

Diez consejos para éxito en hornear

(Ten Tips for Baking Success.)

1. Dejar tiempo para hornear como familia.

- Apagar las distracciones de la televisión, teléfonos celulares, computadoras.

2. Lavar manos y mesones antes de empezar

- Llevar delantal o camiseta grande para proteger la ropa.
- Atar o cubrir pelo largo.
- Arremangarse.

Baking with Friends.

More at HomeBaking.org

3. ¡Cuidarse! Mire la hoja *Lo divertido de la habilidad* para tareas de hornear que corresponden a la edad.

4. Antes de comenzar: leer la receta de arriba abajo.

5. Recoger todos los ingredientes y equipo.

6. Usar las herramientas correctas y medir exactamente.

- Verter líquidos en una taza clara de medir líquidos puesta en el mesón y leerlo a nivel de la vista.
- Usar medidas estándares para medir polvos.
- Usar cucharas para medir para cantidades menos de ¼ taza.

7. Los básicos de los ingredientes.

- Usar mantequilla o margarina de barra dura (80% grasa), no materia grasa para untar o producto bajo en grasa.
- Mezclar ingredientes secos y poner cuidadosamente con cucharara en tazas para medir polvos y nivelar.
- Tamizar solamente si la receta especifica pre-tamizar antes de medir.
- No medir ingredientes sobre el tazón.
- Es común usar huevos grandes para hornear en el hogar.

8. Tomar un paso a la vez.

- Recoger ingredientes.
- Pre-preparar los ingredientes y los implementos según la necesidad.

9. Los detalles prácticos del horno.

- Antes de precalentar, asegurar que las bandejas del horno estén en posición correcta para la charola y la receta
- Calcular 10 minutos que el horno precalienta
- Poner las charolas en el horno para que no se toquen ni toquen los lados del horno. No poner los moldes para hornear en bandejas directamente encima de o debajo de otro molde.
- Guardar cerca guantes para el horno que están limpios y secos.
- Tener rejillas listas.

10. Limpiar durante la preparación y mientras hornea el producto.

Asociación de hornear en el hogar. Para más información, visite HomeBaking.org

Prepared by Sharon Davis, and Charlene Patton, Home Baking Association. Translated by Nancy Ramsey.