

flujo grama De Pie De Limon

Recepción

→ Materia prima, insumo y envases aplicando los criterios de aceptación o rechazo.

Filtración

→ Se pasa la leche por filtros de tela sintética para eliminar materias extrañas

Formulación y pesaje.

→ Se calcula y pesa las cantidades de materia prima e insumos según la formulación.

Batido

→ Batir la crema de leche hasta suspensión, manteniéndola sumergida dentro de agua fría.

Picado

→ Limpiar la corteza de limón y picarla muy fino para decorar, (es importante cuidar que no estén amargo)

Concentración 1

→ Agregar uno a uno los ingredientes a la crema batida, con movimientos envolvente y con ayuda de una espátula

Moldeado

→ Llevar este relleno al molde al punto a, agregando la crema batida

Refrigeración

→ Refrigerar por una hora el relleno

Concentración 2

→ Cubrir con la cascara de limón

Refrigeración 2

Refrigerar el relleno con la cascara de limón por 20 minutos.

Envasado

Envasar el pie de limón en 25 porciones.

Almacenamiento

Llevar al refrigerador por 2 a 3 días