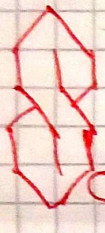
Taller de creacion de postres lacteos

1. Cuales son los elementos de proteccion personal

2. Cuales son las cantidades de materias primas de postres

3. Cual es el procedimiento para elaborar postres de mora.



Solucion.

1. Tapabocas, gorro, guantes.

2. Litro y medio de leche
   500 gramos de leche condesada
   400 gramos de crema de leche
   azucar litro y media
   galletas cuatro paquetes
   gelatina dos bolsitas
   mora tres bolsas

3. Se disuelve la leche con leche condensa y crema de leche

Se pica la mora en mitad y despues se le agrega azucar

se estructura la galleta en el molde se echa mantequilla y despues los postre se meten al congelador.

ficha 3017519
Fraternal de ayuda
Alix Dayana Ruiz Bernal

Taller de elaboración de postres lacteos

1. Cuales son los elementos de protección personales
2. Que Cantidades de materia prima para elaborar postres
3. Describa el procedimiento para elaborar el postre de mora

Desarrollo

1. Gorro y tapabocas y delantal
2. litro y medio de leche, 500 gramos de leche Condensada, 400 gramos de Crema de leche, 1 Sobre de gelatina sin sabor, 3 tacos de galleta, mora, libra y media de azucar, margarina, leche en polvo

3. Nos lavamos las manos se procede a quitarle la flor a la mora Se lavan las tarrinas se les hecha en el fondo Suficiente margarina se trituran muy bien los galletas se hechan 2 cucharas de galleta al molde y se aplastan, se disuelve la gelatina sin sabor, Se lleva a Fuego lento la mora con azucar para realizar una salsa, luego en un recipiente mezclamos litro y medio de leche, 400 gramos de crema de leche, 500 gramos de leche Condensada, 4 cucharadas de leche en polvo, 6 cucharadas de azucar se revuelve todo y se empieza a disolver poco a poco la gelatina sin sabor en la mezcla de ahi empezamos a vaciar nuestra mezcla en los recipientes y los dejamos refrigerar de 3 a 4 horas hasta que nuestra mezcla este homogenea y ahi si procedemos a hecharle nuestra salsa de mora encima.

ficha 3017519

Evelin Barnos, Ana maria chavarro Fraterna

Scanned with ACE Scanner

TALLER DE ELABORACION DE POSTRES LACTEOS

① ¿cuales son los elementos de proteccion personal?

② ¿cuales son las cantidades de materias primas para elaborar un postre?

③ ¿cual es el procedimiento para elaborar el postre de mora?

SOLUCION:

①RTA = lavado de manos tapabocas y gorro

②RTA = 1½ L de leche
400g de crema de leche
500g de Leche condensada
4 cucharadas de Leche en polvo
4 tacos de galleta
mantequilla y 1 sobre de gelatina sin sabor
6 cucharadas de azucar si es nesesario

③RTA/= primero lavar las moras y quitarle las hojas segundo triturar las galletas y untar los moldes de mantequilla, y agregarles dos cucharadas de galleta y aplastarlos,
revduer la gelatina sin sabor poco a poco, revolver en un resipiente la leche, la crema de leche, la leche condensada y la leche en polvo con azucar si es nesesario, mesclar con la gelatina hasta crear una mescla homogenea, cuando este listo agregar la mescla a los moldes con galleta
Para lamora es nesesario agregarle 1 Libra y media de azucar y poner a fuego lento para que quede mermelada

Fraternal =
Kelly tatiana rendec Hernandez ficha 3017519
Diana [illegible] Quintero Valencia — Danny Salazar

Angie Rivera y Edwin Lasino, Iveana Walters.

TALLER ELABORACIÓN DE POSTRES. LACTEOS.

ficha: 3017514

1. CUALES SON LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL?

- GORRO
- TAPABOCAS
- DELANTAL
- GUANTES

2. QUE CANTIDADES DE MATERIA PRIMA PARA ELABORAR POSTRES?

1/5 leche entera.
800 ML crema de leche
600 ML Leche condensada
Libra y media Azúcar
4 Tacos de galletas
1 kilo Mora.
1/5 Mantequilla.
4 cucharadas Leche Polvo.

3. DESCRIBA EL PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR POSTRE DE MORA?

Trituración de galleta
Lavar y cortar en cuadros pequeños la mora
Lavar y secar moldes
Esparcir mantequilla al fondo del molde
Hechar y aplanar la trituración de la galleta en el molde.
Revolver el azúcar con la mora y Poner a cocinar a fuego lento hasta disolverse bien.
Preparación de gelatina sin sabor
Reparación de las tres leches.
Variar la Preparación en los moldes y llevar a Refrigeración.

Scanned with ACE Scanner