GC-F-004v.05

El empleo es de todos | Mintrabajo

ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS

DIANA CRISTINA PANESSO
Ingeniera de Alimentos
U de A
Instructora SENA La Granja

SENA

ELABORACIÓN DE POSTRES

Definición:

Es el producto higienizado, obtenido por la mezcla de la leche con otros ingredientes específicos para su manufactura y presentado al consumidor en forma semisólida o sólida.

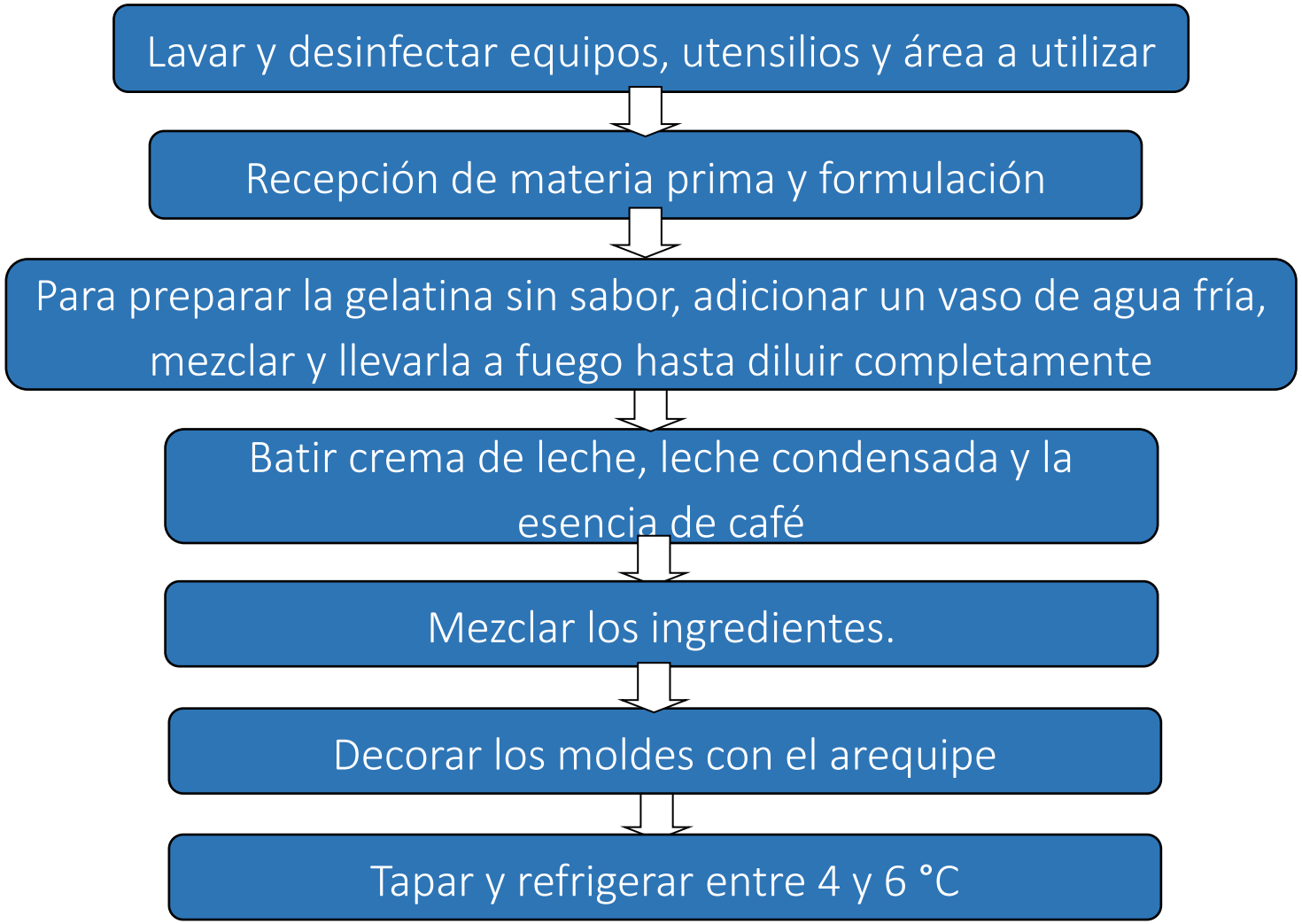


Formulación

POSTRE DE CAFÉ

INGREDIENTES	CANTIDAD
Leche liquida	1000 gr
Crema de leche	500 gr
Leche en polvo	200 gr
Azúcar	100 gr
Leche condensada	400 gr
Arequipe	200 gr
Esencia de café	5 gr
Café instantáneo	10 gr
Gelatina sin sabor	50 gr

Flujograma de proceso



Imágenes del proceso







