



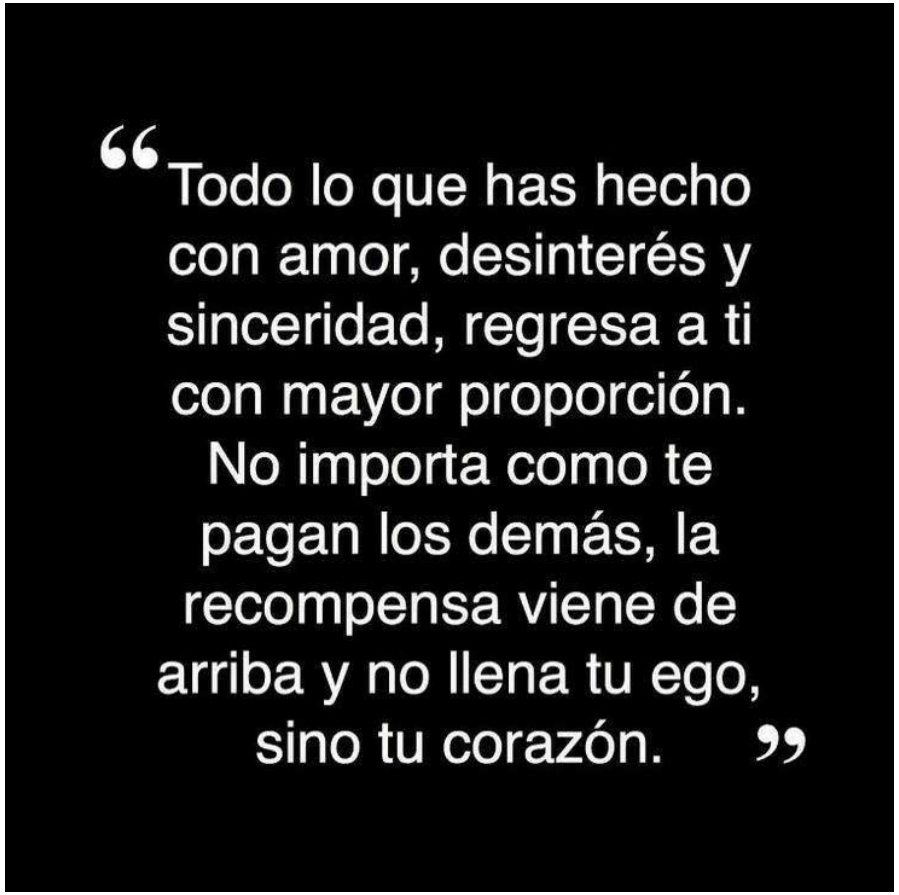
OPERARIO EN LECHES HIGIENIZADAS

Sesión 36. Tiramisú y arroz con leche

YESSICA MILENA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

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 el tiramisú?



Es un postre frío que se monta en capas. No existe una sola forma de elaborarlo, sino a partir de una serie de ingredientes base que estos pueden ir variando.

Un tiramisú se compone invariablemente de un ingrediente sólido bañado en café, sobre el que se cubre de manera alterna una crema a base de huevos batidos con azúcar; y espolvoreado con cacao en polvo.



¿Qué debo alistar para preparar el tiramisú?

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

Materia prima e insumos
•360 g queso crema •200 g crema de leche •200 a 300 g Azúcar blanca (depende si es café o milo) •80 a 120 mL Agua •4 a 8 unidades Huevos •0,5 g Sal (pizca) •5 mL Esencia de vainilla (1 cucharadita) •5 a 10 mL Licor de café o crema de whisky con sabor a café **(OPCIONAL)** •200 mL Café preparado o milo preparado •100 g Cacao en polvo o milo en polvo •14 g gelatina sin sabor •2 tacos de Galletas dulces gruesas o lenguas

Envases y utensilios
•Sartén •Estufa •Balanza digital o análoga •Espátula de silicona •Colador •Refrigerador •Batidora o globo •Refractaria o moldes individuales



¿Cuál es el proceso productivo del tiramisú?

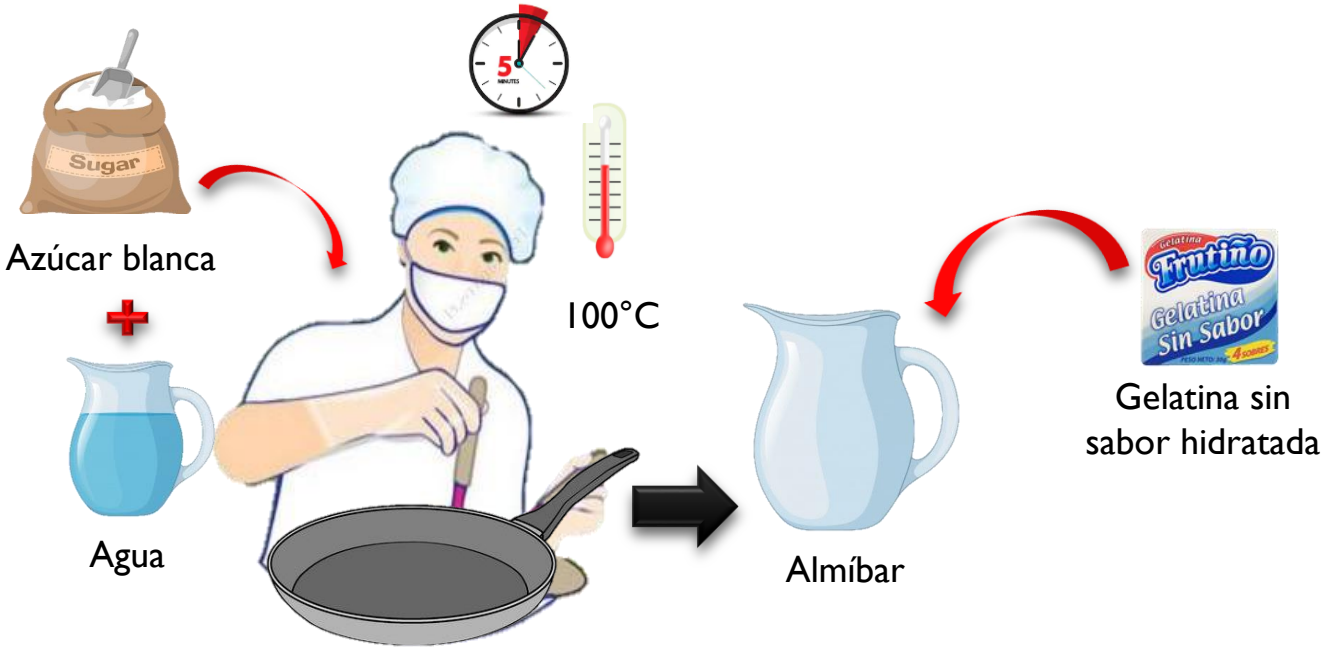


1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos

PREPARACION DEL ALMIBAR



3. Poner al fuego en un sartén el azúcar con agua a fuego lento hasta formar un almíbar espeso, aproximadamente por 5 min luego de que hierva. Mezclándola con la gelatina sin sabor previamente hidratada.

¿Cuál es el proceso productivo del tiramisú?



4 Batir las yemas de huevo con el almíbar aun hirviendo, adicionándola lentamente para que se cocinen las yemas. Se hace hasta que queden amarillo clarito.

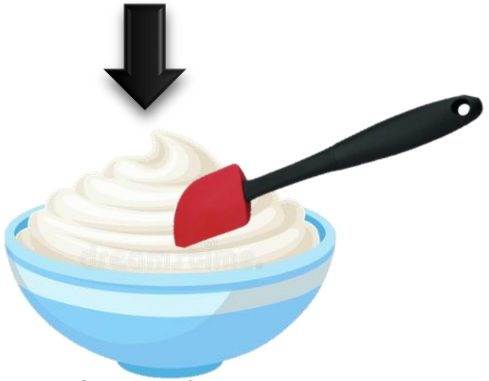
5. Mezclar el queso crema con la crema de leche y la esencia de vainilla

6. Batir las claras de huevo con la pizca de sal hasta montarlas a punto nieve.

¿Cuál es el proceso productivo del tiramisú?



Mezcla de claras + Mezcla de queso + Mezcla de yemas



Crema final





Milo preparado ó Café preparado

OPCIONAL



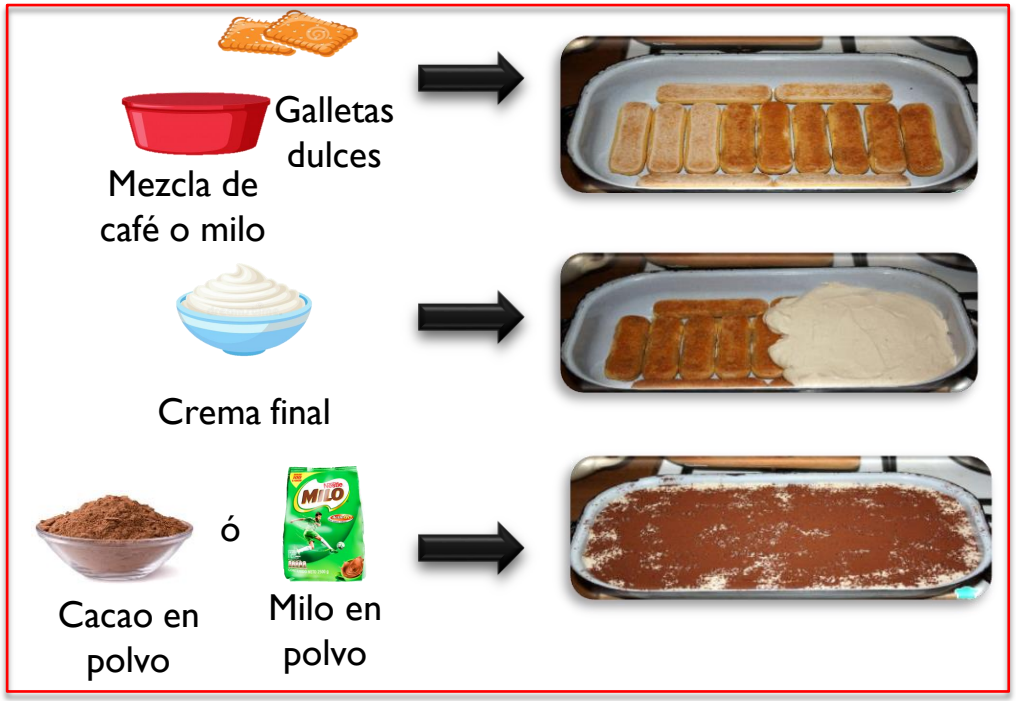
Licor de café

Mezcla de café o milo

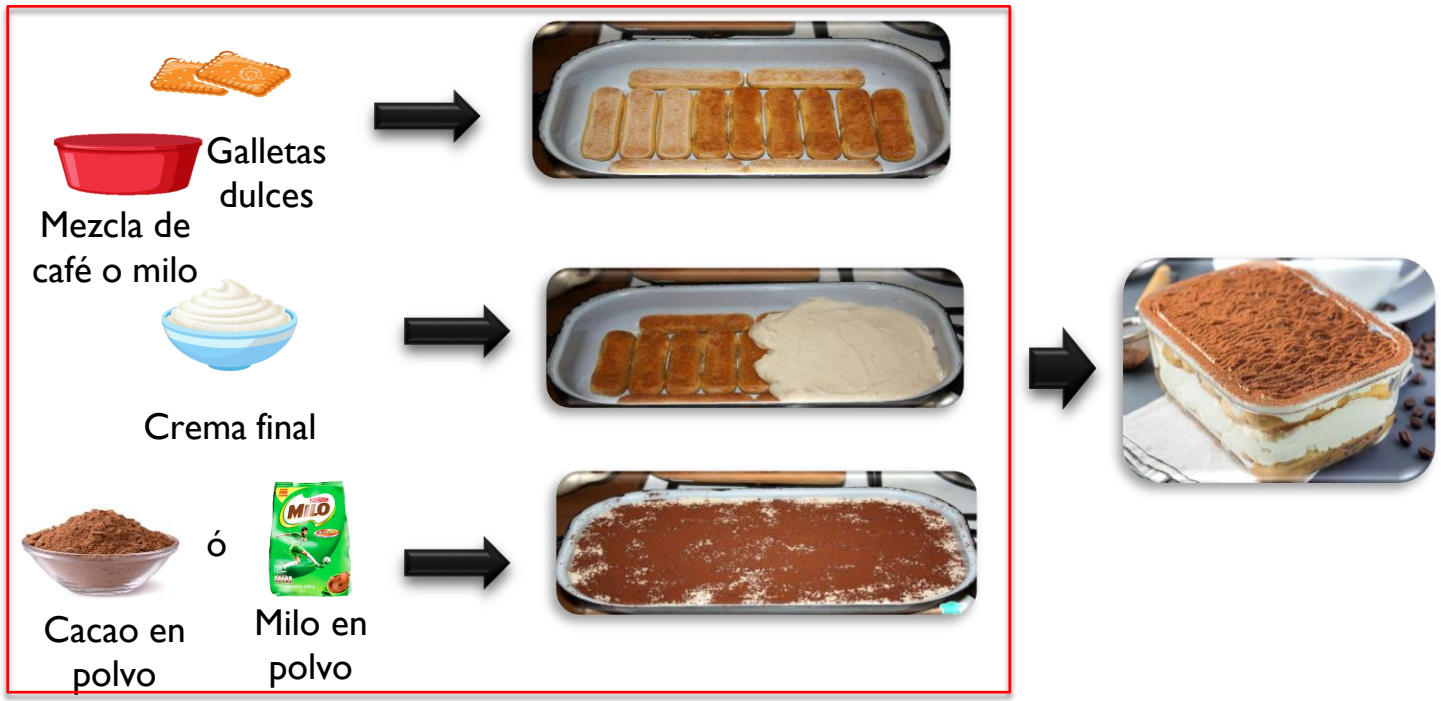
7. Incorporar las 3 mezclas con movimientos envolventes, iniciando con las claras, luego el queso y por ultimo la mezcla de las yemas.

8. Preparar un café fuerte ó milo, dejarlo enfriar, mezclar con el licor al gusto y apartar.

¿Cuál es el proceso productivo del tiramisú?



1ERA CAPA



2DA CAPA

9. Pondremos en el fondo del molde una capa de bizcochos o galletas dulces y los mojaremos de café o milo. Luego los cubriremos con una capa de la crema que teníamos hecha y espolvoreamos por encima con el cacao en polvo ó milo. Hacemos lo mismo con otra capa de bizcochos y terminamos con la crema y con cacao que espolvorearemos por encima.

¿Cuál es el proceso productivo del tiramisú?











10. Cubrir con film plástico y guardar en la nevera hasta el momento de servir.
Antes de servir, espolvorear el cacao en polvo ó milo, con una duración máxima de 5 días.

¿Que es arroz con leche?



Consiste en arroz cocido en leche con azúcar, canela y pasas. Generalmente es espeso, y en muchas ocasiones se le añade leche condensada para espesarlo más. Los ingredientes y consistencia varían dependiendo de la región; puede ser ligero o muy espeso, pero nunca seco.

Se puede servir **frío, templado o caliente** según la época del año, con ingredientes muy sencillos y sobre todo **fácil de preparar**,



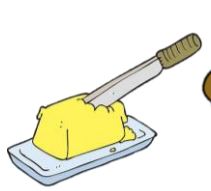
Postre muy popular de origen español y profundamente arraigado en México, también llamado arroz de leche o leche de arroz.

¿Qué debo alistar para preparar arroz con leche?

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

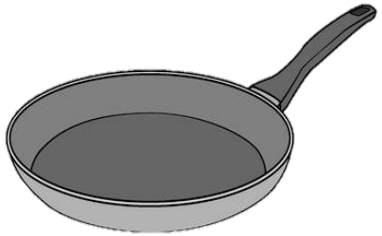
Materia prima e insumos	Envases y utensilios
•2,5L Leche pasteurizada •350g Arroz •170g Azúcar •90g Mantequilla •5mL Esencia de vainilla •½ cascara de naranja **(opcional)** •2 Astillas de canela **(opcional)** •**Para decorar y servir:** •200g Uvas pasas (opcional) •Canela en polvo •Ralladura de chocolate •Fruta fresca al gusto	•Olla antiadherente o sartén antiadherente •Estufa •Nevera •Balanza digital o análoga •Espátula de silicona •Tarrinas plásticas de 4 Oz o moldes











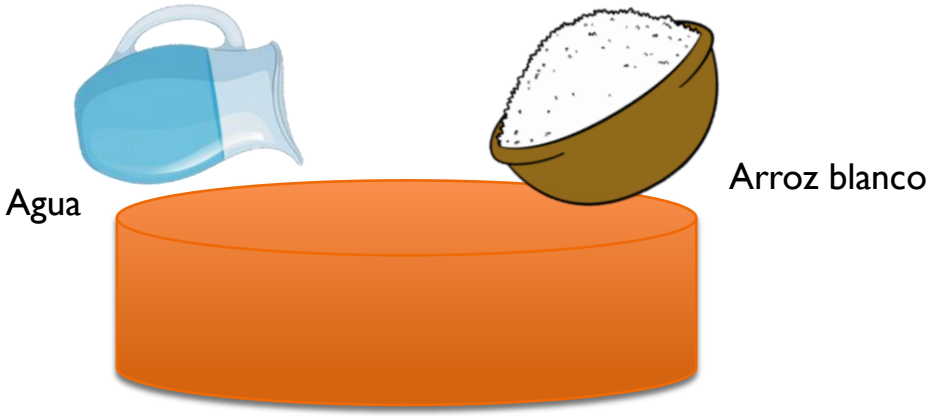

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de arroz con leche?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



3. Hidratación del arroz en agua por lo menos 2 horas

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de arroz con leche?



Mantequilla

OPCIONAL



Cascara de naranja



Astillas de canela





Arroz hidratado



½ Leche pasteurizada



½ Azúcar blanca



Temperatura baja de 40 a 50°C

4. Derretir la mantequilla a fuego medio y luego sofreír junto el arroz hidratado durante 2 minutos. Opcional puede adicionar la cascara de naranja y las astillas de canela.

5. Agregar la mitad de la leche y la mitad del azúcar y luego agitar hasta lograr evaporar la mezcla hasta la mitad.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de arroz con leche?

Temperatura baja de 40 a 50°C



½ Leche pasteurizada



Azúcar blanca





6. Agregar la otra mitad de leche y azúcar previamente disueltos.

7. Determinar el punto final cuando el arroz flote y se abra en dos o cuando se sienta suave, luego adicionar la esencia de vainilla. Retirar las astillas de canela y la cascara de naranja si las adicionó.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de arroz con leche?

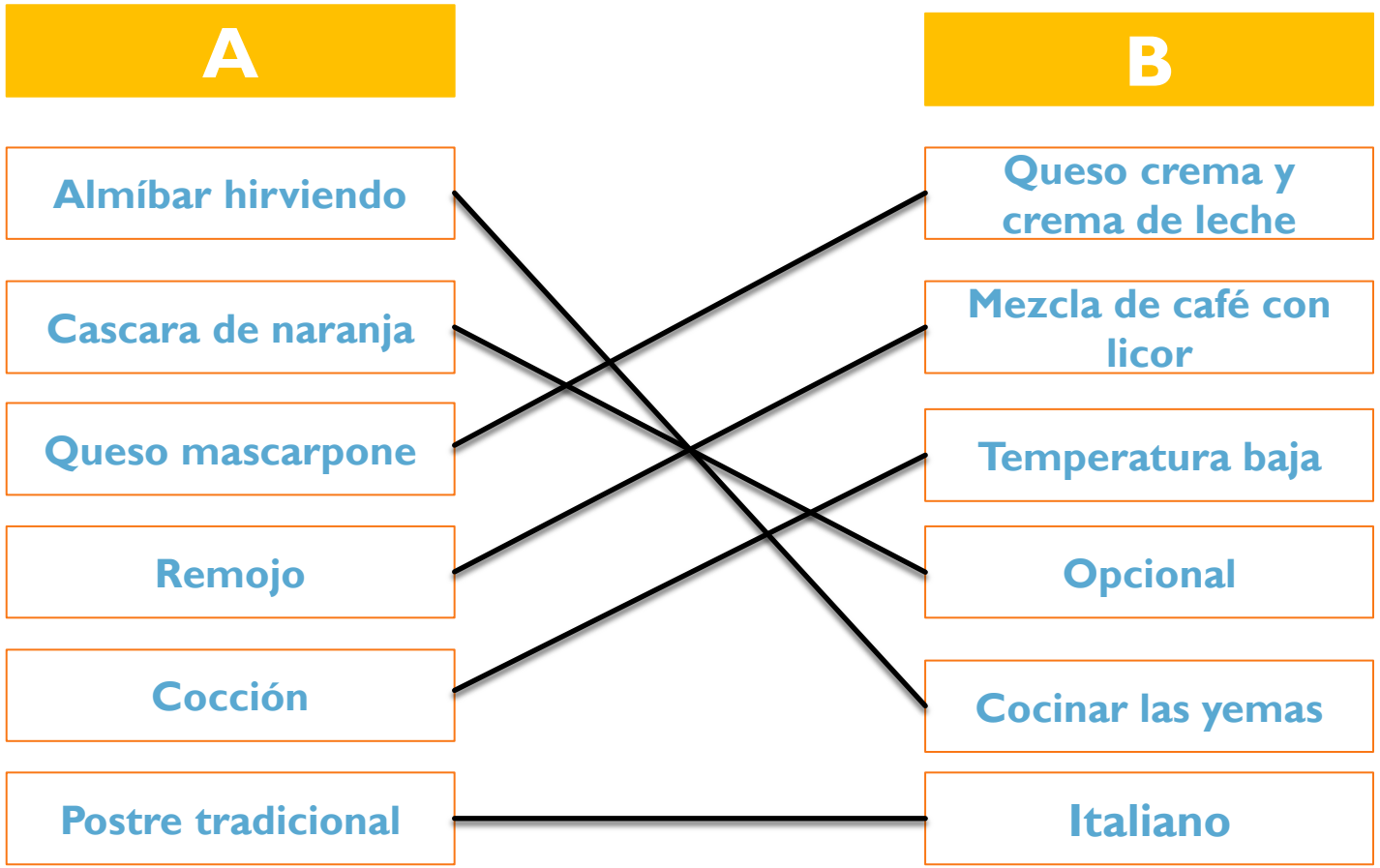


8. Servir caliente en moldes, decorando al gusto con uvas pasas si se desea y canela en polvo .

9. Dejar enfriar y refrigerar consumo máximo luego de 3 días.

ACTIVIDAD I

Relacionar con una línea las palabras de la columna A con las de la columna B, de acuerdo a lo aprendido en la temática:



ACTIVIDAD PARA LA CASA

- Comentar acerca de su experiencia vivida en la elaboración de alguno de los productios debajo del video de YouTube. Tomar un pantallazo del comentario y subirlo al classroom
- Enviar a la actividad del Classroom sus fotos mientras realiza uno de los productos vistos y una final donde usted aparezca con el producto. Mínimo 15 fotos.