





ELABORACIÓN POSTRES

Postre acido - Pudin de limón

JOSE LUIS SERRATO
Ingeniero de alimentos

¿Qué es un postre?

El **postre** es el plato de sabor dulce o agridulce que se toma al final de la comida, o de merienda. Cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, entre otros.











Contienen elementos nutritivos como frutas, leches, huevos y elementos energéticos como azúcares y grasas.



Hay postres que se preparan al momento o con anticipación, con el fin de agradar al paladar ya que existen postres en todas las temperaturas y texturas (al tiempo, calientes, fríos, helados y mixtos).



¿Qué es un pudín?





El **budín, pudín** o **pudin** (del inglés *pudding*) es un tipo de alimento de la cocina inglesa y estadounidense que puede ser un postre o un plato no dulce (salado o picante) que es parte de la comida principal.

El pudín, en los EE. UU., es una crema espesa que generalmente se prepara con leche y yemas de huevo, o leche espesada con harina o almidón de maíz.



El **budín y el flan** son muy similares en su preparación e ingredientes básicos: leche, huevos y azúcar, por eso es común confundirlos o pensar que son sinónimos.

Existen diferentes variantes del budín; en su sentido más general suele ser dulce (masa, leche, huevo, frutas, etc) pero existen variantes saladas similares a las salchichas o embutidos.

Cuando se sirve como postre se suele acompañar de crema inglesa, nata o caramelo.

¿Qué debo alistar para preparar el pudín de limón?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación.

Materia prima e insumos
• 1L Leche pasteurizada • 250 a 270g Azúcar blanca • 400g Crema de leche • 100g Fécula de maíz • 1 Yema de huevo • 80 a 130mL Zumo de limón • Ralladura de limón (**al gusto**) • 1 taco Galletas de dulce • Cubos de hielo

Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Mecedor de silicona • Licuadora • Moldes • Nevera
















¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del pudín de limón?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



Leche pasteurizada

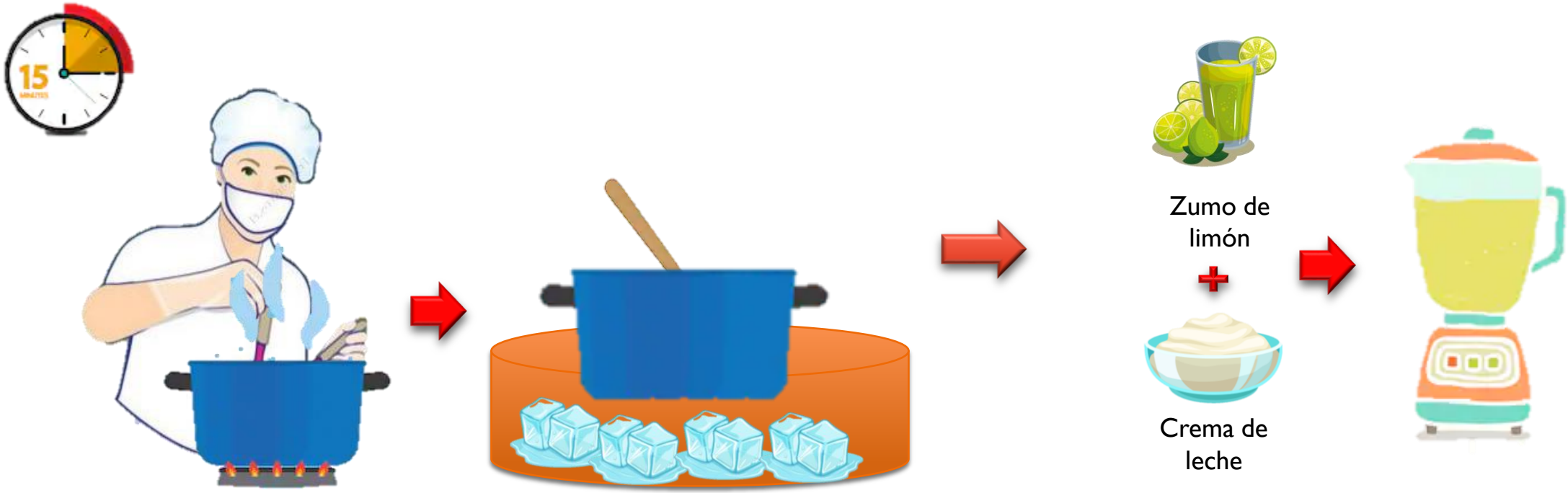
Azúcar blanca

Yema de huevo

Fécula de maíz

3. Licuado de la leche + azúcar blanca + yema de huevo + fécula de maíz

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del pudín de limón?



4. Cocción por 15min máximo hasta que espesa, luego bajar y enfriar la mezcla

5. Licuado del zumo de limón + crema de leche con porciones pequeñas de la mezcla

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del pudín de limón?



Mezcla

Galleta dulce

Mezcla

Galleta dulce

Mezcla

Ralladura de limón

OPCIONAL

Merengue





6. En un molde poner una capa de galletas y una de crema y seguir así hasta completar el molde terminando en una capa de crema.

7. Se decora con merengue y ralladura de limón.