Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Formulaciones Avenas

PULPA DE AVENA

INGREDIENTES:

- Agua 2.5 litros
- Azúcar 1 libra
- Leche en Polvo 20 gramos
- Almidón de Yuca Dulce 1 libra
- Fécula de Maíz 50 gramos
- Canela en polvo 1 sobre en astilla
- Esencia de Banano y Leche condensada

PROCEDIMIENTO

1. Poner a cocción 1.5 lt de agua con la totalidad del azúcar y la canela, dejar hervir.
2. Mezclar el almidón de yuca, la fécula, la leche en polvo y 1lt agua. Cuando haya hervido la primera mezcla, agregar y seguir la cocción hasta punto de gel con una agitación constante durante 30 min. (por cada libra de almidón de yuca).
3. Agregar la esencia de banano y leche condensada al gusto.
4. Dejar enfriar.
5. Empacar y refrigerar.
6. Para la preparación de la avena agregar a 250 gr de pulpa, 750 ml de leche fresca liquida, o 250 gr. de avena 500 ml de leche fresca liquida y 250 ml de agua hervida.

Nota: La vida útil en condiciones normales de refrigeración es de 2 a 3 días.

AVENA CLASICA

INGREDIENTES:

- Leche
- Azúcar 10%
- Leche en Polvo 2%
- Avena en Hojuelas 2.5%
- CMC (Carboximetilcelulosa Espesante) 0.25%
- Canela en polvo

PROCEDIMIENTO

1. Cocinar la mitad de la leche con agitación continua adicionada de la avena, previamente licuada con leche.
2. Adicionar la leche en polvo, el azúcar y el CMC, mezclando dentro de esta y agitar.
3. Seguir la cocción hasta 89-91ºC por 20 minutos con agitación constante, después de agregar la otra mitad de la leche total.
4. Enfriar y agregar canela en polvo si se desea.

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Formulaciones Avenas

AVENA CUBANA 1

INGREDIENTES (1 Litro de Leche)

- Leche……1 Litro
- Leche condensada 20%.....200 gramos
- Fécula de maíz 8%.....80 gramos
- Almidón de yuca 9%.....90 gramos
- Canela (5 astillas por cada 2 litros de leche)
- Azúcar al gusto
- Esencia de vainilla al gusto

PROCEDIMIENTO

1. En ½ litro de leche ponga a hervir durante 15 minutos las astillas de canela
2. En una licuadora mezcle todos los ingredientes
3. Lleve la mezcla en una olla y cocine hasta hervir 10-15 minutos sin dejar de revolver, agregar ½ cucharadita de esencia de vainilla.
4. Dejar enfriar, servir con hielo y canela al gusto

AVENA CUBANA 2

INGREDIENTES (1 Litro de Leche)

- Leche 100%.....1 Litro
- Arequipe 20%.....200 gramos
- Avena molida del 10-11%.....100-110 gramos
- Leche en polvo 2%.....20 gramos
- Almidón 9%.....90 gramos
- Canela (5 astillas por cada 2 litros de leche)
- Esencia de vainilla, leche condensada o arequipe

PROCEDIMIENTO

1. Se pone a hervir ¾ de la leche con la canela durante 15 minutos
2. Aparte en una licuadora mezclar el resto de los ingredientes (1/4 de la leche, arequipe, avena molida, leche en polvo, almidón)
3. Lleve la mezcla de la licuadora a la olla y cocine hasta hervir 10-15 minutos sin dejar de revolver, agregar ½ cucharadita de esencia de leche condensada, vainilla o arequipe.
4. Dejar enfriar, servir con hielo y canela al gusto