



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY



Conchas (Mexican Sweet Bread)

Ingredients

Dough

3 tsp active dry yeast
1/2 cup warm water
1/2 warm milk
1/3 cup granulated sugar
1/3 cup butter, room temperature
1 tsp salt
1 egg
3 1/2 cups all-purpose flour, divided

Sugar Paste Topping

1/3 cup granulated sugar
1/4 cup shortening, margarine, or butter
1/2 tsp vanilla extract
1/2 cup all-purpose flour
Assorted gel food coloring

Directions

1. Dissolve the yeast in warm water in the bowl.
2. Next, add in milk, sugar, butter, salt, egg, and only 2 cups of flour. Mix until just combined.
3. Add another 1 cup of flour to the mixture and knead until just combined, then continue kneading for another 5 minutes. The dough should be elastic and slightly sticky but easy to handle. If the dough is very sticky, knead in more flour.
4. Place the dough in a large, greased bowl and turn the dough over to coat all sides. Cover bowl with plastic wrap and allow it to rise in a warm place until doubled in size, about 1 1/2 hours. In the meantime, start making your sugar paste topping (directions below).
5. When the dough is ready, place it onto a lightly floured surface and divide into 12 even pieces. Roll dough pieces into balls.
6. Place the pieces onto a large parchment-lined baking sheet, then add the sugar paste topping onto each ball. Let bread rise on the baking sheet for 40 minutes. Preheat oven to 375°F about 5 minutes before bread finishes rising.
7. Bake bread for 18-20 minutes, or until the bottom is lightly brown.

Making the sugar paste topping

1. Beat the sugar, margarine, and vanilla together until light and fluffy.
2. Stir in flour and mix until a thick dough forms. Add more flour if needed.
3. Evenly divide dough into 3-4 pieces and knead in different gel food colorings to each piece. If dough becomes too sticky, add more flour.
4. On a lightly floured surface, roll out the dough pieces and cut into 2 1/2-inch rounds.. Score lines into the paste to resemble a seashell.

Author: Audrey Lopez-Valdez, Second Harvest staff

Servings: 12, depending on size

Prep time: 30 minutes

Cook time: 20 minutes

Total time: 2 hours 20 minutes



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY



Conchas (Pan Dulce Mexicano)

Ingredientes

Masa

3 Cdas de levadura seca
1/2 taza de agua tibia
1/2 taza de leche tibia
1/3 de azúcar granulada
1/3 taza de mantequilla a temperatura ambiente
1 Cda de sal
1 huevo
3 1/2 tazas de harina para todo uso

Cubierta de Azúcar

1/3 taza de azúcar granulada
1/4 taza de Manteca, margarina, o mantequilla
1/2 Cda de extracto de vainilla
1/2 taza de harina para todo uso
Colorante alimenticio en gel de varios colores

Porciones: 12

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tiempo Total: 2 horas 20 minutos

Preparación

1. En una taza disuelva la levadura en agua tibia.
2. Agregue la leche, el azúcar, la mantequilla, la sal, el huevo y 2 tazas de harina. (El resto de la harina será usada en el próximo paso). Revuelva todo hasta que se combine bien.
3. Añada 1 taza de harina a la mezcla y amase. Cuando la harina este bien mezclada, amase por 5 minutos más. La masa debe estar elástica y un poco pegajosa pero aun fácil de manejar. Si la masa esta muy pegajosa, ponga un poco mas de harina a la masa.
4. Ponga la masa en una taza grande previamente engrasada por todos los lados. Cubra con un plástico y deje la masa crezca hasta que el tamaño sea el doble, aproximadamente de 1 a 1 hora y media. Mientras tanto, comience a preparar la cobertura de azúcar.
5. Cuando la masa este lista, póngala en una superficie plana previamente cubierta con harina y divídala en 12 bolas del mismo tamaño.
6. Ponga la masa en bandejas para hornear cubiertas de papel aluminio o papel para hornear y ponga la cubierta de azúcar sobre cada bola. Deje que el pan crezca sobre la bandeja por aproximadamente 40 minutos.
7. Pre-caliente el horno a 375°F. Hornee el pan de 18 a 20 minutos, o hasta que la parte de abajo se empiece a dorar.

Cubierta de Azúcar

1. Mezcle el azúcar, la margarina, la vainilla hasta que la mezcla se vea esponjosa.
2. Agregue la harina y mezcle hasta que la masa este gruesa. Agregue mas harina si se necesita.
3. Divida la masa en 3 o 4 partes iguales y añada el colorante para comida que prefiera. Si la masa se pone muy pegajosa por el colorante, añada más harina.
4. Enrolle las piezas de azúcar sobre una superficie previamente cubierta con harina y corte círculos de 2 ½ pulgadas. Dibuje líneas sobre los círculos para que parezcan conchas.

Autora: Audrey Lopez-Valdez, Second Harvest personales



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY



Conchas (Bánh mì ngọt Mề tây cổ)

Nguyên liệu

Bột nhào

3 muỗng cà phê men khô hoạt tính
1/2 ly nước ấm
1/2 sữa ấm
1/3 chén đường cát
1/3 chén bơ, nhiệt độ phòng
1 muỗng cà phê muối
1 quả trứng
3 1/2 chén bột mì đa dụng

Topping kem đường

1/3 chén đường cát
1/4 chén mỡ trâu, bơ thực vật
hoặc bơ
1/2 muỗng cà phê chiết xuất vani
1/2 chén bột mì đa dụng
Các loại gel màu thực phẩm

Khẩu phần: 12 phần, tùy thuộc vào kích thước

Thời gian chuẩn bị: 30 phút

Thời gian nấu: 20 phút

Tổng thời gian: 2 giờ 20 phút

Hướng dẫn

1. Hòa tan men trong tô nước ấm.
2. Cho thêm vào sữa, đường, bơ, muối, trứng và 2 chén bột. (Quý vị sẽ sử dụng phần còn lại của bột ở bước tiếp theo). Khuấy đều với nhau cho đến khi vừa kết hợp.
3. Cho thêm 1 chén bột vào hỗn hợp và nhào. Khi bột được trộn vào, nhào thêm 5 phút nữa. Bột phải có sự đàn hồi và hơi dính, nhưng dễ xử lý. Nếu bột quá nhão, cho thêm bột vào để nhào.
4. Đặt bột vào một cái thố lớn, đã được bôi mỡ và lật bột lại để phủ tất cả các mặt. Che bằng một miếng bọc nhựa và để nó nở ở nơi ấm áp cho đến khi tăng gấp đôi kích thước, khoảng 1 1/2 giờ. Trong thời gian chờ đợi, hãy bắt đầu làm topping kem đường của quý vị.
5. Khi bột đã sẵn sàng, đặt nó lên bàn đã phủ một lớp bột nhẹ và chia thành 12 miếng bằng nhau. Lăn miếng bột thành hình tròn.
6. Đặt bột lên giấy nướng lớn và trét kem lên trên bột. Để bột nở trong 40 phút
7. Làm nóng lò ở 375 ° F. Nướng bánh trong 18-20 phút hoặc cho đến khi đáy có màu nâu nhạt.

Làm topping kem đường

1. Đánh tan đường, bơ thực vật và vani với nhau cho đến khi nhẹ và mịn.
2. Khuấy vào bột và trộn cho đến khi hình thành cục bột. Cho thêm bột nếu cần.
3. Chia bột thành 3 hoặc 4 miếng bằng nhau và thêm màu thực phẩm tùy chọn. Nếu bột trở nên nhão từ màu thực phẩm, hãy cho thêm bột.
4. Lăn các miếng đường lên bàn đã phủ lớp bột nhẹ và cắt thành các viên tròn 2 1/2 inch. Rạch đường thẳng vào bột để giống như vỏ sò.

Tác giả: Audrey Lopez-Valdez, nhân viên Second Harvest



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY



暖苹果橙茶

材料

麵團

3茶匙活性乾酵母

1/2杯溫水

1/2 溫牛奶

1/3杯砂糖

1/3杯黃油，室溫

1茶匙鹽

1個雞蛋

3 1/2杯麵粉

糖醬

1/3杯砂糖

1/4杯起酥油，人造黃油或黃油

1/2茶匙香草精

1/2杯麵粉

各種凝膠食用色素

作法

1. 將酵母溶解在碗中的溫水中。
2. 加入牛奶、糖、黃油、鹽、雞蛋和 2 杯麵粉。（下一步您將使用其餘麵粉）。攪拌至剛混合。
3. 在混合物中加入 1 杯麵粉並揉捏。當麵粉混合後，再揉 5 分鐘。麵團應該有彈性，略有粘性，但易於處理。如果麵團很粘，添加更多的麵粉揉捏。
4. 將麵團放入一個抹有油脂的大碗中，然後將麵團翻過來塗滿所有麵糰。用保鮮膜蓋住，讓它在溫暖的地方，發酵直到雙倍大，大約 1 1/2 小時。與此同時，開始製作糖醬配料。
5. 麵團準備好後，將其放在撒有少量麵粉的表面上，均勻分成 12 塊。將麵團塊擀成球狀。
6. 將麵團放在有烤紙的大烤盤上，然後將糖糊片放在每個球的頂部。讓麵包在烤盤上發酵 40 分鐘。
7. 將烤箱預熱至 375° F。烘烤麵包 18–20 分鐘，或直到底部呈淺棕色。

製作糖醬

1. 將糖、人造黃油和香草一起攪拌，直到輕盈蓬鬆。
2. 加入麵粉攪拌，攪拌至濃稠的麵糰。如果需要，添加更多的麵粉。
3. 將麵糰均勻分成 3 或 4 塊，然後加入您選擇的食用色素。如果麵團因食用色素而變粘，請添加更多的麵粉。
4. 將糖塊擀到撒有少量麵粉的表面上，切成 2 1/2 英寸的圓形。在糊狀物中劃線，使其類似於貝殼。

作者： Audrey Lopez-Valdez, Second Harvest 工作人員

份量：12 份，取決於大小

準備時間：30分鐘

烹飪時間：20分鐘

總需時間：2 小時 20 分鐘