



OPERARIO DE LECHES HIGIENIZADAS

Sesión 27. Mousse de maracuyá y pudín de limón

YESSICA MILENA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

Documento elaborado por Yessica Milena Zapata

ACTIVADOR COGNITIVO

guiainfantil com

¿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 mousse?



La mousse es una de esas palabras que solo con pronunciarlas se nos hace la boca agua, con una **textura fina y esponjosa**, una elaboración que se puede preparar tanto para platos dulces como para platos salados.

Cuya base es la clara de huevo montada a punto de nieve, o la crema de leche batida, los cuales le dan consistencia esponjosa. .







El origen de la mousse se remonta a la Francia del siglo XVIII, cuando aparece por primera vez en un recetario del **cocinero francés Menon**. En él, se describían tres tipos de mousse: de chocolate, café y azafrán.

Es importante tener en cuenta que las *mousses* caseras se basan en huevo crudo (las yemas cocinadas ligeramente), con lo que hay que tener precaución de consumirla pronto, y mantenerla refrigerada.

¿Qué debo alistar para preparar mousse de maracuyá?

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

Materia prima e insumos
• ***Para la base***
• 150 – 200 g de galletas tipo María
• 50 -100 g de mantequilla sin sal fundida
• ***Para el relleno***
• 7 a 14 g Gelatina sin sabor (1 a 2 sobres)
• 460 a 500 g Crema de leche (2 tazas)
• 3 Claras de huevo
• 400 g Pulpa de maracuyá (2.5Kg de Fruta de maracuyá aproximadamente)
• 115 g Azúcar blanca (1 taza)
• 59 mL Agua (1/4 taza)

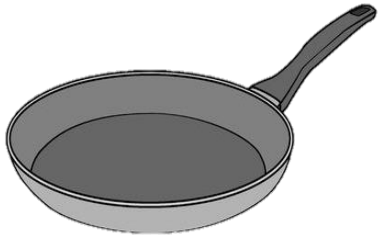
Materia prima e insumos
•***Para la decoración***
• **Opción 1**
• 100 - 150 g Pulpa de maracuyá (**1 Lb de Fruta de maracuyá**)
• 60 g Azúcar blanca
• 1 gota de Colorante liquido **(opcional)**
• **Opción 2**
• 3 cucharadas de agua
• 3g de Gelatina sin sabor
• 150 mL Pulpa de maracuyá sin pepas
• 150 g Azúcar blanca

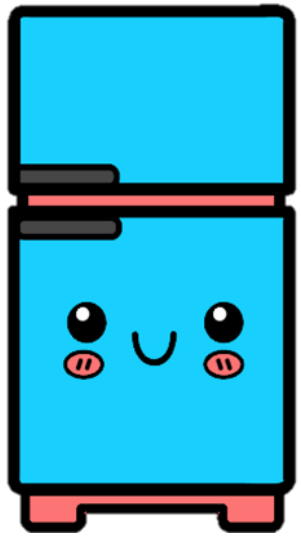


¿Qué debo alistar para preparar mousse de maracuyá?

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



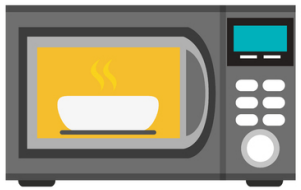




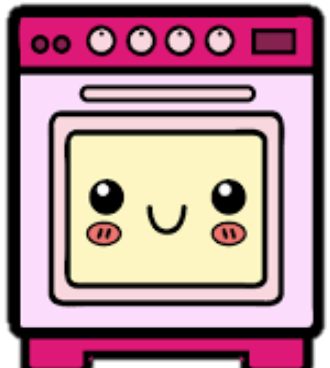
Envases y utensilios
• Horno microondas • Estufa • Balanza digital o análoga • Espátula de silicona • Batidora • Colador • Sartén • Bol • Horno convencional • Procesador de alimentos • Moldes • Nevera











¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del mousse de maracuyá?



1. Aplicar las BPM



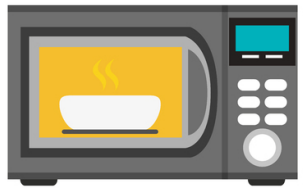
2. Alistamiento de MP e insumos

Base de galletas



Galletas





Horno de microondas
t=15 segundos





Mantequilla derretida sin sal

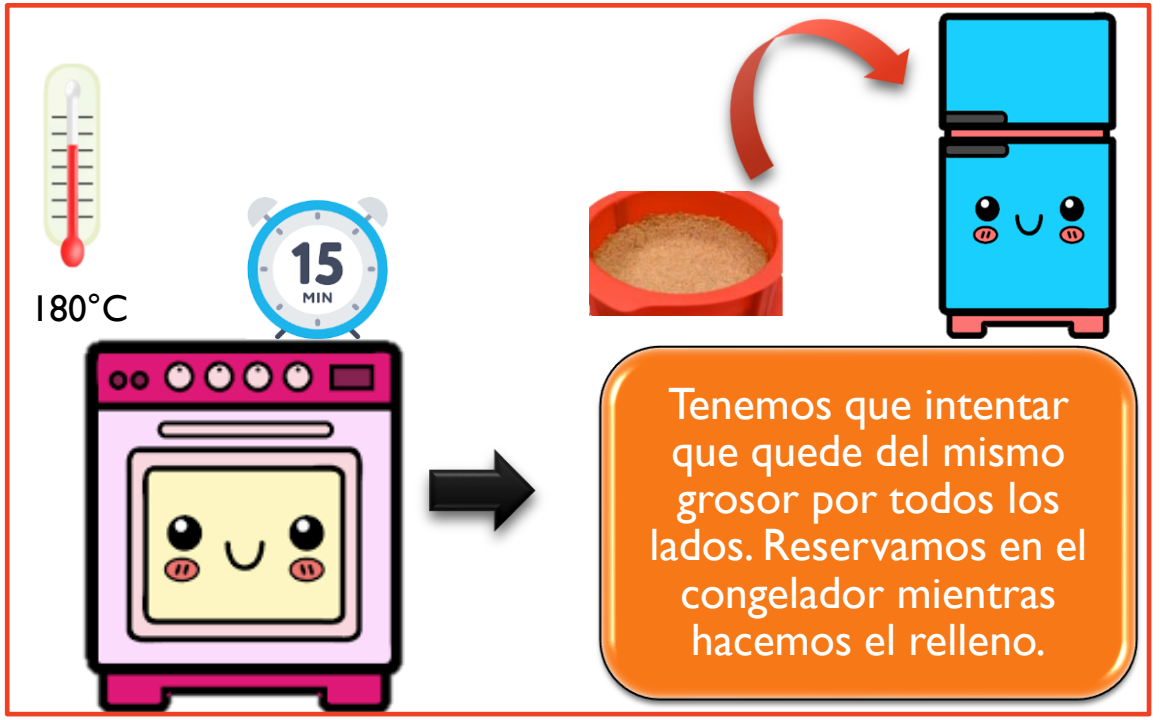
3. Triturar las galletas, lo podemos hacer con ayuda de un procesador de alimentos o metiendo las galletas en una bolsa y golpeándolas con un rodillo. Luego introduzca las galletas trituradas en un recipiente y con la mantequilla sin sal hasta que quede bien integrada

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de mousse de maracuyá?

Base de galletas



OPCIONAL



4. Verter toda la mezcla de galletas en el interior del molde y se aplasta para compactarla solo en el fondo

5. Llevar el molde al horno a 180°C por 12 a 15 minutos o hasta que quede mas doradita con calor arriba y abajo para que la base sea más crujiente. Luego dejar reposar a temperatura ambiente.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de mousse de maracuyá?

Relleno



Agua



Azúcar blanca





HIDRATAR LA GELATINA SIN SABOR



Gelatina sin sabor



Agua



Gelatina sin sabor hidratada reposada



Pulpa de maracuyá sin pepas

Triturar la pulpa del maracuyá *con una licuadora. Pasar por un colador para quitar las semillas negras y reservar.*







6. En una olla coloque el azúcar junto con el agua a cocinar hasta obtener un almíbar algo espeso.

7. Hidrate la *gelatina* en agua, luego en otra olla coloque la pulpa de *maracuyá* a cocinar a fuego medio por 5 minutos. Agregue la *gelatina* y mezcle hasta disolver bien. Finalmente retire del fuego.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de mousse de maracuyá?

Relleno



Claras de huevo







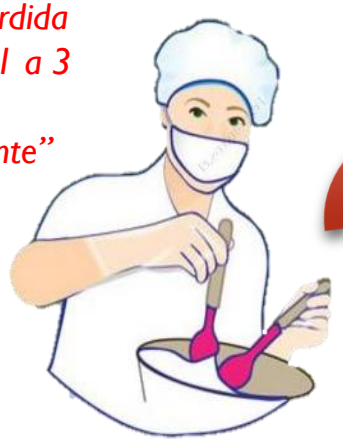
Crema de leche bien fría

"Batir durante 5 a 10 min"





"Hacerlo sin batidora para evitar la perdida de aire, solo por 1 a 3 minutos aproximadamente"





8. Aparte bata las claras de huevo a punto de nieve y sin dejar de batir, agregue el almíbar caliente en forma de hilo. Aparte bata, la crema de leche hasta que esté a "punto de chantilly"

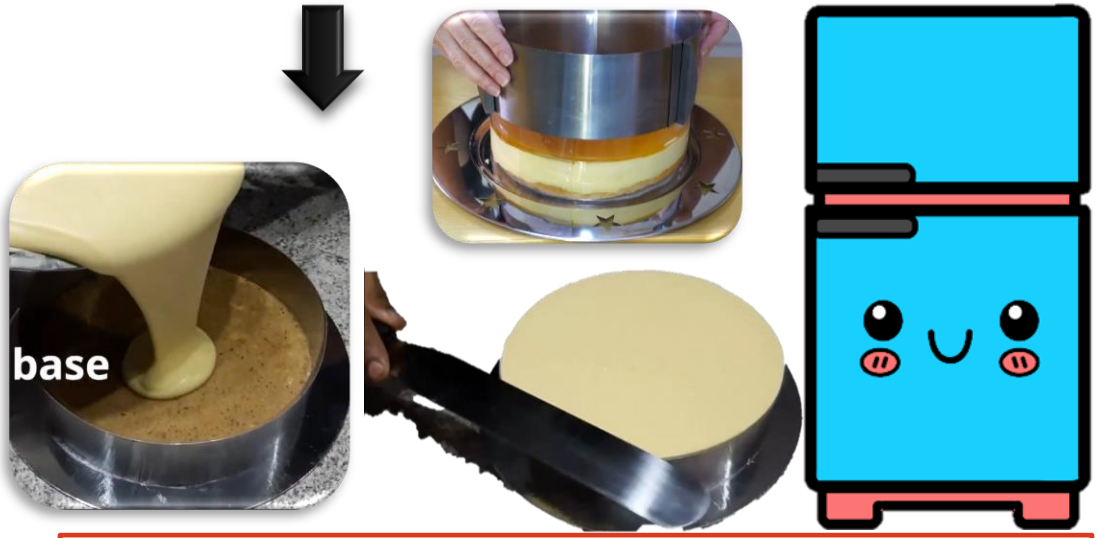
9. Finalmente mezcle en forma envolvente la pulpa de *maracuyá*, el *merengue* y la *crema* de leche hasta que tenga una contextura homogénea con movimientos envolventes.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del mousse de maracuyá?



Mezcla de mousse de maracuyá

"Mínimo refrigerar 1 a 2 horas"



10. Rellene los moldes de metal, forrados con acetato en las paredes con la mezcla o en vasos transparentes . Luego cubra con papel cristal y lleve a la nevera hasta que estén bien fríos.

Para la decoración

OPCIÓN 1



Pulpa de maracuyá con pepas



Azúcar blanca

OPCIONAL



Colorante amarillo huevo para alimentos

"Cocinar a fuego bajo"



OPCIÓN 2



Pulpa de maracuyá sin pepas



Azúcar blanca

"Luego de hervir dejar 3 min y apagar"





Gelatina sin sabor



Agua

11. Preparar la decoración ya sea con o sin pepas dependiendo del gusto, luego dejar reposar y verter sobre el mousse que está en el refrigerador.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del mousse de maracuyá?





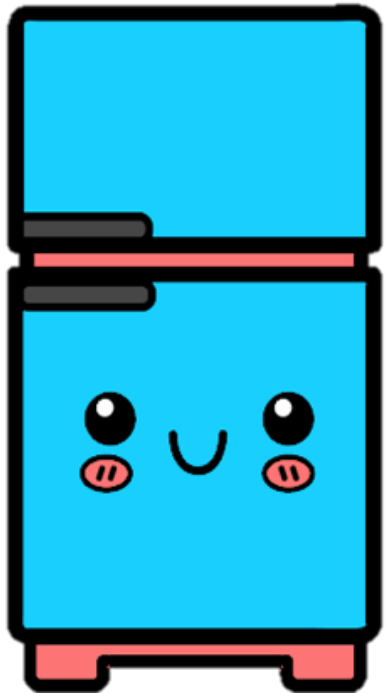






12. Si no desea decorar con la opción 1 y 2, puede simplemente adicionar la pulpa con pepas en el momento de servir y disfrútalo

Puede durar hasta 8 días a temperatura de refrigeración





¿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 • Crema chantilly (**opcional al gusto)** • 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

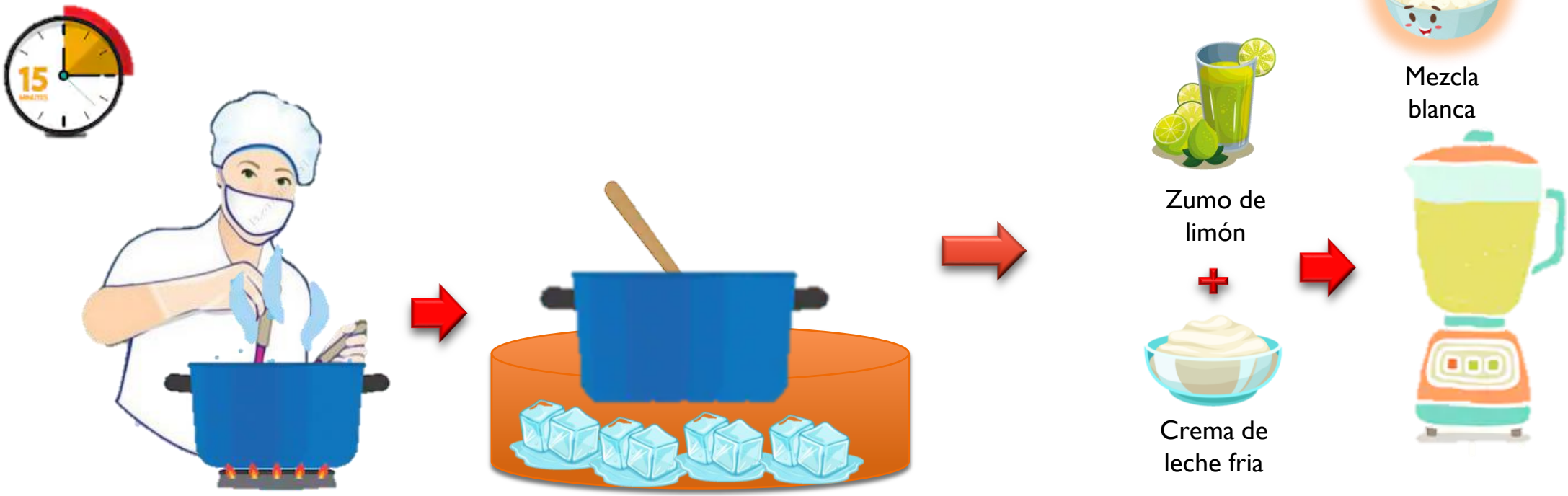
Yema de huevo

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 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



Crema chantilly





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

7. Se decora con ralladura de limón y de forma opcional con crema chantilly .

ACTIVIDAD I

Completar la frase con las palabras que están en la caja, de acuerdo a lo visto en clase

El pudín y el flan son similares en su preparación y _formulación_ pero, su _diferencia_ radica en que el pudín puede ser salado además de dulce.

La mousse es un postre muy similar a un _pudín_, ya que está hecho con una mezcla de claras de huevo batidas y leche que se calienta para hacer una mezcla _espesa_ y cremosa.

El pudín se prepara mezclando leche y azúcar junto con _almidón de maíz_ o harina

La galletas deben ser _dulces_ y preferiblemente de leche y al macerar se convierten en la base perfecta para el mousse y pudín

La yema de huevo es usada en el _Pudín de limón_.

PALABRAS

- Pudín
- Almidón de maíz
- Diferencia
- Formulación
- Espesa
- Pudín de limón
- Dulces

ACTIVIDAD PARA LA CASA

Realizar al menos 1 de los postres vistos el día de hoy y tomar 15 fotos en donde evidencie el proceso, subiéndolo al classroom en el espacio correspondiente

Comente el video de esta sesión y de su impresión relacionada con el postre elaborado.