



Recetario

Tablas de Conversión en Repostería

Temperaturas de horno			
Temperatura	Fahrenheit (°F)	Centígrados (°C)	Gas
Muy bajo	200	95	0
Muy bajo	225	110	1/4
Muy bajo	250	120	1/2
Bajo o lento	275	135	1
Bajo o lento	300	150	2
Tibio	325	165	3
Moderado	350	175	4
Caliente moderado	375	190	5
Caliente	400	200	6
Caliente	425	220	7
Muy caliente	450	230	8

Equivalencias por tipo de ingredientes					
Taza	Polvo Fino	Granos	Granulado	Líquidos Sólidos	Líquidos
1	140 gr.	150 gr.	190 gr.	200 gr.	240 ml.
3/4	105 gr.	113 gr.	143 gr.	150 gr.	180 ml.
2/3	93 gr.	100 gr.	125 gr.	133 gr.	160 ml.
1/2	70 gr.	75 gr.	95 gr.	100 gr.	120 ml.
1/3	47 gr.	50 gr.	63 gr.	67 gr.	80 ml.
1/4	35 gr.	38 gr.	48 gr.	50 gr.	60 ml.
1/8	18 gr.	19 gr.	24 gr.	25 gr.	30 ml.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>



<http://www.chispitartas.com>

E-mail: chispitartas@gmail.com

Cucharitas y Cucharadas con líquidos					
Cucharadita	Cucharada	Taza	Sistema Ingles	Sistema Métrico	
1/4 cucharadita				1 ml.	
1/2 cucharadita				2 ml.	
1 cucharadita				5 ml.	
3 cucharaditas	1 cucharada		1/2 oz.	15 ml.	
	2 cucharadas	1/8 taza	1 oz.	30 ml.	
	4 cucharadas	1/4 taza	2 oz.	60 ml.	
	5 1/3 cucharadas	1/3 taza	3 oz.	80 ml.	
	8 cucharadas	1/2 taza	4 oz.	120 ml.	
	10 2/3 cucharadas	2/3 taza	5 oz.	160 ml.	
	12 cucharadas	3/4 taza	6 oz.	180 ml.	
	16 cucharadas	1 taza	8 oz.	240 ml.	
	1 pt	2 tazas	16 oz.	480 ml.	
	1 qt	4 tazas	32 oz.	960 ml.	
			33 oz.	1000 ml.	1 Litro

A continuación, os dejo una tabla de conversión para varios de los ingredientes que utilizamos comúnmente en la repostería. Esta tabla fue generada utilizando las tablas anteriores y mi experiencia en el uso de cada uno de los ingredientes que se presentan a continuación:

Harina de Trigo / Azúcar glass	Harina de repostería	Azúcar granulada
1/8 taza = 15 gr.	1/8 taza = 10 gr.	1/8 taza = 30 gr.
1/4 taza = 30 gr.	1/4 taza = 20 gr.	1/4 taza = 55 gr.
1/3 taza = 40 gr.	1/3 taza = 25 gr.	1/3 taza = 75 gr.
3/8 taza = 45 gr.	3/8 taza = 30 gr.	3/8 taza = 85 gr.
1/2 taza = 60 gr.	1/2 taza = 50 gr.	1/2 taza = 115 gr.
5/8 taza = 70 gr.	5/8 taza = 60 gr.	5/8 taza = 140 gr.
2/3 taza = 75 gr.	2/3 taza = 65 gr.	2/3 taza = 150 gr.
3/4 taza = 85 gr.	3/4 taza = 70 gr.	3/4 taza = 170 gr.
7/8 taza = 100 gr.	7/8 taza = 85 gr.	7/8 taza = 200 gr.
1 taza = 110 gr.	1 taza = 95 gr.	1 taza = 225 gr.
Azúcar moreno	Mantequilla / Margarina	Cacao en polvo
1/8 taza = 25 gr.	1/8 taza = 30 gr.	1/8 taza = 15 gr.
1/4 taza = 50 gr.	1/4 taza = 55 gr.	1/4 taza = 30 gr.
1/3 taza = 65 gr.	1/3 taza = 75 gr.	1/3 taza = 40 gr.
3/8 taza = 75 gr.	3/8 taza = 85 gr.	3/8 taza = 45 gr.
1/2 taza = 100 gr.	1/2 taza = 115 gr.	1/2 taza = 60 gr.
5/8 taza = 125 gr.	5/8 taza = 140 gr.	5/8 taza = 70 gr.
2/3 taza = 135 gr.	2/3 taza = 150 gr.	2/3 taza = 75 gr.
3/4 taza = 150 gr.	3/4 taza = 170 gr.	3/4 taza = 85 gr.
7/8 taza = 175 gr.	7/8 taza = 200 gr.	7/8 taza = 100 gr.
1 taza = 200 gr.	1 taza = 225 gr.	1 taza = 125 gr.