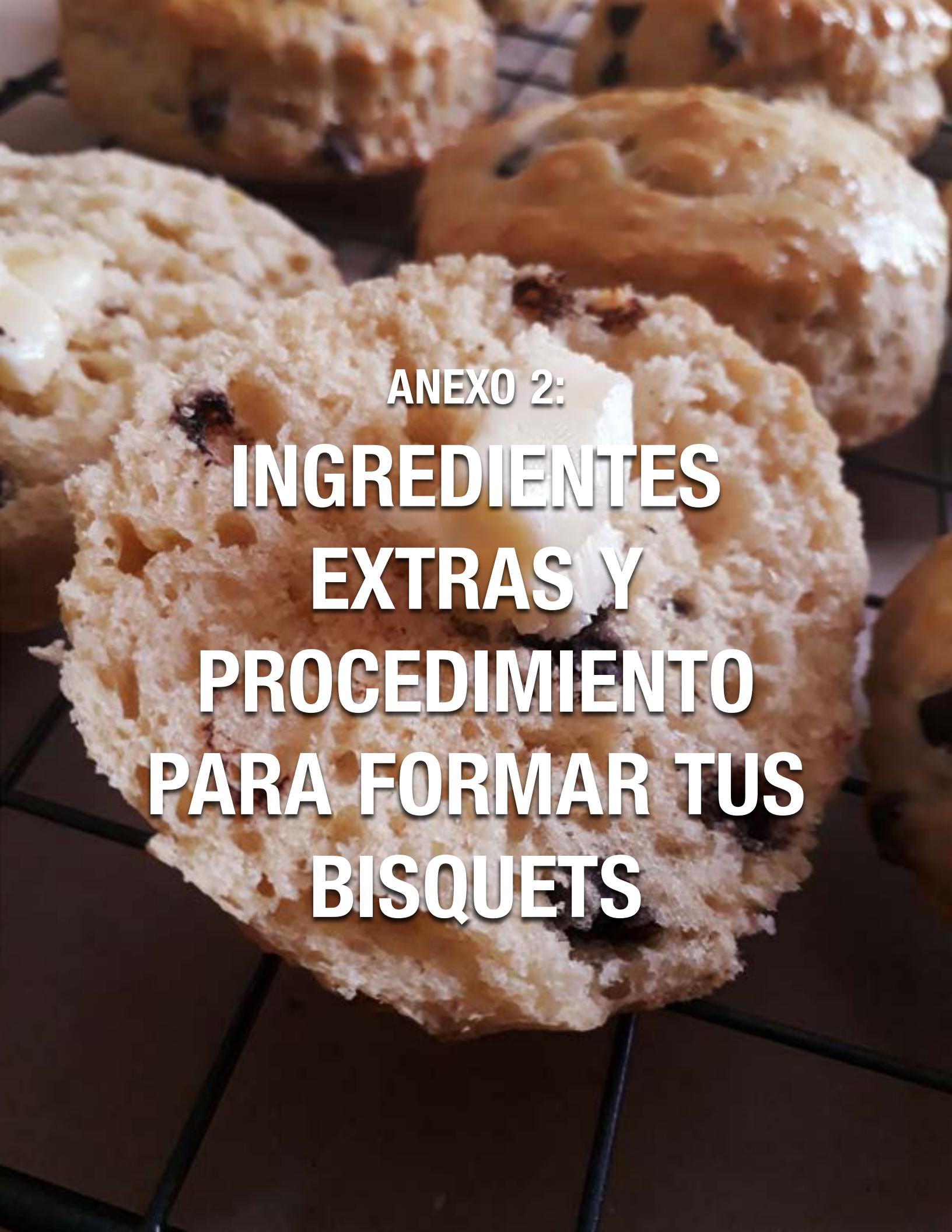


ANEXO 1:

PROCEDIMIENTO PARA HACER TUS BISQUETS



1. Siempre ten tus ingredientes listos y pesados antes de comenzar la receta.
2. En un bowl amplio cierne el harina con la sal, la levadura, el polvo para hornear y el azúcar (si tu receta indica algun otro ingrediente seco añadelo aquí).
3. En una taza medidora o recipiente mezcla el líquido que indique tu receta (puede ser leche, buttermilk, crema, etc) junto con los huevos y la esencia. (Aquí puede llevar algun otro líquido que indique la receta como jugo) mezcla bien y reserva.
4. Corta tu mantequilla en cubos pequeños, esta debe de estar siempre fria por lo que no la saques del refrigerador si no hasta el momento de usarla.
5. Coloca la mantequilla en la mezcla de harina e incorpórala con tus dedos, debes pellizcarla para que se forme una mezcla tersa, fria y arenosa. No la batas.
6. Agrega los líquidos a tu mezcla de mantequilla y harina, puedes hacerlo en dos partes o todo junto, con una espátula mezcla en forma envolvente hasta que te lo permita la masa.
7. Cuando ya no puedas mezclar con la espátula hazlo con tu mano.
8. Vuelca la masa sobre una superficie enharinada y forma una bola.



ANEXO 2:

INGREDIENTES EXTRAS Y PROCEDIMIENTO PARA FORMAR TUS BISQUETS



1. Si tu masa lleva algún ingrediente extra como fruta fresca, fruta deshidratada u otro, es momento de agregarla. Haz un hueco en el centro de la masa, y vierte los ingredientes extras, amasa ligeramente para incorporar.
2. Coloca la masa en un bowl y tápalo con papel film, deja reposar tu masa por 30 minutos en el refrigerador.
3. Extiende tu masa en superficie enharinada con rodillo, hasta obtener una plancha de 1cm de grosor.
4. Corta la figura que más te guste, puede ser redonda, cuadrada, rectangular u otra.
5. Con un molde más pequeño haz una marca en el centro del bisquet.
6. Coloca tus bisquets en una charola y déjalos reposar de 20 a 30 minutos antes de hornear.
7. Una vez reposados barnízalos con brillo de huevo (o si prefieres los puedes barnizar antes de dejarlos reposar)
8. Hornea tus bisquets de 12 a 15 minutos a 170°C (160° hornos de convección) o hasta que estén ligeramente dorados.

TIPS

1. El buttermilk se consigue cortando la leche con limón.
2. Por cada taza de buttermilk necesitarás 1 taza de leche + 4 cdas de jugo de limón (o 2 cdas de vinagre).
3. Siempre debes precalentar el horno a la temperatura indicada por lo menos 15 a 20 minutos antes del horneado.
4. Deja reposar tu masa el tiempo indicado, y si es en el refrigerador siempre tápala con una bolsa de plástico o un papel film.
5. Los sobrantes puedes volverlos a extender para sacar más bisquets, solo debes dejar reposar la masa 15 minutos en el refrigerador antes de volverla a extender.
6. El brillo de huevo lo consigues batiendo un huevo con una pizca de sal y una cucharada de leche. Barniza tus bisquets con una brocha.
7. Los bisquets estarán cocidos en 15 minutos, siempre puedes dejarlos más tiempo para que doren.
8. Recuerda meterlos en charolas para hornear separados 2 cms cada uno para que no se peguen.
9. La marca del centro hazla con un cortador de galletas, solo no presiones tanto que cortes el bisquet.
10. Las recetas de este recetario alcanzan para 15 bisquets de 6 a 7cms de diámetro.





Te dejo mis combinaciones favoritas, ¡simplemente deliciosos!

Bisquet	Acompáñalos con:
Chocolate	Mermelada de naranja amarga Mermelada de cereza
Limón y blueberries	Báñalos con glaseado de limón Mermelada de melocotón
Naranja	Cajeta Nutella Mermelada de higo
Almendra y chocochispas	Cajeta Mermelada de chabacano
Marmoleado	Mermelada de fresa Mermelada de frambuesa
Integral con nuez y arándanos	Mermelada de arándanos
Jalapeño y queso cheddar	Queso crema La crema de tu elección Jamón y queso
Natural	Con todo



Creado por



en colaboración con

COCINA
con alegría

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS
GRUPO GLACÉ

[Ver la versión online](#)