1. POSTRE DE MARACUYA

FORMULACIÓN E INGREDIENTES (1000gramos de Producto

Ingredientes	%	Gramos
Pulpa de Maracuyá	46%	460
Leche condensada	22%	220
Crema de leche	30%	300
Gelatina sin sabor	2%	20
Azúcar	Al gusto	Al gusto

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Separar la pulpa de maracuyá, de la cascara y la semilla.

2. Realizar una salsa de maracuyá, adicionándole el azúcar necesario para el proceso. Revolver hasta que este hirviendo la mezcla.

3. Preparar la gelatina sin sabor.

4. Mezclar con la ayuda de la licuadora, la leche condensada, la crema de leche, la gelatina sin sabor y la salsa de maracuyá.

5. Moldear en una refractaria.

6. Refrigerar en la nevera, durante dos horas.

7. Dividir en porciones iguales y empacar.

DIEGO ALEJANDRO SANCHEZ ORJUELA
Ingeniero Agroindustrial

2. POSTRE TRES LECHES BASICO

FORMULACIÓN E INGREDIENTES

Descripción	Cantidad (g)
Leche	1028 (1Lt)
Crema de leche	1000
Leche condensada	1000
Gelatina sin sabor	45

PROCESO DE ELABORACION

1. Disolver en 375g de agua la gelatina sin sabor, calentar, hervir y dejar enfriar sin gelificar.
2. Licuar la gelatina, la leche condensada, la leche y la crema de leche.
3. Servir en moldes o tarrinas.
4. Llevar a refrigeración, mínimo 6 horas entre 4 – 6°C.

Nota: La anterior preparación es para un postre básico o natural, se le puede dar sabor usando gelatina de sabores o adicionando melado de pulpa de frutas bajo en azúcar.

DIEGO ALEJANDRO SANCHEZ ORJUELA
Ingeniero Agroindustrial

3. POSTRE DE CAFÉ

Formulación

Cantidad	Descripción
200 (gr)	Huevo
125 (gr)	Azúcar
7 (gr)	Café instantáneo
310 (ml)	Leche
250 (gr)	Crema de leche batida
10 (ml)	Brandy
15 (gr)	Gelatina sin sabor
30 (gr)	Granos de café tostado
Total:	% = (X / Total) * 100

PROCESO DE ELABORACION

1. Separe las claras de las yemas.
2. Bata las yemas con el azúcar, hasta que haya doblado su volumen.
3. Caliente la leche y añada el café instantáneo poco a poco disolviéndolo bien. Incorpore a la mezcla las yemas y el azúcar. Manténgalo al fuego sin dejar de agitar hasta que espese.
4. Deje enfriar.
5. Bata las claras a punto de nieve y mézclelas con la crema de leche previamente batida, el brandy y la gelatina disuelta en 125g de agua tibia.
6. Finalmente, mezcle con mucho cuidado las dos cremas, la de café y la del merengue.
7. Refrigere 4 – 6°C.
8. Adorne con un poco de crema de leche batida y los granos de café tostado y sirva.

DIEGO ALEJANDRO SANCHEZ ORJUELA
Ingeniero Agroindustrial