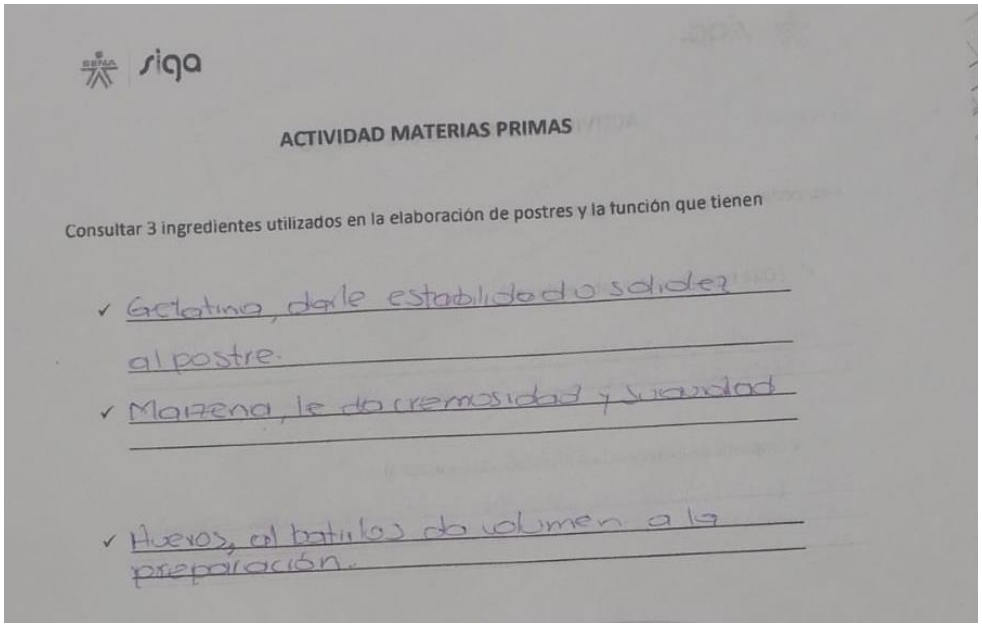
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2839423_ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS



siga

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

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

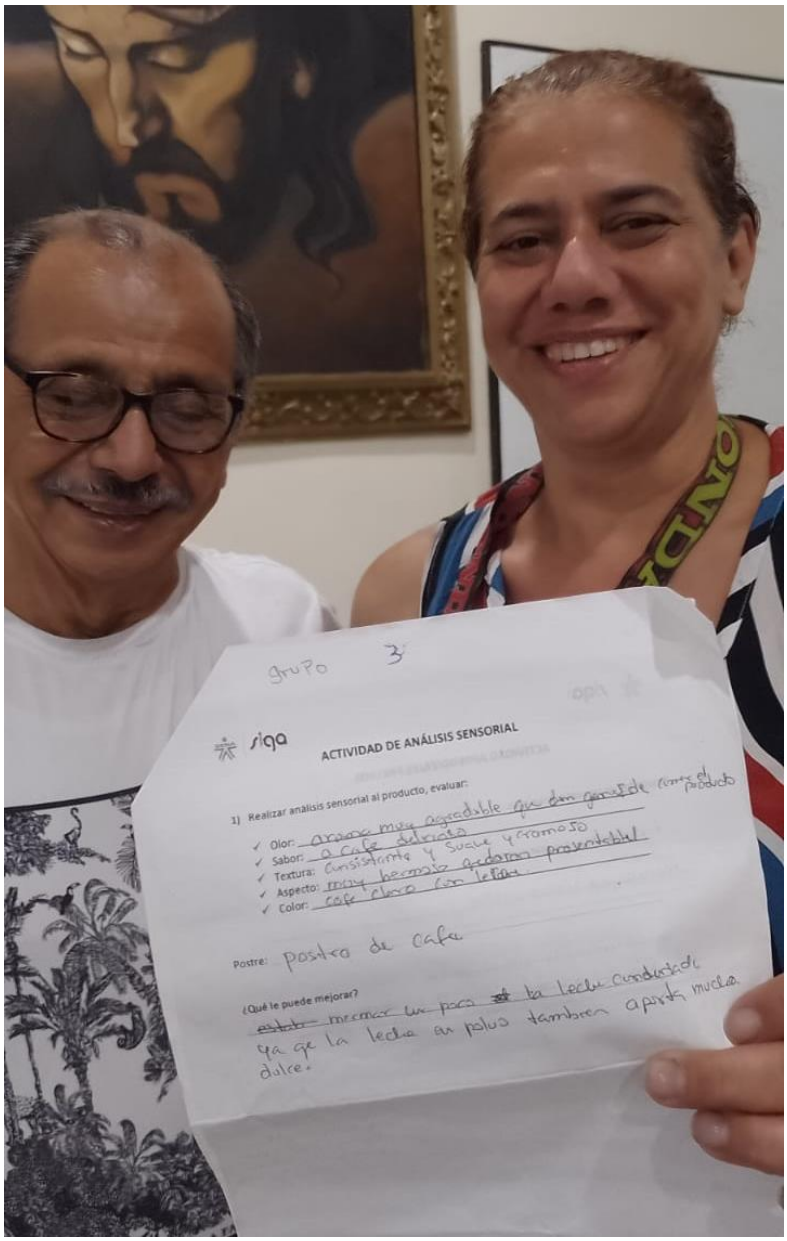
- ✓ Gelatina, darle estabilidad o solidez al postre.
- ✓ Maizena, le da cremosidad y suavidad
- ✓ Huevos, al batirlos da volumen a la preparación.

siga

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

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

- ✓ GELATINA SIN SABOR: Da la consistencia y cuerpo al postre
- ✓ CAFE: Da el sabor ingrediente principal
- ✓ LECHE ENTERA: Ayuda a disolver le da el toque perfecto y especial y la textura mas suave



Grupo 3

siga

ACTIVIDAD DE ANÁLISIS SENSORIAL

1) Realizar análisis sensorial al producto, evaluar:

- ✓ Olor: aroma muy agradable que da gusto del producto
- ✓ Sabor: a Café delicioso
- ✓ Textura: Consistente y suave y cremoso
- ✓ Aspecto: muy bonito acabado presentable
- ✓ Color: Café claro con leche

Postre: postre de café

¿Qué le puede mejorar?

~~estaba~~ mezclar un poco ~~de~~ la leche condensada ya que la leche en polvo también aporta mucha dulce.

REGISTRO FOTOGRAFICO

2839423_ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS





ACTIVIDAD: ELABORACIÓN POSTRE DE CAFÉ



ACTIVIDAD: ELABORACIÓN POSTRE MOSAICO