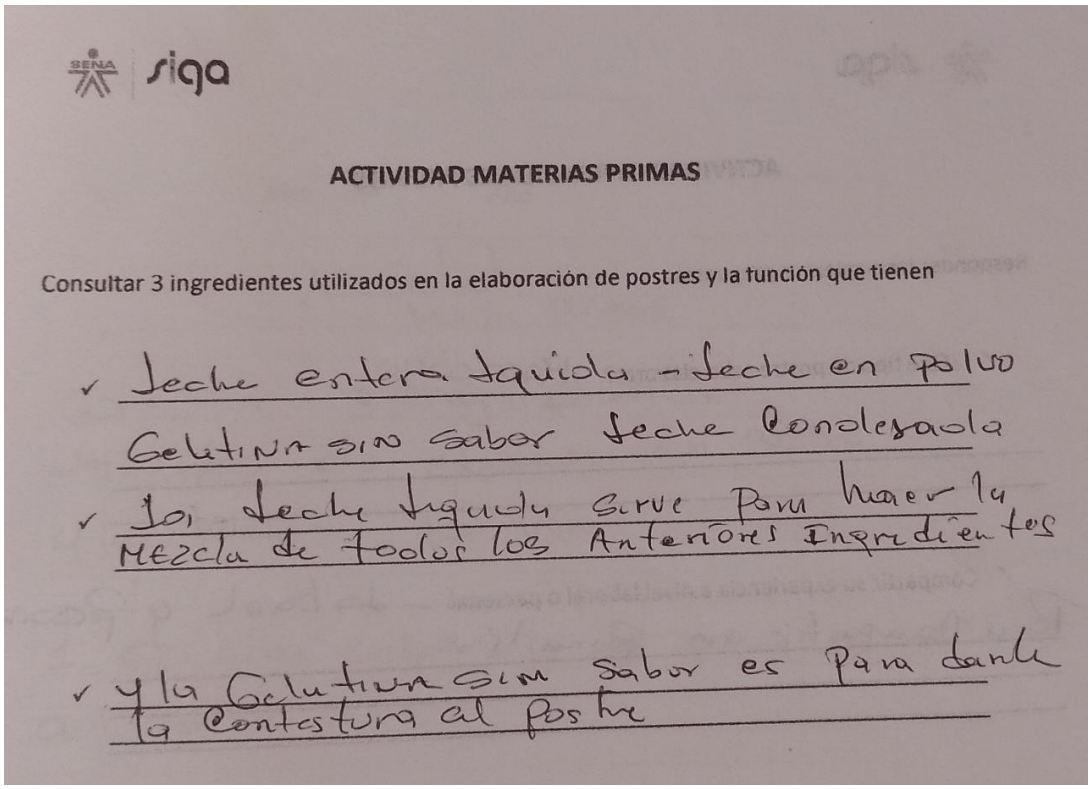
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2764038_ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS



siga

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

Consultar 3 ingredientes utilizados en la elaboración de postres y la función que tienen

- Leche entera liquida - leche en polvo Gelatina sin sabor leche condensada
- La leche liquida sirve para hacer la mezcla de todos los Anteriores Ingredientes
- y la Gelatina sin sabor es para darle la contextura al postre

Ingredientes

Gelatina
Crema de leche
cafe - esencia.

Gelatina → Para dar consistencia al postre

crema de leche → dale cremosidad, textura y sabor al postre
la esencia ✓
cafe: Para dejar el sabor y el aroma.

* 3 Ingredientes para la elaboración de postres (y elaboración) y su función

Gelatina sin sabor: Para darle consistencia.
Café instantáneo: sabor específico al postre
Leche condensada: para darle suavidad y el dulce.

- Análisis:
  Olor: Café
  Sabor café
  Textura: Suave

REGISTRO FOTOGRAFICO

2764038_ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS



MAYO 4, ELABORACIÓN POSTRE DE CAFÉ



MAYO 5, ELABORACIÓN POSTRE TRES LECHES