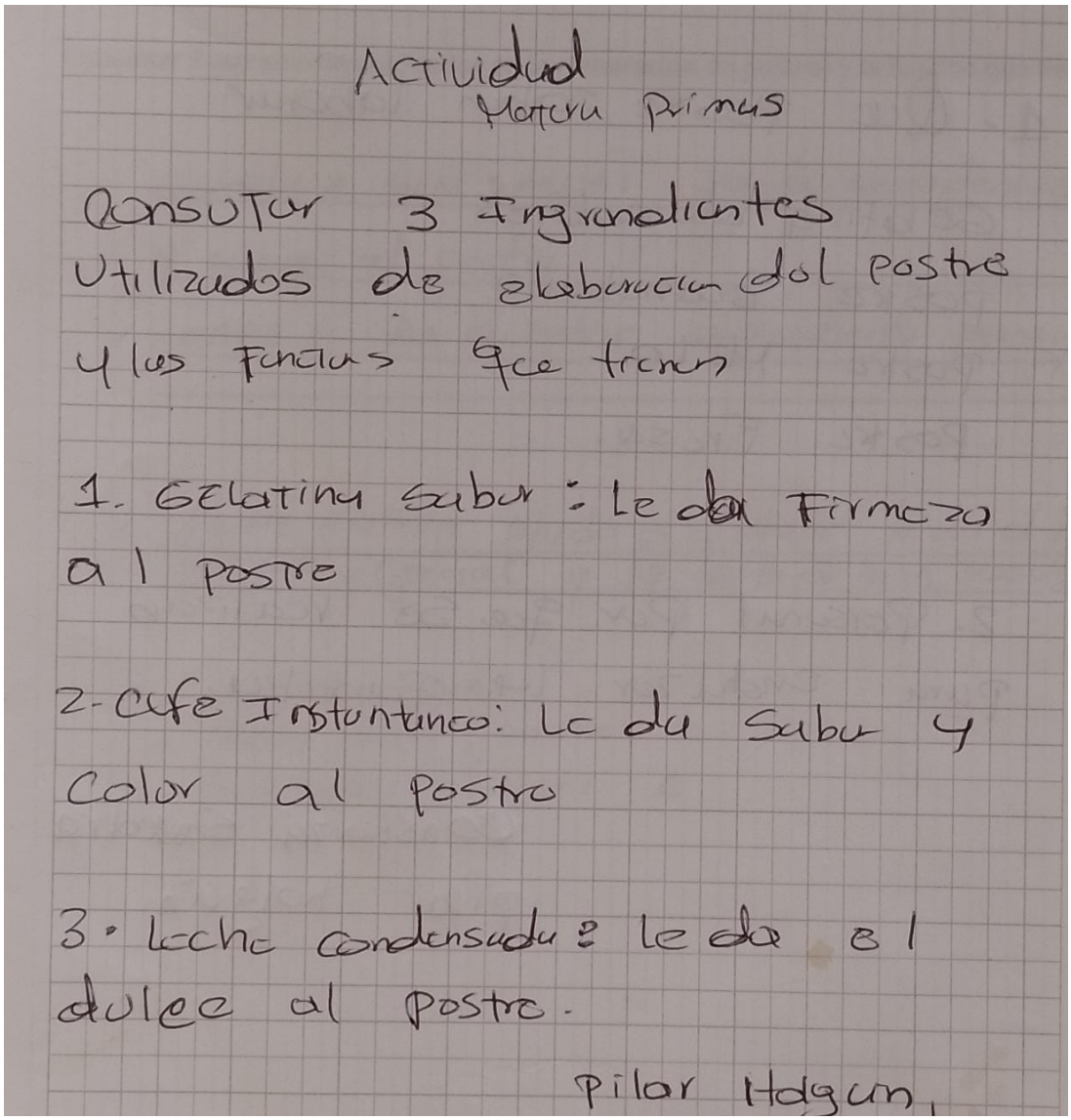
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2766843_ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS



Actividad
Materia primas

Consultar 3 Ingredientes
Utilizados de elaboracion del postre
y los Funciones que tienen

1. Gelatina Sabor: Le da Firmeza
al postre

2- Cafe Instantaneo: Le da Sabor y
Color al postre

3. Leche condensada: le da el
dulce al postre.

Pilar Holguin.

SENA siga

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

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

- ✓ GELATINA SIN SABOR: Da la consistencia y cuerpo al postre
- ✓ CAFE: Da el sabor ingrediente principal
- ✓ LECHE ENTERA: Ayuda a disolver le da el toque perfecto y especial y la textura mas suave

- Nathalia Diaz

3 5 23

Taller materia prima.

Grupo: Alix Mery Villamarin O.
Ana Beatriz Ospina
Irma N. Villamarin O.

Ingredientes:

Gelatina sin sabor → Da cuerpo, textura y firmeza

Esencia de café: proporciona sabor y aroma.

Leche condensada: proporciona el dulce (compuesta por leche en polvo, leche líquida y azúcar).

REGISTRO FOTOGRAFICO

2766843_ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS



MAYO 10, ELABORACIÓN POSTRE DE CAFÉ





MAYO 19, ELABORACIÓN POSTRE MOSAICO