GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS SENA
MATERIAS PRIMAS DE PANIFICACION
GUÍA DE APRENDIZAJE

Realizar la prueba del gluten de las diferentes marcas que existen en el mercado de harina de trigo.

PROCESO OBTENCION DEL GLUTEN:



1.Pese 100 gr de harina de trigo y colóquelo en un recipiente

2. Adicione 50 ml o cc de agua y mezcle

3. Deje en reposo durante 20 minutos.

4. Lave la masa para extender los almidones (el agua del lavado será turbia y lechosa)

5. Retire todo el almidón posible hasta que el agua salga incolora.

6. Luego de esto dele golpes sobre un mesón hasta obtener el gluten.

7. Bolee y coloque sobre una lata engrasada

8. Llévelo al horno a una temperatura de 125 grados centígrados, para secamiento durante 20 minutos aproximadamente

Después de realizada la prueba haga un informe que debe tener los siguientes parámetros:

1. Introducción

2. Justificación
3. Objetivos Generales y específicos
4. Instrumentos o Materiales
5. Proceso
6. Cálculos y Resultados % Hidratación = Suma de los líquidos (gramos) / Peso de la harina (gramos) X 100
7. Conclusiones
8. Bibliografía