

Pastel de Durazno

Meal Components: Fruits

Desserts, B-18

Ingredients	24 Porciones		48 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina para todo use, fortificada	7 oz	1 2/3 tazas	14 oz	3 1/3 tazas	1. Masa de pastelería: Combine la harina y la sal. Agregue y mezcle la manteca hasta que se convierta en tamaño de guisantes pequeños.
Sal		1/4 cdta		1/2 cdta	
Manteca	3 1/2 oz	1/2 taza	7 oz	1 taza	2. Agregue el agua y mezcla hasta que los ingredientes secos estén húmedos. Cubra y deje reposar para el paso 8.
Agua, fría		1/4 taza		1/2 taza	
Todos los jugos reservados del durazno (desde los duraznos escurridos) más agua, fría, como sea necesario		1 3/4 tazas		3 1/2 tazas	3. Relleno: Para 24 porciones, agregue suficiente agua fría al jarabe de durazno para hacer una mezcla de 1 3/4 tazas de líquido . Para 48 porciones, agregue suficiente agua fría al jarabe de durazno para hacer 3 1/2 tazas de la mezcla de líquido.
Maicena	2 oz	1/2 taza	4 oz	1 taza	4. Mezcle la maicena con aproximadamente 1/4

Azúcar	3 1/2 oz	1/2 taza	7 oz	1 taza	<p>5. Ponga el resto de la mezcla del liquido a hervir. Agregue el azúcar. Gradualmente agregue la mezcla de maicena al liquido hirviendo. Cocine, revuelva constantemente hasta que se espese. La mezcla va a ser muy espesa pero se va a afinar luego del paso 6.</p>
Duraznos enlatados, escurridos	2 lb 7 oz	1 cuarto gl 3/8 taza (1/2 No. 10 lata)	4 lb 14 oz	2 cuarto gl 3/4 taza (1 No. 10 lata)	<p>6. Remueva del fuego. Agregue los duraznos a la mezcla espesa. Revuelva ligeramente y no rompa la fruta.</p> <p>7. Vierta 1 cuarto gl 2 ½ tazas de la mezcla espesa del durazno en cada bandeja de hornear (9" x 13" x 2"). Para 24 porciones, use 1 bandejas. Para 48 porciones, use 2 bandejas. Póngalos a un lado.</p> <p>8. En una superficie cubierta con un poco de harina desenrolle aproximadamente 14 ½ oz de la masa en rectángulos (aproximadamente 9" x 13") para cada bandeja.</p> <p>9. Cubra los duraznos con la masa. Corte la masa 4 x 6 (24 pedazos)</p> <p>10. Hornéelo hasta que la masa esté dorada y el relleno esté burbujeante. En horno convencional: 425° F por 45 minutos. En horno de convección</p>

11. Corte cada bandeja 4 x 6 (24 pedazos). 1 Porción es 1 pedazo. No es necesario el Punto Crítico de Control.

Notas

Encuentre sugerencias y recursos para que la comida sea segura y una guía para la apropiada temperatura de cocción.

Serving	Yield	Volume
1 porción otorga ¼ taza de fruta.	24 Porciones: 5 lb 7 oz (sin hornear)	24 Porciones: 1 bandeja de hornear
	48 Porciones: 10 lb 14 oz (sin hornear)	48 Porciones: 2 bandejas para hornear

Nutrients Per Serving

Calorías	127	Grasa saturada	1.05 g	Hierro	0.63 mg
Proteínas	1.15 g	Colesterol		Calcio	3 mg
Carbohydrate	22.05 g	Vitamina A	230 IU	Sodio	28 mg
Grasa total	4.24 g	Vitamina C	1.5 mg	Fibra dietetica	1.1 g