



RECETARIO

2025

- Recetas deliciosas para probar
- Tips para tu salud y nutrición



**Los únicos huevos
certificados HACCP**



Índice

Qué es el huevo deshidratado y tipos	01
Ventajas del huevo deshidratado	02
Rehidratación y manejo de Ovoproductos	03
Panadería	04
Pastelería	11
Cocina	18





¿Qué es el huevo deshidratado?

El huevo deshidratado es un ingrediente alimentario elaborado a partir de huevos frescos que han sido sometidos a un proceso de pasteurización y deshidratación, mediante el cual se elimina casi por completo la humedad.

Este proceso permite obtener un producto de alta estabilidad, con una larga vida útil y sin necesidad de refrigeración, lo que facilita su almacenamiento, transporte y manejo higiénico.

Tipos de Ovoproductos

Huevo Entero Deshidratado:

Ideal para recetas que requieren el huevo completo como Tortas o Queques (bizcochos), galletas, panqueques y pasteles.

Clara de Huevo Deshidratada:

Muy utilizada en merengues, Galletas tipo macarrones (suspiros, espumía), mousses, glaseados ideal para aportar estructura y volumen.

Yema de Huevo Deshidratada:

Solo la parte grasa y emulsionante del huevo. Usada en cremas, salsas, helados, panadería fina y pastelería que requieren calidad y color.

Ventajas del Huevo Deshidratado

- 1** **Larga vida útil:** Duración de 24 meses si se almacena correctamente.
- 2** **Prolongación de vida útil:** En los productos que se elaboren con huevo en polvo.
- 3** **Ahorro de espacio:** Al ser un producto seco, ocupa menos volumen.
- 4** **Seguridad alimentaria:** Producto pasteurizado, lo que reduce la presencia de patógenos ofreciendo un producto inocuo.
- 5** **Dosificación exacta:** Facilita el control de recetas estandarizadas.
- 6** **Reducción de mermas:** No hay cáscaras ni desperdicio.
- 7** **Versatilidad:** Se puede usar directamente en mezclas secas o reconstituir con agua.



Rehidratación y manejo de Ovoproductos

Equivalencia a un Huevo de Cáscara (60g)

Tipo de Ovoproducto	Cantidad de polvo	Agua para rehidratar
Huevo entero	12 g	36 g
Clara de huevo	3.5 g	28 g
Yema de huevo	9 g	9 g

Rehidratación correcta

Tipo de Ovoproducto	Cantidad de partes
Huevo entero	1 parte de polvo + 3 partes de agua
Clara de huevo	Para Merengue: 1 parte de polvo + 8 partes de agua Para Omelette: 1 parte polvo de + 10 partes de agua
Yema de huevo	1 parte de polvo + 1 partes de agua

Almacenamiento y cuidado

Producto seco: Guardar en lugar fresco, seco, en envase hermético.

Producto reconstituido: Mantener refrigerado (0–4°C) y usar en 12 horas máximo.

Evitar humedad: No usar cucharas húmedas ni dejar el envase abierto.

Panadería

**El huevo deshidratado
mejora la textura y el sabor
de masas fermentadas**











Pan de Leche Enriquecido



Ingredientes	%	Gramos
Harina Dura	100	3000
Azúcar	5	150
Sal	2	60
Huevo en polvo	4	120
Leche en polvo	4	120
Levadura Inst.	2	60
Margarina	8	240
Agua fría	52	1560

Procedimiento

-  Pesar todos los ingredientes.
-  Mezclar por espacio de 2 minutos todos los ingredientes secos.
-  Agregar el agua.
-  Mezclar hasta su total integración e incorporar la margarina y amasar hasta lograr una masa suave y elástica.
-  Dejar fermentar 30 minutos o hasta que duplique su volumen.
-  Pesar unidades según su elección y formar los panes y colocar en moldes.
-  Fermentar 45 minutos, y pintar con huevo en polvo reconstituido.
-  Hornear a 180°C por 25-30 minutos.



Pan Integral Con Huevo



Ingredientes	%	Gramos
Harina Dura	75	2250
Harina Integral	25	750
Huevo en polvo	5	150
Azúcar	1	30
Sal	2	60
Levadura Inst.	2	60
Aceite de Oliva	6	180
Agua Fría	63	1890

Procedimiento



Pesar todos los ingredientes.



Mezclar los ingredientes secos por espacio de 3 minutos.



Agregar el agua.



Mezclar hasta su total integración.



Incorporar el aceite de oliva y amasar hasta lograr una masa suave y elástica.



Pesar unidades según su elección y dejar reposar las mismas por espacio de 30 minutos siempre cubiertas con un plástico.



Formar los panes e impregnar con harina integral y colocar en bandejas.



Fermentar 45 minutos.



Hornear a 190°C por 15-20 minutos.



Panes

Saborizados



Ingredientes	%	Gramos
Harina Dura	90	2700
Harina Integral	10	300
Huevo en polvo	3	90
Azúcar	2	60
Sal	2	60
Levadura Inst.	2	60
Aceite de Oliva	6	180
Agua Fría	62	1860
Especias al gusto		

Procedimiento



Pesar todos los ingredientes.



Mezclar los ingredientes secos por espacio de 3 minutos.



Agregar el agua.



Mezclar hasta su total integración.



Incorporar el aceite de oliva y amasar hasta lograr una masa suave y elástica.



Adicionar las especias elegidas con poco tiempo de amasado.



Pesar unidades según su elección y dejar reposar las mismas por espacio de 30 minutos siempre cubiertas con un plástico.



Formar los panes y colocar en bandejas.



Fermentar 45 minutos.



Hornear a 190°C por 15-20 minutos.



Pan

Brioche



Ingredientes	%	Gramos
Harina Dura	100	3000
Huevo en polvo	6	180
Azúcar	12	360
Sal	2	60
Leche en polvo	4	120
Levadura Inst.	2.5	75
Margarina	20	600
Agua Fría	54	1620

Procedimiento



Pesar todos los ingredientes.



Mezclar los ingredientes secos por espacio de 3 minutos.



Agregar el agua.



Mezclar hasta su total integración.



Incorporar la margarina y amasar hasta lograr una masa suave y elástica.



Pesar unidades según su elección y dejar reposar las mismas por espacio de 30 minutos siempre cubiertas con un plástico.



Formar los panes y colocar en bandejas.



Fermentar 45 minutos, y pintar con huevo en polvo reconstituido.



Hornear a 190°C por 15-20 minutos.



Pan

Croissant



Ingredientes

%

Gramos

Harina Dura	60	900
Harina Suave	40	600
Agua	52	780
Huevo en polvo	3	45
Azúcar común	10	150
Sal	2	30
Margarina	10	150
Levadura Inst.	1.5	22.5
Grasa e empaste	45	675

Procedimiento



Pesar todos los ingredientes.



Mezclar los ingredientes por 3 minutos.



Agregar el agua.



Mezclar hasta su total integración.



Incorporar la margarina y amasar.



Colocar la grasa de empaste en el centro de la masa, doblar la masa y estirar con un rodillo para darle dos vueltas dobles.



Darle reposo mínimo dos horas en el frío cubierto con plástico.



Cortar triángulos y formar medias lunas, reposar 15 minutos.



Fermentar 45 minutos y pintar con huevo batido reconstituido.



Hornear a 190°C por 15-20 minutos.



Roscón dulce

Relleno



Ingredientes	%	Gramos
Harina Dura	100	1500
Agua	50	750
Huevo en polvo	3	45
Azúcar común	20	300
Sal	1	15
Margarina	10	150
Levadura Inst.	2.5	37.5
Vainilla al gusto		

Procedimiento



Pesar todos los ingredientes.



Mezclar los ingredientes secos por espacio de 3 minutos.



Agregar el agua.



Mezclar hasta su total integración.



Incorporar la margarina y amasar hasta lograr una masa suave y elástica.



Seguidamente pesar unidades de 100 gramos, formar bollos y estirar para colocarle el relleno de jalea de guayaba.



Nuevamente formar bollos y formar los roscones e impregnarlos de azúcar morena, y colocar sobre las bandejas.



Fermentar 4 minutos.



Hornear a 190°C por 15-20 minutos.



Pastelería

Recetas con Huevo Deshidratado



Torta de Vainilla



Ingredientes	%	Gramos
Harina Suave	100	1500
Agua o jugo	70	1050
Huevo en polvo	15	225
Azúcar	88	1320
Sal	0.5	7.5
Leche en polvo	4	60
Polvo de Hornear	4	60
Manteca	40	600
Vainilla al gusto		

Procedimiento



Hidratar el huevo en 675 ml. de agua.



Cremar azúcar, manteca y sal.



Incorporar el huevo hidratado y reposado.



Añadir los ingredientes secos previamente cernidos.



Adicionar el resto de agua o jugo.



Batir por 4 minutos en velocidad media.



Servir en moldes previamente engrasados, o en moldes de cup-cake con capacillo.



Hornear a 190 °C por 15-20 minutos si es cup-cake.



En el caso que sean moldes, hornear a 175 °C por 35-40 minutos.



Torta de Chocolate



Ingredientes	%	Gramos
Harina Suave	100	1500
Agua	80	1200
Huevo en polvo	15	225
Cocoa amarga	14	210
Azúcar	90	1350
Sal	0.5	7.5
Leche en polvo	3	45
Bicarbonato	1.5	22.5
Polvo de Hornear	4	60
Manteca	40	600

¡Vainilla al gusto!



Procedimiento



Hidratar el huevo en 675 ml. de agua.



Cremar azúcar, manteca y sal.



Incorporar el huevo hidratado y reposado.



Añadir los ingredientes secos previamente cernidos.



Adicionar el resto de agua.



Batir por 4 minutos en velocidad media.



Servir en moldes previamente engrasados, o en moldes de cup-cake con capacillo.



Hornear a 190 °C por 15-20 minutos si es cup-cake.









En el caso que sean moldes, hornear a 175 °C por 35-40 minutos.

Galletas

Tipo Brisa

Ingredientes	%	Gramos
Harina Suave	100	1500
Agua	10	150
Yema en polvo	4	60
Azúcar en polvo	35	525
Sal	0.2	3
Margarina	53	795
Vainilla al gusto		

Procedimiento

-  Rehidratar la yema en polvo.
-  Batir la margarina con el azúcar.
-  Agregar la yema rehidratada y vainilla.
-  Incorporar la harina y formar una masa.
-  Refrigerar 50 minutos.
-  Estirar, cortar y hornear a 170°C por 12-15 minutos.

Esta pasta es versátil, ya que con ella se pueden elaborar un sin número de productos como: forros de tartaletas, pies de sabores, galletas de sabores, etc.



Galletas de Choco chips



Ingredientes	%	Gramos
Harina Suave	100	1500
Agua	10	150
Huevo en polvo	6	90
Azúcar común	70	1050
Sal	0.2	3
Manteca	60	900
Polvo de hornear	1.5	22.5
Vainilla al gusto		

Procedimiento



Hidratar el huevo según receta.



Cremar la manteca con azúcar y sal.



Incorporar huevo reconstruido con agua.



Agregar ingredientes secos.



Una vez formada la masa agregar los choco chips.



Cortar y formar las galletas sobre bandejas previamente engrasadas.



Hornear a 180 °C por 12-15 minutos aproximadamente.



Pasabocas de Ajonjolí



Ingredientes

%

Gramos

Margarina	52	520
Sal	2	20
Huevo en polvo	6	60
Azúcar blanca	4	40
Harina suave	100	1000
Polvo de hornear	2	20
Ajonjolí tostado	10	100
Agua	18	180
Vainilla al gusto		

Procedimiento



Cremar margarina, sal, azúcar y esencia.



Incorporar poco a poco los huevos reconstruidos en agua.



Agregar en velocidad lenta la harina, el polvo para hornear y el ajonjolí previamente mezclado.



Formar barras, aplanarlas y cortarlas aproximadamente el tamaño de 1 pulgada.



Pintar con huevo en polvo batido reconstituido e impregnarlas con ajonjolí.



Hornear en 180°C- 356°F por espacio de 18 minutos aproximadamente.



Merengue con Clara en polvo



Ingredientes	%	Gramos
Azúcar blanca	100	1000
Agua	60	600
Clara de huevo en polvo	12	120
Sal (1 pizca)	0.01	0.1
Cremor tartaro	0.2	2
Vainilla al gusto		

Procedimiento

Primero que todo, asegúrese de que todos los accesorios que se empleen para elaborar el merengue, estén impecablemente limpios exentos de grasa.



Rehidratar la clara con el agua.



Batir hasta que espume.



Agregar el azúcar poco a poco y batir hasta punto de nieve.



Adicionar el cremor y por último la vainilla.



Usar para decorar o secar al horno a 90°C.



Cocina

Recetas con Huevo Deshidratado



Tortilla Clásica

Ingredientes

30 gramos de huevo en polvo.

150 gramos de agua

2 papas medianas cocidas y picadas.

Cebolla, sal y pimienta al gusto.

Procedimiento



Hidratar el huevo en polvo con el agua.



Mezclar con la papa, cebolla, sal y pimienta.



Verter sobre sartén antiadherente y cocinar por ambos lados a fuego moderado.

Si desea
puede sustituir
el agua por
leche para
variar el sabor



Croquetas

Empanizadas



Ingredientes

Gramos

Leche líquida	1000
Harina	100
Mantequilla	80
Yema en polvo	40
Aceite de oliva	35
Huevo en polvo	10
Agua (para rebozar)	60

Sal, pimienta y
nuezmoscada al gusto.

Procedimiento



Formar las croquetas.



Pasar por harina, huevo reconstituido y
pan rallado.



Freír en aceite caliente.



Pancakes

Instantáneos

Ingredientes

Harina Suave	500
Leche en polvo	100
Huevo en polvo	20
Azúcar	100

Gramos

Procedimiento



Mezclar muy bien con suficiente agua hasta obtener una masa semilíquida.



Cocinar en sartén antiadherente caliente con un poco de grasa por ambos lados.

Consejos

Reconstituye siempre el huevo en polvo con agua antes de incorporarlo a la masa. Ajusta la cantidad de líquido en la receta para compensar la adición del huevo reconstituido. El huevo en polvo mejora la conservación de los productos a elaborar, manteniéndolo fresco por más tiempo.





SOMOS
FRESCURA
Y CALIDAD

Contáctanos

✉ foodservice@elgranjero.com.ni

🏠 tienda.elgranjero.com.ni

☎ +505 8238 7560

📺 [huevos_del_granjero](#)