PROTOTIPO SUKITOS

.

CONCEPTO

CONCEPTO

El Sukito es un bombón derivado de la leche, elaborado de manera artesanal y con ingredientes caseros que puede llevar en su interior una cierta cantidad de mermelada de frutas o cualquier otro dulce, y que se suele consumir de un único bocado.

FORMULACIÓN

PRODUCTO	PORCENTAJE	CANTIDAD	PRECIO
Leche		**2 lt**	
Yemas de huevo		**16 unid.**	
Azúcar		**500 gr**	
Pimienta de olor		**Gusto 44 pepas**	
Canela		**4 astilla grandes**	
Total			

PROCEDIMIENTO:

- ✓ **Recepción de la materia prima**
- ✓ **Se hierve la leche con la canela y las pepas de pimienta.**
- ✓ **Se pasa por un colador para retirar la canela y la pimienta, además se deja enfriar un poco.**
- ✓ **Extraer las yemas de huevo y se ponen en la olla donde se hirvió la leche.**
- ✓ **Se adiciona la leche sobre las yemas y se bate antes de poner a hervir**
- ✓ **Por cada litro de leche de adicionan 2 tazas de azúcar y mezclar.**
- ✓ **Se pone a cocinar a fuego bajo hasta que empiece a hervir, mezclando contantemente.**
- ✓ **Cuando empieza a hervir se siente un poco cortado, seguir batiendo para que no se pegue.**
- ✓ **Cuando hierva con fuerza se le baja, se le da punto después de 30 min.**
- ✓ **La masa debe pegarse en la cuchara para poder bajarla.**
- ✓ **Se saca sobre un plato enmantequillado**
- ✓ **Se deja enfriar, se hacen las bolitas de 8 gr.**
- ✓ **Se pasan por azúcar en polvo.**
- ✓ **Se alista el papel donde se van a envolver, se envuelven y se empacan en el recipiente elegido.**

- ✓ **Determinar el rendimiento y costos**