EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DULCERIA Y CONFITERIA ARTESANAL

Instructor

Bernardo Grisales r

Centro : Centro de tecnologías agroindustriales

NOMBRE DEL PRODUCTO

POSTRE NAPOLEON

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El postre Napoleón, también conocido como torta o **tarta Napoleón, es un postre típico de Rusia**, muy similar a la torta milhojas, pues combina una especie de hojaldre con una crema similar a la buttercream. Su historia se remonta al 1912, antes de la revolución rusa, para festejar el 100º aniversario de la liberación de Moscú de Napoleón. Esta torta se encuentra conformada por varias capas de hojaldre, normalmente en forma triangular para representar al sombrero de Napoleón..

FORMULA PARA EL FLAN

MATERIA PRIMA	***CANTIDAD EN GRAMOS***	***PORCENTAJES %***
LECHE LIQUIDA	1000	100
LECHE CONDENSADA	375	
CREMA DE LCHE	400	
FECULA	150	
GALLETAS DUCALE	2 PQ	
MILO	10 GR	

PROCEDIMIENTO

1- Limpiar y desinfectar equipos y utensilios

2- Pesar los ingredientes por separado y verificar

3- Mezclar el 80% de la leche junto la crema de leche

y la leche condensada

4-Llevar al fuego sobre la estufa a media llama

5-En el otro 20% de la leche sobrante de la mezcla adicionar la fécula y mezclar

6-Apenas empiece a hervir la leche que está en el fuego adicionar la mezcla de leche con la fécula y mezclar hasta que esta espese ,no dejar de mezclar por que se quema la parte debajo y se daña la crema

7- El molde que tenemos engrasarlo y forrarlo con papel manquilla

8- Este molde ponerle una capa de galleta ducales y luego poner una capa de crema y luego otra capa de galletas y también de crema y dejar enfriar luego rallar chocolate o espolvorear con milo

9- Refrigerar por 3 horas mínimo o de un dia para otro mucho mejor

10-Desmoldar y porcionar

EQUIPOS Y UTENCILIOS

EQUIPOS	***UTENCILIOS***
Estufa	Gramera
Nevera	Recipientes
	Cuchillos-cuchara
	sartén
	moldes
	Papel mantequilla