



OPERARIO EN LECHES HIGIENIZADAS

Sesión 35. Panna cotta de mango

YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

Documento elaborado por Yessica Milena Zapata

ACTIVADOR COGNITIVO



¿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 mango?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación. Para 5 vasos de 200 g (7 Onzas) aproximadamente:

Materia prima e insumos

- 300 mL Crema de leche
- 200 mL Leche
- 5 mL Esencia de vainilla
- 50-80 g Azúcar azucar
- 7 g de gelatina sin sabor + 35 mL Agua fría
- **Salsa de mango**
- 700 g Mango tommy maduro
- 20 - 40 g Azúcar blanca
- 50 mL Zumo de naranja
- 70 mL Agua
- 3,5– 4,5 g gelatina sin sabor + 18 – 23 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



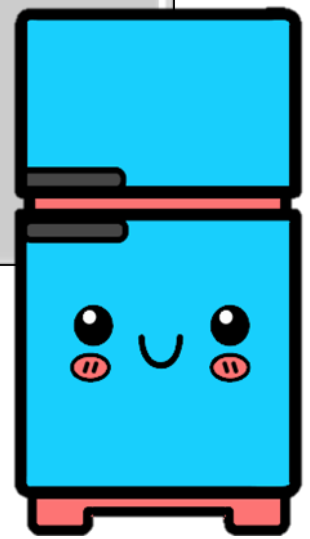






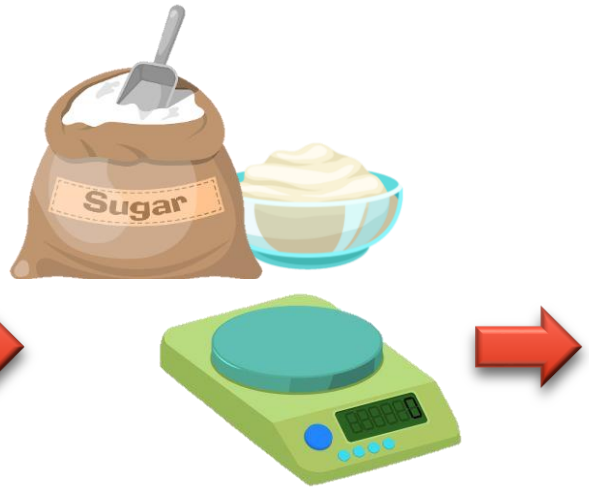






¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la panna cotta de mango?

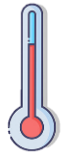




1. Aplicar las BPM

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 de mango?



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 de mango?



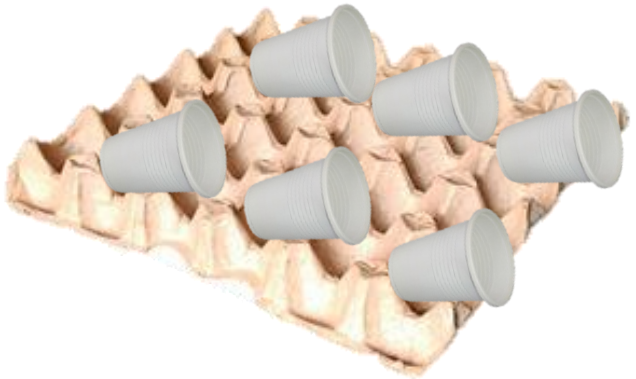
Caja rectangular de aluminio





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

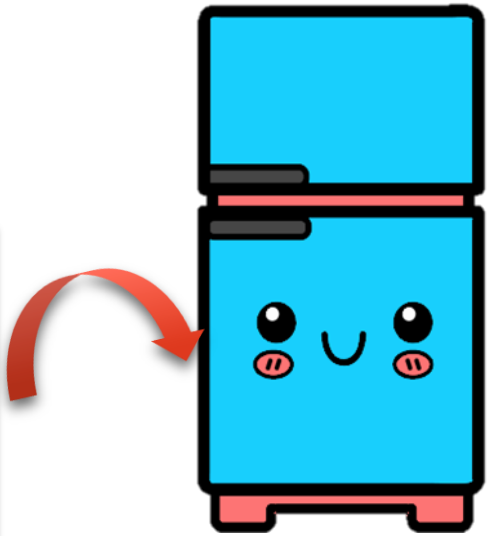
5. Para iniciar el proceso de envasado debe haber esterizado los envases elegidos ubicándolos en una posición inclinada para darle una mejor presentación al producto.Vertiendo con mucho cuidado la mezcla.

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

Temperatura de refrigeración --4 a -6°C

Reposo de 4 horas





SALSA DE MANGO











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

7. Pelar el mango y cortarlo en pequeños trozos, pesando 450g para pasarlo por el procesador de alimentos o la batidora por inmersión, luego lo pasas por el colador para dejar la mezcla fina. El resto de trocitos se utilizarán en la decoración.

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



Temperatura baja de 40 a 50°C



40 min máximo



Pulpa de mango



Zumo de naranja



Agua

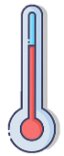




Azúcar blanca

8. Verter la pulpa de mango, el agua, el azúcar y el zumo de naranja en la olla a fuego bajo durante 40 minutos agitando con la espátula de silicona, sin bajarla del fogón.

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

9. Paralelamente 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 de mango?



Gelatina Semisólida hidratada



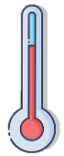
Temperatura ambiental



Reposo de 30 min o hasta que esté frio



1 hora



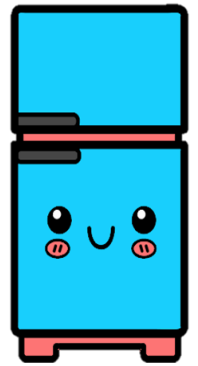
Temperatura de refrigeración -4 a -6°C





Salsa de mango





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

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

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

DECORACIÓN Y ALMACENAMIENTO

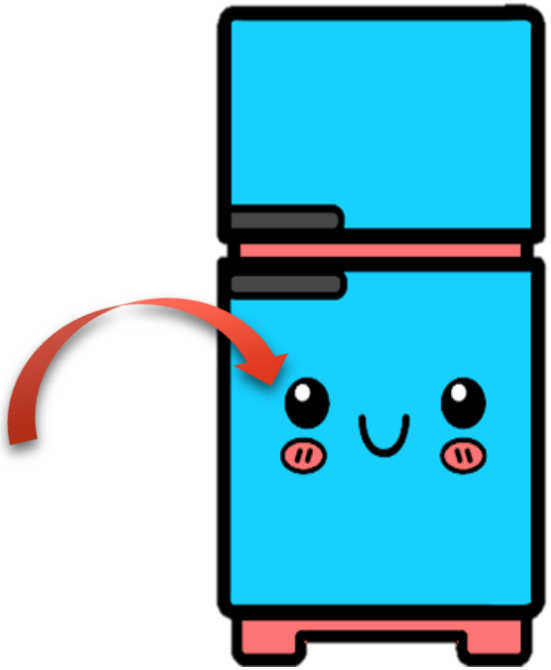


Máximo por 5 días



Temperatura de refrigeración -4 a -6°C









12. Realizar la decoración del producto luego de sacar del refrigerador con los trozos de mango, junto con hojas de menta y una mora o un arándano delicadamente encima dependiendo de su imaginación, se siguiere que sea delicado y que todos queden exactamente iguales.

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

ACTIVIDAD PARA LA CASA

1. Elabore el producto y tome por lo menos 15 a 20 fotos como evidencia de la elaboración del proceso productivo.

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