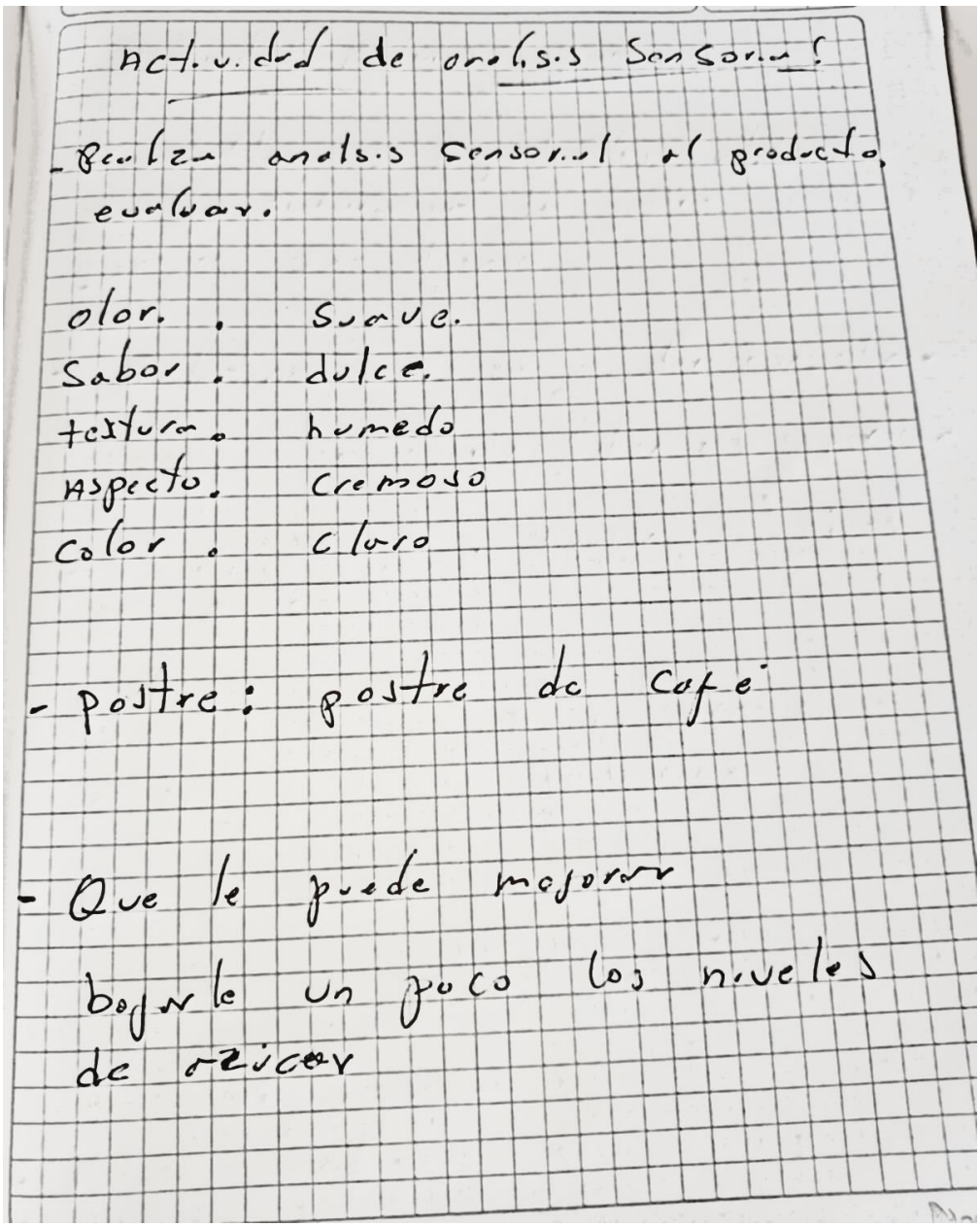
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2808431_ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS



Análisis Sensorial

1 Realizar analisis sensorial al producto evaluar

- olor tiene un olor suave a café
- sabor tiene sabor a café suave.
- Textura suave.
- Aspecto Bueno.
- color Veige
- Que le puede Mejorar. Si se necesita. desmoldar aplicar más gelatina sin sabor

Act. 4 dad Materias primas.

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

- Gelatina. ayuda a dar consistencia.
- Café. • aporta sabor a la preparación
- leche condensada. aporta el nivel de azúcar.

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

leche de vaca: Proporciona Proteínas de alta calidad, calcio, magnesio, vitaminas liposolubles En los postres da sabor a lacteo.

Gelatina sin sabor. Sirve para dar elasticidad a los postres. da brillo. para obtener un poste consistente.

Fruta: Se usa para dar sabor. para decorar los postres.

REGISTRO FOTOGRAFICO

2808431_ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS







ELABORACIÓN POSTRE DE CAFE