CURSO ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS

POSTRE DE CUATRO LECHES

Formulación:

Leche líquida	100%	(1 litro)
Leche en polvo	6%	(60 g)
Gelatina sin sabor	3%	(30 g)
Leche condensada	40%	(500 g)
Crema de leche	40%	(500 g)
Extracto de fruta	20%	(500 g)

*OPCIONAL Galletas dulces para decorar la base
Importante: Por cada 5000 mililitros de leche líquida que se utilice se va a obtener 50 porciones

Procedimiento:
1. Licuar la leche líquida con la leche en polvo.
2. Adicionar la crema de leche y la leche condensada.
3. Adicionar el extracto de fruta sin semilla
4. Adicionar la gelatina sin sabor preparada en agua tibia.
5. Mezclar todos los ingredientes
6. Para la conservación agregar benzoato o sorbato.
6. Ubicar la base del postre con galleta y leche (cremoso)
7. Servir y decorar
8. Refrigerar por 2 Horas.

LECHE ASADA

Formulación:
1 litro de leche
190 gr (1 taza) de azúcar granulada
3 mililitros (1cucharadita) de vainilla
6 huevos
Caramelo: 3/4 taza de azúcar granulada humedecida

Opcional: Flan o pudín en polvo, 60 gramos por litro de leche

Procedimiento:
1. Batir los huevos enteros e ir agregando la leche, azúcar y vainilla. Llevar a fuego suave hasta que se disuelva el azúcar. Retirar.
2. Preparar el caramelo: Humedezca la azúcar granulada con 3 cucharadas de agua y lleve a fuego suave, hasta que se derrita completamente y tome color rubio, no debe revolver. Bañe con este caramelo el fondo y las paredes de un molde.
3. Colocar la mezcla de la leche en la fuente o molde y llevar al horno por unos 40 minutos a 400°F (200°C). Dejar enfriar en el horno en la medida de lo posible.

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS - INSTRUCTOR – SENA