APRENDIZ: MARIELA FERNANDEZ BONILLA

Ficha: 2277953

Actividad: Escriba los ingredientes y el paso a paso para la elaboración del Postre de maracuyá.

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.