

BUDINES

PARA VENDER



MATIAS CHAVERO

CONTENIDO

CAPÍTULO

01

Introducción

CAPÍTULO

02

Budines básicos

CAPÍTULO

03

Recetas budines

CAPÍTULO

04

Sin gluten

CAPÍTULO

05

Veganos

CAPÍTULO

06

Moldes

CAPÍTULO

07

Costos

CAPÍTULO

08

Packaging

CAPÍTULO

01

Introducción



En este nuevo ebook o recetario digital, vas a encontrar todo lo necesario para preparar budines para tu familia o para vender, con todas las técnicas, con las explicaciones claras y sencillas.

Para que un budín tenga éxito, el secreto es un buen batido, eso va hacer que tenga una buena miga y quede esponjoso. Para que tenga un buen sabor hay que usar manteca como uno de los ingredientes principales.

Hay muchos que usan aceite en reemplazo de la manteca, personalmente no me gusta como queda el resultado final, porque al cortarlo quedo aceitoso al tacto. Pero muchos lo usan porque le gusta mas o para abaratar costos para vender, por eso acá vas a encontrar recetas que tienen aceite pero que después de probarlas quedan ricos y no son aceitosos.

En el recetario están las recetas básicas de budines de vainilla, después puedes reemplazar ese sabor (ralladura de cítricos, cacao amargo, coco) o agregar otros ingredientes para tener otros sabores (chips de chocolate, frutas), por eso animate hacer distintas combinaciones para obtener nuevos sabores y sorprender a tu familia.

Los budines una vez hechos duran 3 días, se pueden congelar estando tibios y envueltos en papel film, para que al descongelarse no pierdan la frescura y duran 3 meses congelados.

Espero que este ebook se de tu agrado y puedas aprovechar el 100% de todas las recetas.