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.



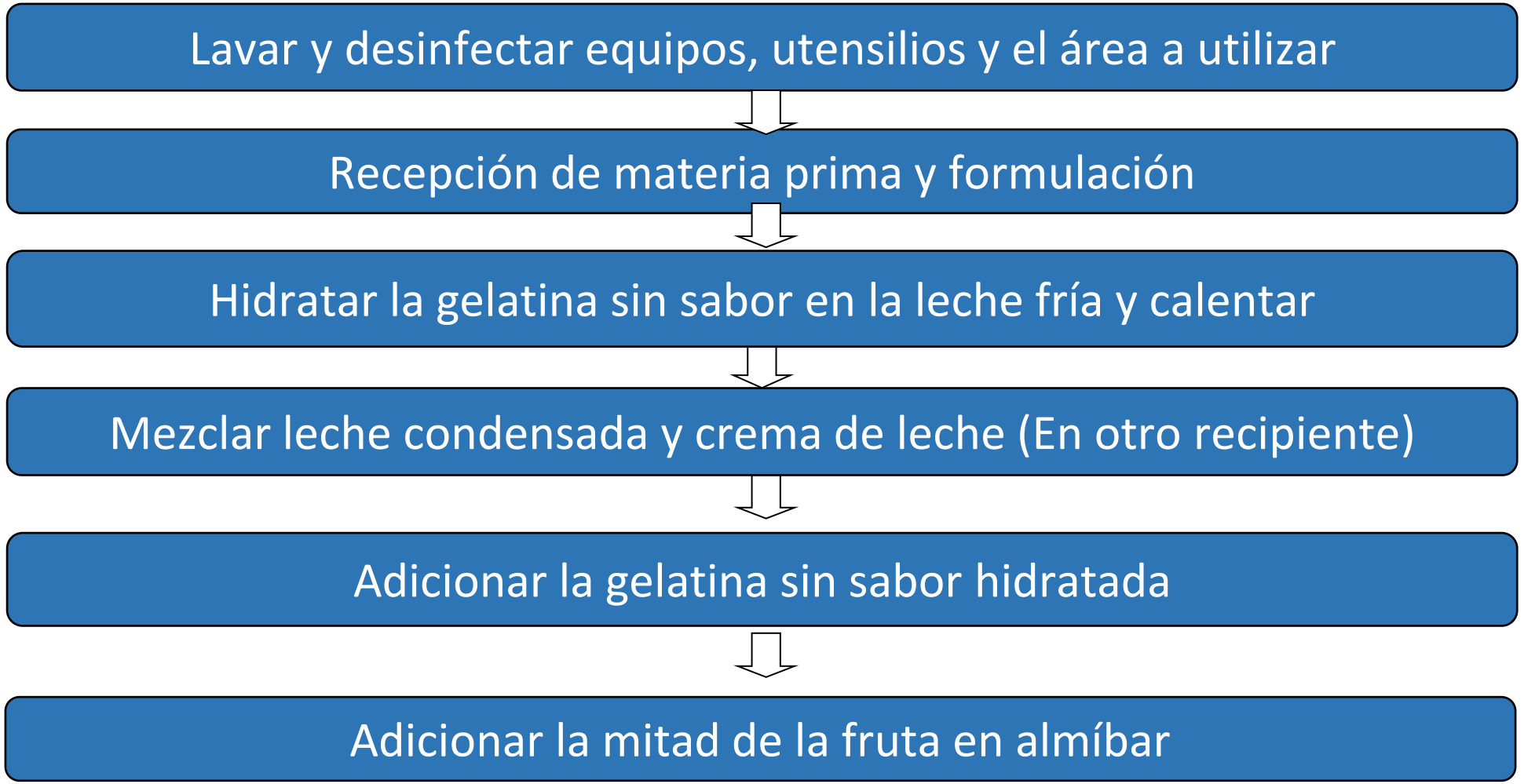
Formulación

POSTRE: TRES LECHES (5 Porciones)

INGREDIENTES	CANTIDAD
Leche líquida	500 ml
Crema de leche	250 gr
Leche condensada	200 gr
Fruta en almíbar	250 gr
Gelatina sin sabor	30 gr (4 sobres)
Arequipe (Opcional)	100 gr

Nota: en caso de utilizar arequipe, se disminuye la cantidad de leche condensada,
Ej: 100 gr de arequipe y 100 gr de leche condensada

Flujograma de proceso 1



Flujograma de proceso 2

Refrigerar

Adicionar el resto de la fruta en almíbar

