GC-F-004v.05

El empleo es de todos | Mintrabajo

ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS

DIANA CRISTINA PANESSO
Ingeniera de Alimentos
U de A
Instructora SENA La Granja

SENA

@SENAcomunica www.sena.edu.co

ELABORACIÓN DE POSTRES

SENA

Definición:

Es el producto higienizado, obtenido por la mezcla de la leche con otros ingredientes específicos para su manufactura y presentado al consumidor en forma semisólida o sólida.

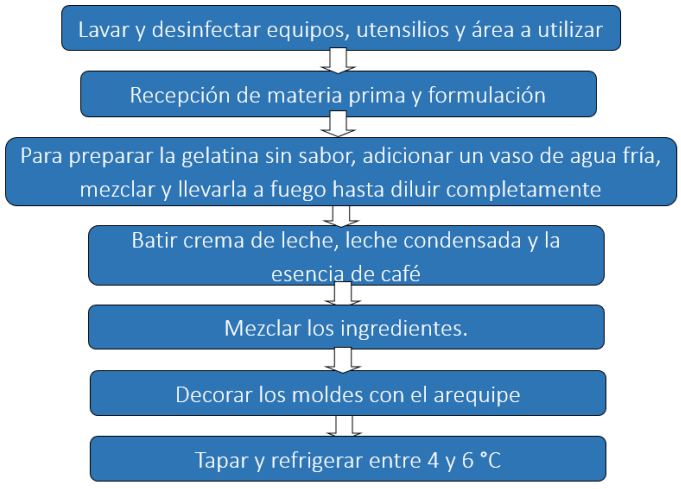


Formulación

POSTRE DE CAFÉ

INGREDIENTES	CANTIDAD
Leche liquida	1000 gr
Crema de leche	500 gr
Leche en polvo	200 gr
Azúcar	100 gr
Leche condensada	400 gr
Arequipe	200 gr
Esencia de café	5 gr
Café instantáneo	10 gr
Gelatina sin sabor	50 gr

Flujograma de proceso



Imágenes del proceso

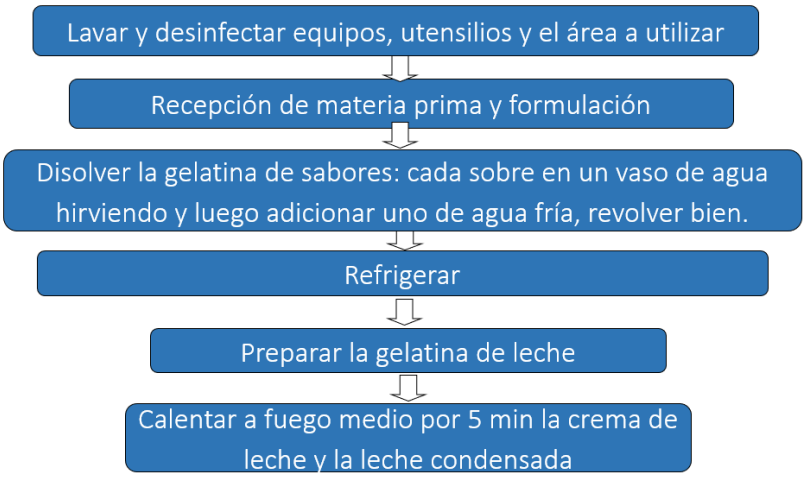


Formulación

POSTRE: MOSAICO DE 3 LECHES (10 Porciones)

INGREDIENTES	CANTIDAD
Leche condensada	400 gr
Crema de leche	400 gr
Leche liquida	200 ml (1 vaso)
Gelatina (3 sabores diferentes)	40 gr (1 sobre) de cada sabor
Gelatina sin sabor	15 gr (2 sobres)
Esencia de vainilla (Opcional)	5 gotas
Agua (Para diluir las gelatinas)	200 ml de agua caliente y 200 ml de agua fría para cada sabor, medio vaso de agua fría para la gelatina sin sabor

Flujograma de proceso 1



Flujograma de proceso 2

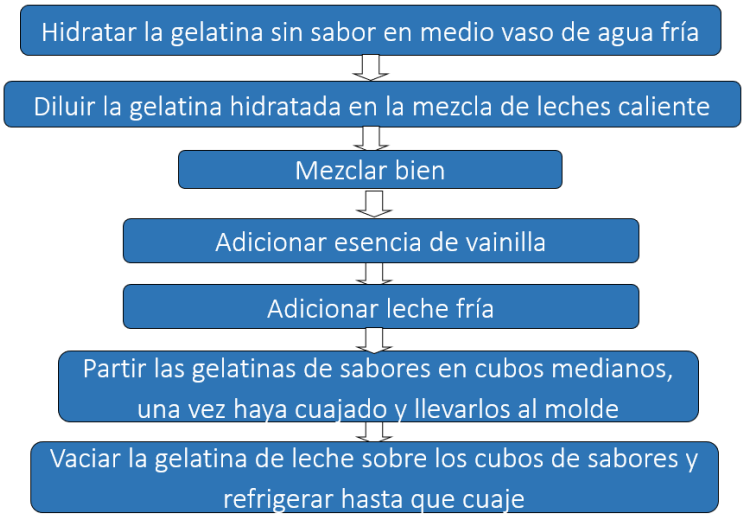


Imagen del producto



ELABORACIÓN DE HELADO ARTESANAL

Definición:

Es el producto congelado que por lo general se hace de productos lácteos tales como leche o crema, a menudo en combinación con frutas u otros ingredientes y sabores.



Formulación

HELADO ARTESANAL

	INGREDIENTES	CANTIDAD
Base	Leche líquida	150 ml (Media taza)
	Fécula de maíz (o Maicena)	5 cucharadas
	Agua	450 ml (Taza y media)
Helado	Leche liquida	450 ml (Taza y media)
	Bocadillo	
	Azúcar	150 gr
	Leche en polvo	80 gr
	Esencia de mantecado	5 cucharadas
Otros	Molde de helado	
	Palitos	
Utensilios	Recipientes	6 (1 Para cada ingrediente)
	Olla	1
	Cuchara	1 pequeña y una grande
	Licuadora	1
	Tabla	1
	Cuchillo	1

Flujograma de proceso

Recepción de materia prima y formulación

⇩

Llevar a un recipiente: Agua, leche y fécula (Disolver la fécula)

⇩

Llevar a cocción hasta que espese (Aprox 10 min), revolviendo constantemente

⇩

Dejar enfriar

Preparación de la base



Flujograma de proceso

Llevar a la licuadora: Base, Azúcar, Leche liquida (1 taza)

⇩

Licuar

⇩

Adicionar: leche en polvo, esencia de mantecado, Leche liquida (media taza)

⇩

Licuar hasta obtener textura homogénea y cremosa

Preparación del helado



Flujograma de proceso

Porcionar el bocadillo en tiritas de 1 cm x 4 cm

⇩

Llenar los moldes y adicionar el bocadillo

⇩

Congelar

⇩

Poner el palito cuando lleve 1 hora de congelación

⇩

Congelar por 2-3 horas aprox

Preparación del helado



Imágenes del proceso





Imágenes del proceso





Imágenes del proceso





	INGREDIENTES	CANTIDAD
Base	Leche líquida	150 ml (Media taza)
	Fécula de maíz (o Maicena)	5 cucharadas
	Agua	450 ml (Taza y media)
Helado	Leche liquida	450 ml (Taza y media)
	Bocadillo	
	Azúcar	150 gr
	Leche en polvo	80 gr
	Esencia de mantecado	5 cucharadas
Otros	Molde de helado	
	Palitos	
Utensilios	Recipientes	6 (1 Para cada ingrediente)
	Olla	1
	Cuchara	1 pequeña y una grande
	Licuadora	1
	Tabla	1
	Cuchillo	1

