



OPERARIO EN LECHES HIGIENIZADAS

Sesión 44. Postre de suero y chesse cake new york

YESSICA MILENA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

ACTIVADOR COGNITIVO



¿Qué opinas?

¿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 cheesecake?



La tarta de queso o pastel de queso es uno de los postres más comunes y más antiguos del mundo. El primer registro que tenemos proviene de **Grecia**, ya que Marco Porcio Catón (234-149 a.C.) escribió la receta de la tarta de queso cocinada en horno de piedra en uno de sus libros de cocina romana llamado *De agricultura*.







Formó parte del menú que los deportistas ingerían en los primeros Juegos Olímpicos de la historia, en el año 776 a.C.

También tenemos constancia de que la primera tarta de queso cremoso se elaboró en **Nueva York** en los años veinte por reposteros judíos. Arnold Reuben, propietario de un legendario restaurante en Broadway, asegura que su familia desarrolló la primera receta de tarta de queso cremoso.





La utilización del queso crema, originario de New York, fue incluida en los Estados Unidos, y se ha convertido en un ingrediente básico desde entonces para el New York Cheesecake

¿Qué debo alistar para preparar el new york cheesecake o tarta de queso americana?

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
- 50 g de Almendras o nueces trituradas **(opcional)**

- ***Para el relleno***
- 600 g de queso crema
- 125 g de yogur griego o 200 g Crema de leche
- 120 - 175 g de azúcar o 200 g de leche condensada
- 3 huevos AAA
- Ralladura de limón **(Opcional)**
- 20 mL Zumo de limón (solo si no se va a usar yogurt griego)
- 14 - 20 g (2 cucharadas) de Fécula de maíz
- 13-15 mL (1 cucharada) de esencia de vainilla.

- ***Para la cobertura***
- 200 g de Mermelada de fresa o de arándolos
- Frutos del bosque (fresa, mora y arandanos) al gusto

Envases y utensilios

- Horno microondas o estufa
- Balanza digital o análoga
- Espátula de silicona
- Batidora
- Colador
- Bol
- Horno convencional
- Procesador de alimentos
- Molde desmoldable de silicona de 23 a 24 cm (bajo) o de 18 cm (alto) de diámetro o moldes pequeños individuales
- Nevera



¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la tarta de queso americana?





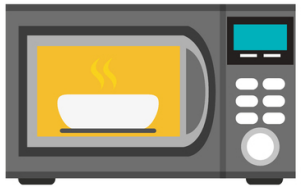
Base de galletas



Galletas



Almendras trituradas



Horno de microondas t=15 segundos





Mantequilla derretida sin sal



1. Aplicar las BPM

2. Alistamiento de MP e insumos

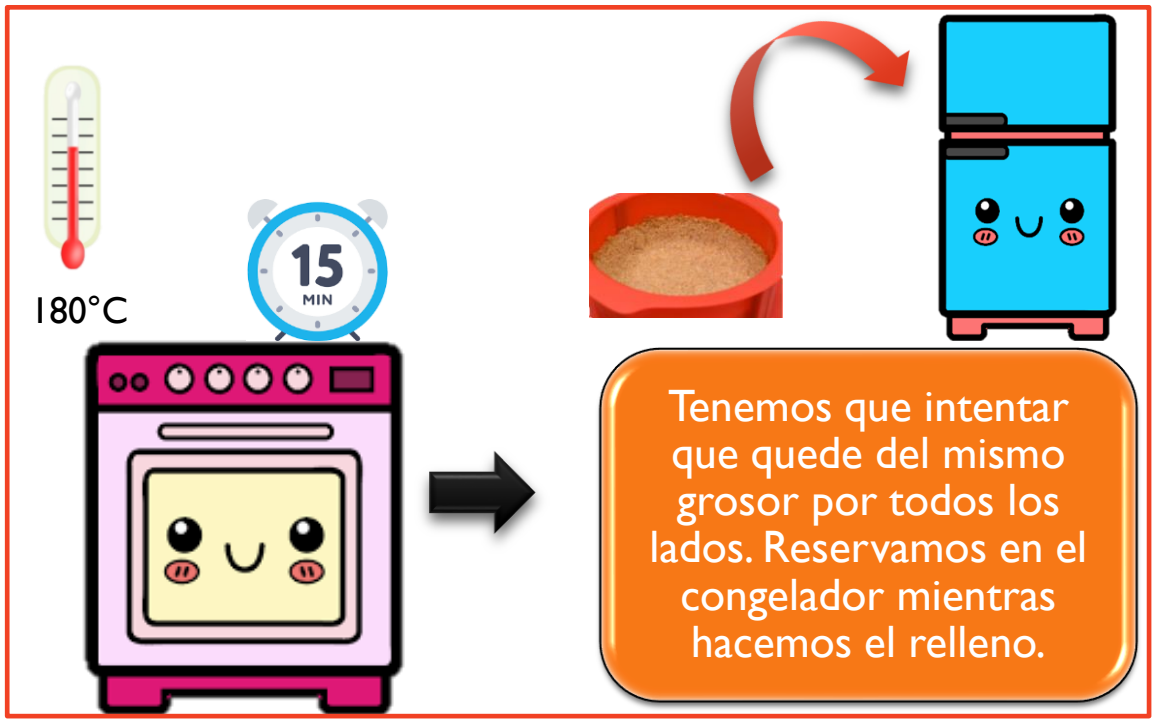
3. Triturar las galletas, lo podemos hacer con ayuda de un procesador de alimentos o metiendo las galletas en una bolsa y golpeándolas con un rodillo. Luego introduzca las galletas trituradas en un recipiente y mézclelas con las almendras y con la mantequilla sin sal hasta que quede bien integrada

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la tarta de queso americana?

Base de galletas



OPCIONAL

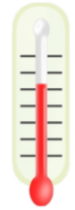


4. Verter toda la mezcla de galletas en el interior del molde y se aplasta para compactarla y luego se acomoda por el lado del molde hasta la mitad

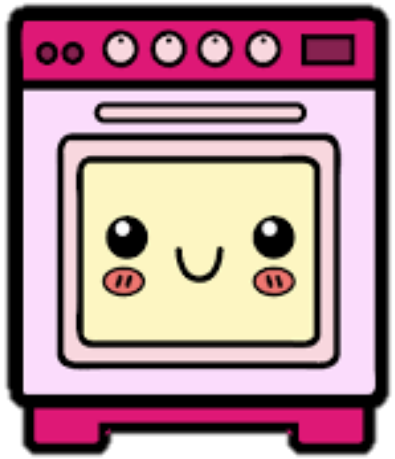
5. Llevar el molde al horno a 180°C por 12 a 15 minutos o hasta que quede mas doradita con calor arriba y abajo para que la base sea más crujiente. Luego dejar reposar a temperatura ambiente.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la tarta de queso americana?

Relleno



180°C





Agua

+



Bandeja de aluminio o refractaria

OPCIONAL



Zumo de limón

+



Crema de leche

"Dejar reposar por 10 min"

ó



Yogurt griego



Huevos

1 min

+



Leche condensada

ó



Azúcar blanca



Esencia de vainilla

+



Queso crema



"Velocidad baja para que no tenga aire y no agriete la mezcla, por máximo 2 minutos"

6. Precalentamos el horno a 180° y metemos una bandeja con agua para hacer esta tarta al baño maría y que el agua ya esté caliente cuando introduzcamos la tarta en el horno.

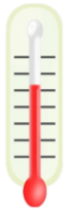
7. Revolver el zumo de limón con la crema de leche, o si utiliza le yogurt griego no se adiciona zumo el yogurt griego Después, batiremos durante 1 min los huevos. Finalizando con la adición de la leche condensada o azúcar, esencia de vainilla y queso crema.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la tarta de queso americana?

Relleno



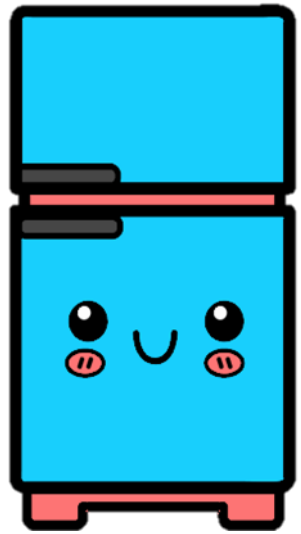




180°C



Mínimo 12 horas





Fécula de maíz

1 min

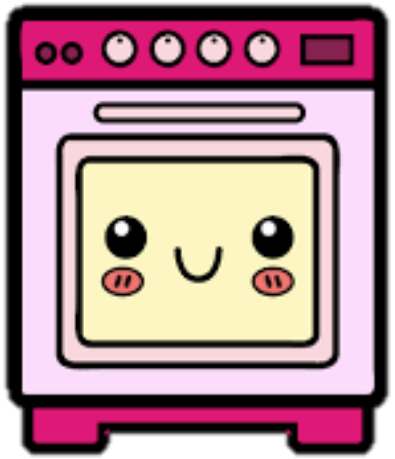


"Dar pequeños golpecitos para sacar las burbujitas de aire que se forman"

OPCIONAL



Ralladura de limón



"Una vez transcurrido este tiempo, apagaremos el horno y dejaremos la tarta una media más en su interior, luego abrimos un poquito la puerta y dejamos 15 min más"

8. Adicionamos la fécula de maíz con un colador y luego batimos junto con la ralladura de limón (opcional) por solo 1 minuto a muy baja velocidad y luego verter la mezcla al molde que estaba en el congelador.

9. Forramos el molde con papel de aluminio para que no entre agua en la tarta y lo metemos al horno, dentro de la bandeja con el agua ya caliente (al baño maría). **Horneamos durante 1 hora, a 180º**. Antes de apagar el horno, la pinchamos con un palillo y cuando salga limpio es que ya está. Dejaremos **reposar la tarta a temperatura ambiente y luego en la nevera** hasta el día siguiente.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la tarta de queso americana?



10. Para desmoldar debes hacerlo con una espátula por los bordes con mucho cuidado para no dañar la capa de galletas

Para la cobertura



Mermelada de fresa









11. Para culminar se puede decorar con mermelada de fresa o de arandalos y con frutas frescas (fresas, moras y arandalos)

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la tarta de queso americana?



¿Qué debo alistar para preparar el postre de suero?

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

Materia prima e insumos
• 1L Suero • 350mL Leche pasteurizada • 120g Azúcar blanca • 2g CMC • 15g Leche en polvo • 50 g Fécula de maíz • 1 Unidad Yema de huevo • Saborizante o esencia (al gusto) • Colorante alimenticio (al gusto)

Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Mecedor de silicona • Licuadora • Colador • Moldes • Nevera

























¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del postre de suero?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



Leche en polvo



Suero



Leche pasteurizada



Licuado



Mezcla de líquidos

3. Mezclar la leche en polvo en la leche líquida y el suero.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del postre de suero?



Azúcar blanca



Fécula de maíz



CMC



Mezcla de solidos



Mezcla de líquidos



Mezcla de solidos



Yema de huevo



4. Mezclar sólidos (Azúcar, Fécula de Maíz, Estabilizante CMC) en un recipiente seco, esto para evitar que se formen grumos en el proceso

5. Cocción la mezcla de líquidos, después agregar todos los sólidos y las yema de huevo a la mezcla liquida. Continuar mezclando hasta que quede viscosa.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del postre de suero?

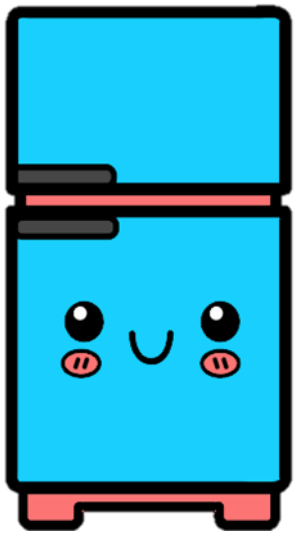


Saborizante artificial



Colorante artificial









6. Licuar o batir para obtener una mezcla más suave y en este momento adicionar el colorante y saborizante.

7. Después almacenar en refrigeración para permitir que se compacte más.

ACTIVIDAD I

Relacionar cada una de las imágenes con las frases que están en la cajita naranja:

1



Se adiciona con la crema de leche

2



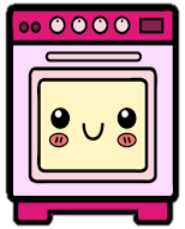
Utilizada a baja velocidad

3



Confiere solidos a la mezcla

4



Elemento clave para la cocción del producto

5



Necesario para dar sabor

6



Homogeniza la mezcla

7



Se recomienda agregarlo con un colador

8



Requiere triturarse muy bien

FRASES

- Elemento clave para la cocción del producto
- Se recomienda agregarlo con un colador
- Homogeniza la mezcla
- Utilizada a baja velocidad
- Necesario para dar sabor
- Requiere triturarse muy bien
- Confiere solidos a la mezcla
- Se adiciona con la crema de leche

ACTIVIDAD PARA LA CASA

1. Elaborar uno de los productos vistos en clase, sacando fotos de su proceso. Luego sacar una foto en la que aparezca claramente su rostro y el producto terminado. En total mínimo 10 fotos.

2. Realizar un comentario debajo del video de esta sesión de you tube, en donde cuente que producto realizó y describa los principales inconvenientes que tuvo al preparándolo. Finalmente tomar un pantallazo y subirlo como evidencia al classroom.