Taller # 5 Receta estándar.

Estimado aprendiz, consulta, analiza y responde:

Te han contratado como nuevo operario en la planta de fruver, se está evaluando realizar una pasta de fruta exótica (como producto innovador) por lo que te han solicitado ayudar a estandarizar la preparación, se te brinda la siguiente información:

BOCADILLO EXOTICO (830 g de producto terminado)

Ingredientes
300 gr Pulpa de guayaba
150 gr Pulpa de tomate de árbol
50 gr Pulpa de Maracuyá
325 gr de azúcar
15 gr de glucosa
75 gr de azúcar
10 gr de pectina alto metoxilo
0,5gr Benzoato conservante

Procedimiento:
Mezclar la pulpa de frutas (sin semillas, ni afrecho) con el azúcar granulado, después de disolver adicionar la glucosa y cocinar a **60°c; cuando la mezcla este llegando a 85 °C adicionar el resto del azúcar junto con la pectina** (este procedimiento se hace para evitar grumos en el producto) cocinar hasta llegar a **115°c o 75°brix**. Bajar la preparación y colocarla en un molde cuadrado 20cm x 20cm con una altura de 2cm. Reposar hasta que de corte y pasar por azúcar refinada y almacenar en lugar fresco.

Consultar el valor de las materias primas en cantidades de valor unitario y valor total.

Cuál es el costo de elaborar 1.5 k de bocadillo exótico

Registrar la información en un formato de receta estándar.