



# 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

- 
- A close-up photograph of a golden-brown brioche loaf, sliced to show its soft, buttery interior. The loaf is resting on a wooden surface with a grey cloth underneath.
- 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 reconstituidos 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 liquida	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

## Gramos

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

## 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.





SÓMOS  
**FRESCURA**  
**Y CALIDAD**

**Contáctanos**

✉ [foodservice@elgranjero.com.ni](mailto:foodservice@elgranjero.com.ni)

🌐 [tienda.elgranjero.com.ni](http://tienda.elgranjero.com.ni)

📞 +505 8238 7560

🌐 [huevos\\_del\\_granjero](https://huevos_del_granjero)