



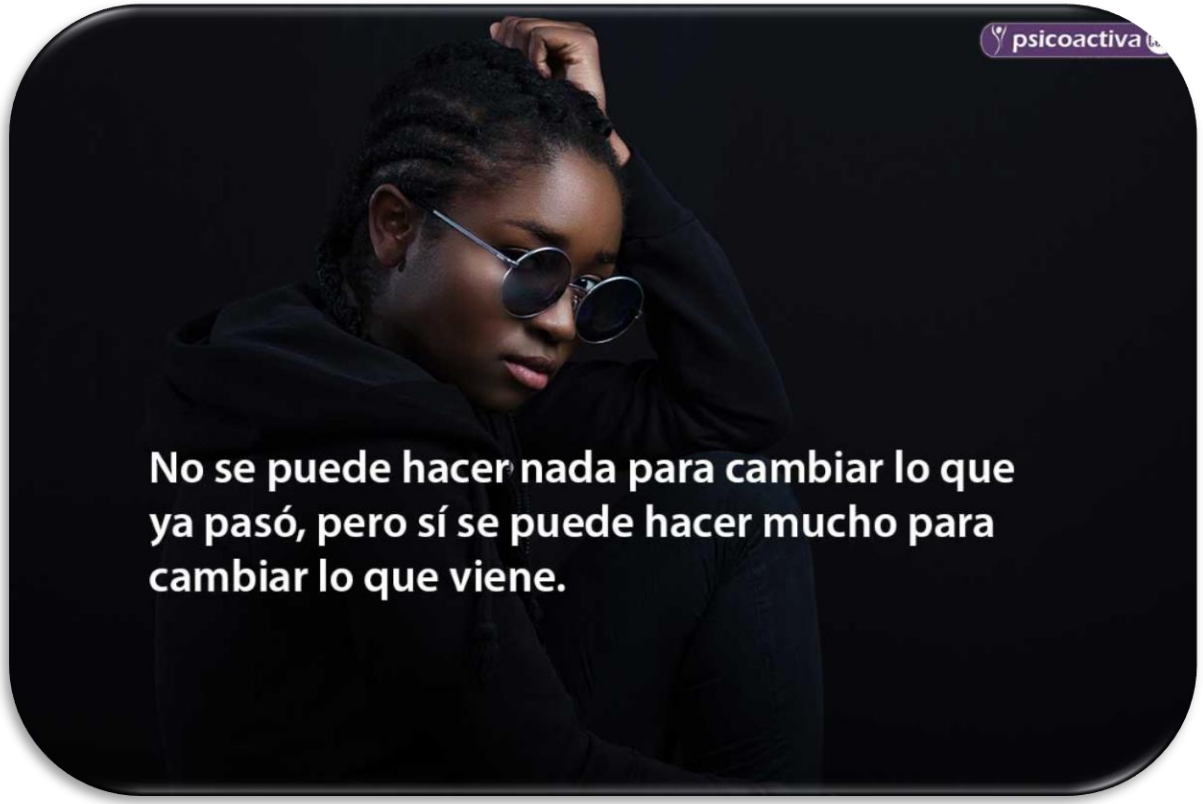
OPERARIO DE LECHES HIGIENIZADAS

Sesión. Pudín de chocolate

JOSE LUIS SERRATO PATIÑO

Ingeniero de alimentos

ACTIVADOR COGNITIVO



¿Qué piensas de esta frase?

¿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 chocolate?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación para 6 envases de 6 Onzas:

Materia prima e insumos
•200 mL Leche pasteurizada •50 g Azúcar blanca •150 g Crema de leche •20 g Fécula de maíz •2 Yema de huevo •100 g Chocolate negro de 53% •Cubos de hielo •**Crema chantilly** •100 g Crema de leche •40 g Azúcar blanca •10 Galletas oreo con sabor a chocolate

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













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

PREPARACIÓN DE LA MEZCLA BASE:



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



Leche pasteurizada

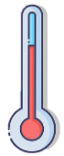
Yema de huevo

Azúcar blanca

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 chocolate?



Temperatura
70 a 80°C





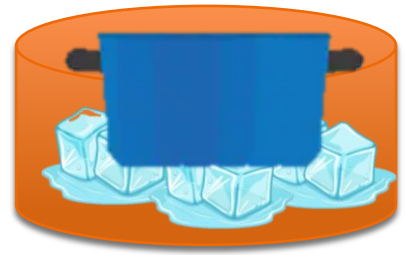


Chocolate
negro









4. Cocción por 15min o hasta que espese la mezcla, luego bajar y aun estando caliente se adiciona el chocolate negro que mas le guste, y con el calor de la mezcla se va a disolver. Luego realizo choque térmico y bajo la temperatura.

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

PREPARACIÓN DE LA CREMA SEMIBATIDA

Requiere que la crema de leche sea de 35% de grasa y es necesario que esté fría











5. Batir la crema de leche en un bol con el batidor manual, hasta que se pueda ver impresa en las líneas en la crema. Luego incluir en la mezcla anterior con chocolate, batiendo hasta que quede todo homogéneo por unos segundos.

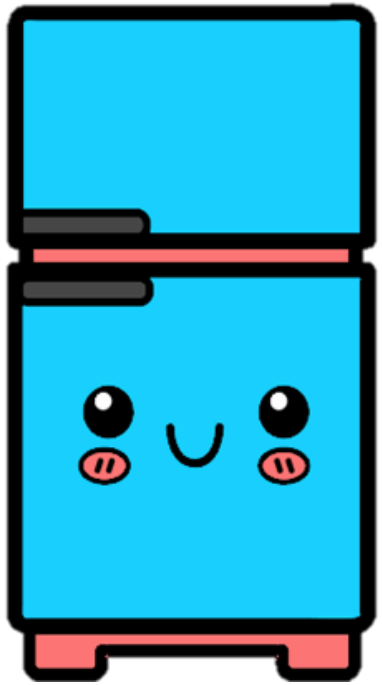
¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del pudín de chocolate?











6. Servir el producto en los vasos para postre con una manga pastelera preferiblemente, Golpeando el envase para que quede bien ajustado. Posteriormente, adicionar las galletas oreo partidas en la parte superior del envase y llevar a refrigeración.

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

PREPARCIÓN DE LA CREMA CHANTILLY:



Azúcar blanca



Crema de leche



El bol y la crema de leche deben estar fría pero no congelada.

La velocidad del batido es media.



7. Batir la crema de leche con el azúcar en una batidora, hasta que logre punto esponjoso, agregándola en una manga pastelera para decorar.







8. Sacar los pudines del refrigerador y con la manga pastelera de la crema chantilly decorar cada vasito con galleta y fruta (mora o frambuesa).

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



9. Finalmente se almacena el producto a temperatura de refrigeración durante máximo 8 días.