Pastel de Camote

Meal Components: Fruits, Vegetable, Grains **Desserts, C-17**

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina para todo uso enriquecida	1 lb 12 oz	1 cuarto gl 2 1/2 tzas	3 lb 8 oz	3 cuartos gl 1 tza	**1.** Para la corteza de fondo del pastel: combine la harina y la sal. Incorpore la manteca hasta formar pequeñas bolitas del tamaño de un guisante.
Sal		1 1/2 cdta		1 Cda	
Manteca	15 oz	2 1/4 tzas	1 lb 14 oz	1 cuarto gl 1/2 tza	
Agua, fría		1 1/4 tzas		2 1/2 tzas	**2.** Agregue agua y mezcle hasta que los ingredientes secos estén húmedos. **3.** Extienda la masa del pastel con el rodillo, en rectángulos (aproximadamente 20" x 28") en una superficie ligeramente enharinada. Use 3 lb 7 oz de la masa para cada corteza. Forre el fondo y las orillas de las bandejas (18" x 26" x 1") con la

Camotes machacados enlatados	6 lb 13 oz	3 cuartos gl 1/2 tza (1 lata No. 10)	13 lb 10 oz	1 gl 2 1/4 cuartos gl (2 latas No. 10)	**4.** Para el relleno del pastel: coloque el camote machacado en un tazón de batir. Si usa camotes enlatados cortados, hacerlos puré en la batidora con el accesorio de paleta por 4-5 minutos a velocidad media hasta que se vean suaves sin ningún grumo.
O	O	O	O	O	
Camotes enlatados en trozos, en jarabe claro, escurridos	6 lb 13 oz	3 cuartos gl 3 3/4 tzas (1 7/8 lata No. 10)	13 lb 10 oz	1 gl 3 3/4 cuartos gl (3 2/3 latas No. 10)	
Huevos enteros congelados (descongelados)	1 lb	1 3/4 tzas 2 Cdas	2 lb	3 3/4 tzas	**5.** Agregue los huevos batidos, leche, margarina o mantequilla, azúcar morena, sal, harina, jugo de naranja concentrado, canela, jengibre y clavos de olor.
O		O		O	
Huevos frescos grandes bien batidos (ver Consejo especial)		9 huevos		18 huevos	
Leche descremada en polvo instantánea, reconstituida		1 cuarto de galón		2 cuartos gl	
Margarina o mantequilla, derretida	3 oz	1/4 tza 2 Cdas	6 oz	3/4 tza	

Azúcar morena, compacta	14 oz	1 3/4 tzas	1 lb 12 oz	3 1/2 tzas
Harina enriquecida	2 1/2 oz	1/2 tza 2 Cdas	5 oz	1 1/4 tzas
Jugo de naranja congelado, concentrado		1/4 tza		1/2 tza
Canela molida		1 Cda		2 Cdas
Jengibre molido		1 1/2 cdta		1 Cda
Clavos de olor molidos		1 cdta		2 cdtas

6. Vierta 13 lb 15 oz (1 galón y 1 cuarto de galón) del relleno en cada corteza de pastel.

7. Hornee hasta que un cuchillo insertado cerca del centro salga limpio. Horno convencional: 425º F por 15 minutos. Reduzca la temperatura y hornee por 375º F de 45 a 55 minutos.

8. PCC: Enfríe a 70º F dentro de las siguientes 2 horas y por 70ºF a 41ºF por las siguientes 4 horas. Refrigere hasta la hora de servir. Corte cada bandeja en pedazos de 5" x 10" (50 porciones por bandeja).

Notas

Sugerencias especiales:

- Para 50 porciones, use 4 ½ oz (1 ½ tazas) huevos enteros en polvo y 1 ½ tazas de agua en vez de los huevos.
- Para 100 porciones, use 9 oz (3 tazas) huevos enteros en polvo y 3 tazas de agua en vez de los huevos.

Serving	Yield	Volume
1 porción equivale a ¼ taza de vegetales y frutas. Para el Patrón de Comidas Mejoradas solamente: 1 porción equivale a ¾ de una porción de granos/panes.	**50 Porciones:** 12 lb 1 ½ oz **100 Porciones:** 24 lb 3 oz	**50 Porciones:** 1 bandeja **100 Porciones:** 2 bandejas

Nutrients Per Serving					
Calorías	266	Grasa saturada	2.75 g	Hierro	1.98 mg
Proteinas	4.92 g	Colesterol	39 mg	Calcio	61 mg
Carbohydrate	37.13 g	Vitamina A	9471 IU	Sodio	170 mg
Grasa total	11.11 g	Vitamina C	5.4 mg	Fibra dietetica	1.6 g