



OPERARIO DE LECHES HIGIENIZADAS

Sesión. Panna cotta de mora

JOSE LUIS SERRATO

Ingeniero de alimentos

ACTIVADOR COGNITIVO



La fortaleza de la mujer no se mide en cuánto aguanta, sino en cuánto lucha para lograr lo que se proponga



diariofemenino

¿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 una panna cotta?



La ***panna cotta*** (en italiano literalmente 'nata cocida') es un postre típico de la región italiana del Piamonte, elaborado a partir de crema de leche, azúcar y gelificantes, que se suele adornar con mermeladas de frutas rojas. Recuerda al flan, pero su sabor es más lácteo y tiene una textura más parecida a la de la gelatina que a la del flan.



Se cree que este postre es típico de la región italiana del Piamonte. Nació a principios del siglo XIX en la región de las Langhe, situada al sureste de Turín. En aquella época había una producción alta de leche y una mujer de origen húngaro decidió aprovecharlo para crear este manjar.



Éstas no incluían gelatina como ahora la conocemos, pero en aquella época hacían hervir las espinas del pescado para extraer su colágeno y convertirlo en gelatina; o en otras ocasiones utilizaban claras de huevos para darle firmeza.

La nata cocida es el nombre que se tradujo palabra por palabra y que proviene del italiano. En la actualidad este postre es muy apreciado en algunos sitios, especialmente donde utilizan la receta básica con nata, leche, azúcar y gelatina.

¿Qué debo alistar para preparar la panna cotta de mora?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación. Para 10 vasos de 200 g (7 Onzas):

Materia prima e insumos

- 500 mL Crema de leche
- 500 mL Leche
- 10-15 mL Esencia de vainilla
- 160-200 g Azúcar
- 10 – 14 g de gelatina sin sabor + 50 - 70 mL Agua fría
-
- **Salsa de mora**
- 700 g Mora fresca
- 35 mL Zumo de limón
- 280 g Azúcar blanca
- 140 – 175 mL Agua
- 7 - 9 g gelatina sin sabor + 35 – 45 mL Agua fría

Envases y utensilios

- Termómetro de punzón
- Balanza digital o análoga
- Batidor manual
- Espátula de silicona
- Batidora de inmersión o licuadora tradicional
- Colador
- Vasos plásticos o de vidrio



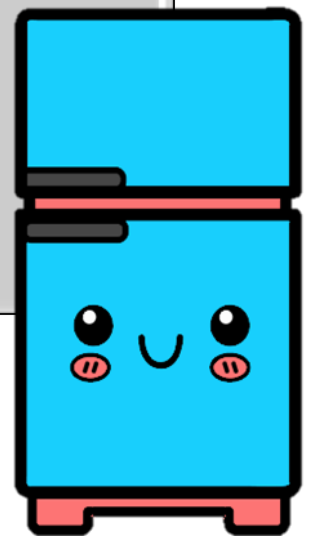






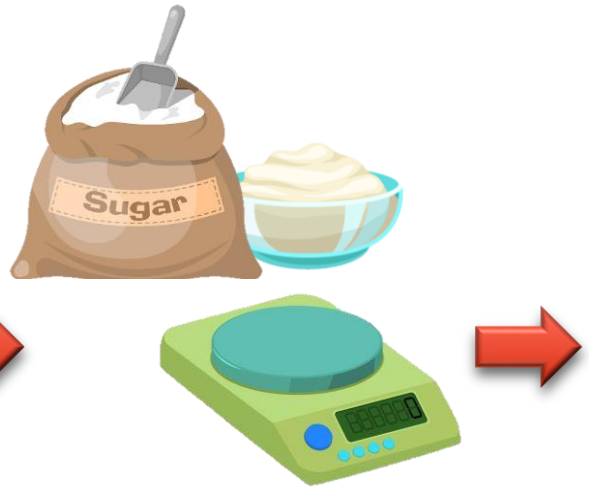




¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la panna cotta de mora?

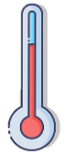




1. Aplicar las BPM

2. Alistamiento de MP e insumos

HIDRATAR LA GELATINA SIN SABOR



Temperatura ambiental



Reposo de 10 minutos



Gelatina sin sabor



Agua fría

"Representa 5 veces su peso en agua"



Gelatina semisólida

3. Se hidrata la gelatina sin sabor adicionándole el agua fría y dejándola en reposo por 10 minutos.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la panna cotta con salsa de mora?



Temperatura media de 60 a 70°C



8 minutos



Leche



Crema de leche



Azúcar blanca



Gelatina Semisólida hidratada



Esencia de vainilla blanca





Agitar con el batidor manual todo el tiempo y verificar que quede bien diluida la gelatina hidratada

4. Mezclar la leche con la crema de leche y el azúcar blanca agitando constantemente a fuego medio luego cuando comience a burbujear dejar **8 minutos** y retirar del fuego. Posteriormente adicionar la gelatina hidratada y la esencia de vainilla cuando ya este mas tibia o fría la mezcla.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la panna cotta con salsa de mora?



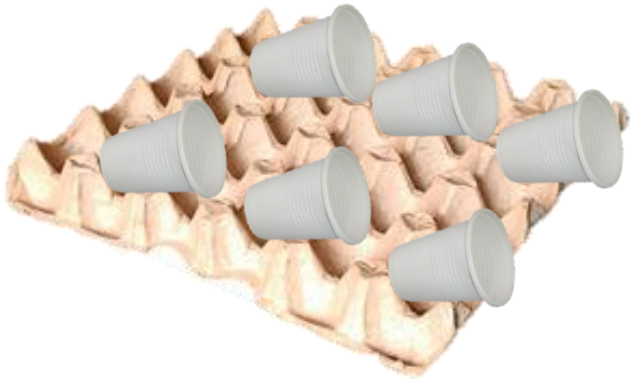
Caja rectangular de aluminio





SUGERENCIAS

Cubeta de huevos



Bandeja en cama de arroz crudo







Vasos de vidrio y/o plástico para postre de 7 Onzas



Envase plástico de 7 onzas con tapa de cúpula cerrada

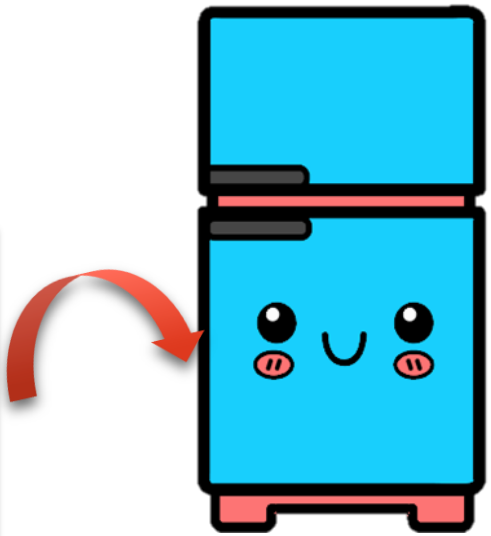
5. Para iniciar el proceso de envasado debe haber esterizados los envases elegidos ubicándolos en una posición inclinada para darle una mejor presentación al producto.Vertiendo con mucho cuidado la mezcla.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la panna cotta con salsa de mora?

Temperatura de refrigeración --4 a -6°C

Reposo de 4 horas





6. Dejar enfriar a temperatura ambiente y luego pasar a la nevera por 4 horas

SALSA DE MORA

Temperatura baja de 40 a 50°C

40 min máximo



Moras



Zumo de limón



Agua





Azúcar blanca

OPCIONAL



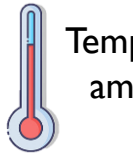




7. Verter las moras, el agua, el azúcar y el zumo de limón en la olla a fuego bajo durante 40 minutos agitando con la espátula de silicona, sin bajarla del fogón. Dependiendo del gusto puede triturarla con la batidora de inmersión o solo pasando la mezcla por un colador.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la panna cotta con salsa de mora?

HIDRATAR LA GELATINA SIN SABOR


Temperatura ambiental



Reposo de 10 minutos



Gelatina sin sabor

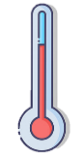

Agua fría

"Representa 5 veces su peso en agua"


Gelatina Semisólida hidratada

8. Paralelamente se hidrata la gelatina sin sabor adicionándole el agua fría y dejándola en reposo por 10 minutos.


Gelatina Semisólida hidratada


Temperatura ambiental


Reposo de 30 min o hasta que esté frio




Salsa de mora

9. Agregar la gelatina semisólida hidratada a la mezcla aun caliente de la salsa de mora y agitar con el batidor manal para que se disuelva. Luego dejar en reposo hasta que queden a temperatura ambiente

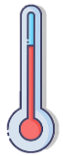
¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la panna cotta con salsa de mora?



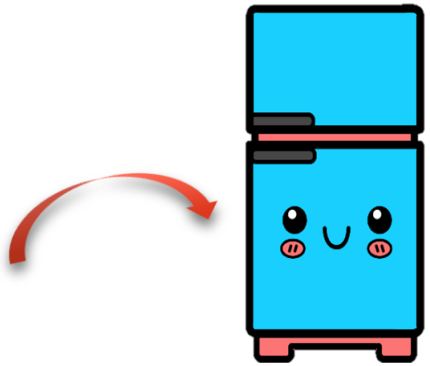




1 hora



Temperatura de refrigeración -4 a -6°C

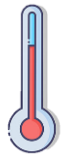


10. Sacar la panna cotta de la nevera y **a**gregar la salsa de mora y volverla a la nevera por el lapso de 1 hora mínimo. Cubriendo con un papel cristal

DECORACIÓN Y ALMACENAMIENTO

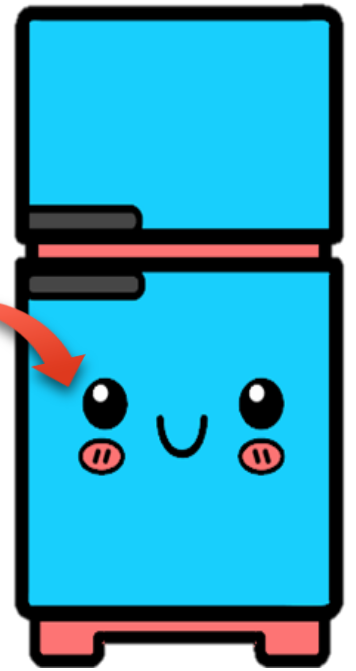


Máximo por 5 días



Temperatura de refrigeración -4 a -6°C





11. Realizar la decoración del producto luego de sacar del refrigerador con las moras delicadamente encima dependiendo de su imaginación, se siguiere que sea delicado y que todos queden exactamente iguales.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la panna cotta con salsa de mora?









ACTIVIDAD I

Relacionar cada una de las imágenes con las frases que se encuentran al costado con los productos vistos

1 

Postre italiano

2 

La crema de leche es la materia prima principal

3 

Confiere sabor

4 

Entrega una textura suave

5 

Requiere de la cocción

6 

Usado durante el proceso y para el almacenamiento

7 

Presentación del producto llamativa

8 

Permite que la salsa quede mas liviana

PALABRAS

- Presentación del producto llamativa
- La crema de leche es la materia prima principal
- Permite que la salsa quede mas liviana
- Postre italiano
- Requiere de la cocción
- Entrega una textura suave
- Usado durante el proceso y para el almacenamiento
- Confiere sabor