

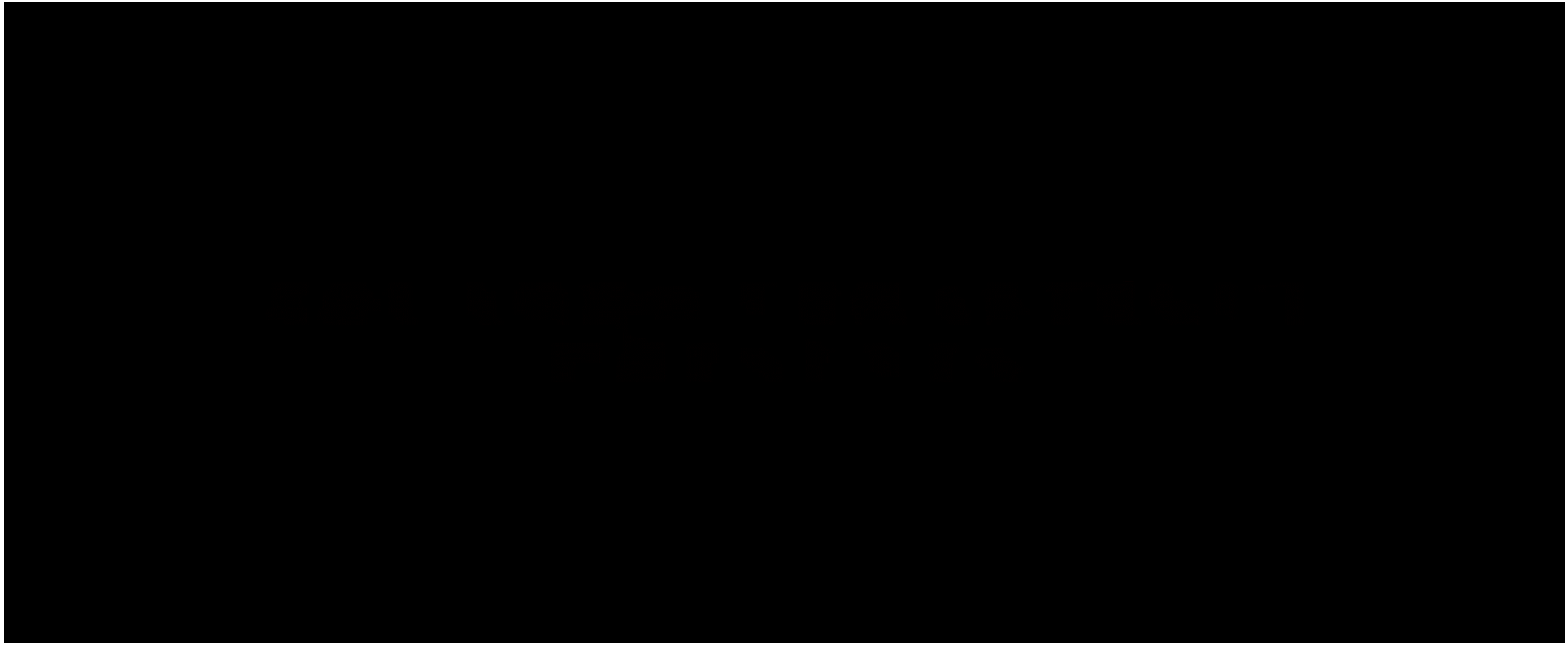


OPERARIO DE LECHES HIGIENIZADAS

Sesión 24. Bebidas lácteas con alcohol (Sabajón)

YESSICA MILENA ZAPATA
Ingeniero agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO



¿Qué es el sabajón?

Esta bebida de leche con alcohol es calificada como aperitivo especial, según la NTC 2972 de Bebidas alcohólicas. Se consume primordialmente en época navideña comercializada como una bebida alcohólica (entre 14% y 20% de alcohol), y se puede encontrar fácilmente en cualquier comercio o supermercado con sección de vinos







Su origen proviene de Italia y en Colombia fue apropiado como un licor a base de aguardiente



¿Qué debo alistar para preparar el sabajón?

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

Materia prima e insumos

- 1L Leche pasteurizada
- 250 a 300g Azúcar blanca
- 140mL Aguardiente o 10mL esencia de anís **(sin alcohol)**
- 4 a 6 unidades Yemas de huevo
- 80g Fécula de maíz
- 100g Leche en polvo **(opcional)**
- 0,5g Benzoato de sodio **(Conservante opcional)**
- 5mL Esencia de vainilla
- 1 a 2g Canela en polvo **(opcional para servir el producto)**
- Cubos de hielo **(opcional)**

Envases y utensilios

- Olla antiadherente
- Estufa
- Balanza digital o análoga
- Agitador de silicona
- Colador
- Licuadora
- Batidora
- Botella de vidrio o plástico y/o Vasos













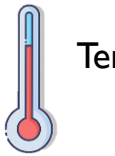

¿Como preparar el sabajón?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



Temperatura baja de 70°C



10 a 20 minutos





Leche pasteurizada



½ Azúcar blanca

3. Cocinar la leche + ½ Azúcar blanca con agitación lenta

¿Como preparar el sabajón?



½ Azúcar



Mezcla de la leche tibia



Leche en polvo



Yemas de huevo

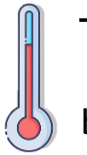


Fécula de maíz



Licuado





Temperatura alta de 90°C luego bajar hasta 50°C



20 minutos

4. Adición de insumos (½ azúcar, leche en polvo, fécula de maíz y yemas de huevo) licuados en un poco de la mezcla de leche tibia.

5. Cocción hasta 90°C, luego bajar un poco el fuego y espesar hasta que obtenga punto de hilo.

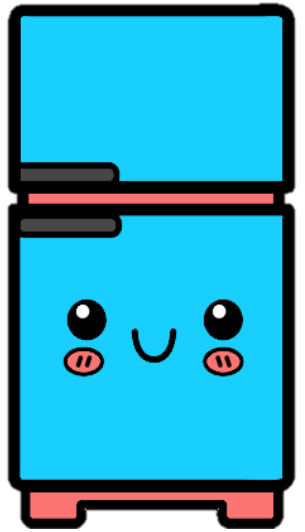
¿Como preparar el sabajón?



OPCIONAL



Benzoato de sodio



Esperar 24 horas

6. Incorporación de aire batiendo la mezcla en la batidora, luego bajar la temperatura hasta la ambiente y agregar el conservante (benzoato de sodio)

7. Se agita suavemente y se refrigera por 24 horas en un recipiente cerrado.

¿Como preparar el sabajón?



Mezcla



Aguardiente



Esencia de vainilla

OPCIONAL SIN ALCOHOL



Esencia de anís



Licuado



Botella de vidrio o plástico

OPCIONAL



Cubos de hielo



Canela en polvo



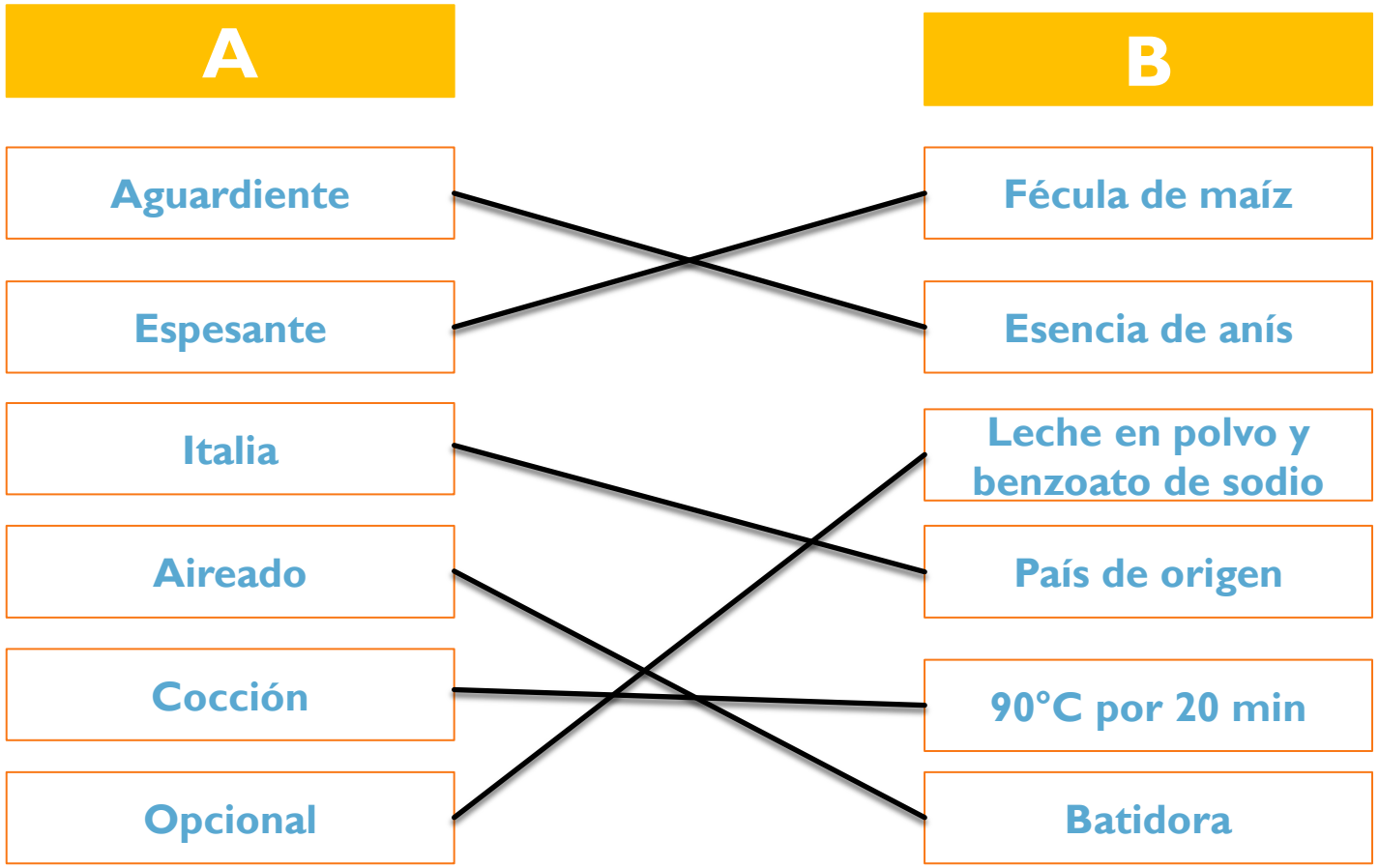


8. Licuado de a mezcla con el aguardiente (o esencia de anís si no se quiere con alcohol) y la esencia de vainilla

9. Colar, y envasar en botellas plásticas o de vidrio previamente esterilizadas, o si se prefiere consumir de una vez se debe servir la mezcla fría y adicionar canela en polvo y cubos de hielo si lo deseas.

ACTIVIDAD

Relacionar con una línea las palabras de la columna A con las de la columna B, de acuerdo con los procesos productivos vistos.



ACTIVIDAD PARA LA CASA

Enviar a la actividad del Classroom sus fotos mientras realiza el producto y una final donde usted aparezca con el producto. Mínimo 15 fotos.