



AVENA CLASICA

JOSE LUIS SERRATO

Ingeniero de alimentos

¿Qué son las bebidas lácteas no fermentadas?

Productos lácteos no fermentados

- Avena clásica
- Avena cubana
- Avena costeña
- Sorbete de mora
- Sorbete de limón
- Sorbete de fresa

Son líquidos que contiene principalmente leche y cuya finalidad es calmar la sed, solo es con adición de insumos que modifican su sabor, textura y aroma, como alternativa refrescante sin alcohol.

¿Qué debo alistar para preparar la avena clásica?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación.

Materia prima e insumos	Envases y utensilios
• 1L Leche pasteurizada • 100g Azúcar blanca • 20g Leche en polvo • 25g Avenas en hojuelas • 2,5g CMC(Carboximetilcelulosa) • 1 a 2g Canela en polvo (opcional) • Cubos de hielo	• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Cuchara plástica o de palo • Licuadora • Colador • Vasos













¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de avena clásica?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos







Leche pasteurizada

+



Avena en hojuelas

Agitación constante y fuego medio

3. Cocinar la ½ leche + Avena en hojuelas licuada

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de avena clásica?



Leche en polvo



Azúcar

CMC



Licuado

4. Adición de insumos (azúcar, leche en polvo y CMC) licuados en un poco de leche



5. Cocción hasta 90°C por 10 a 20min máximo, luego agregar la ½ de la leche restante

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de avena clásica?



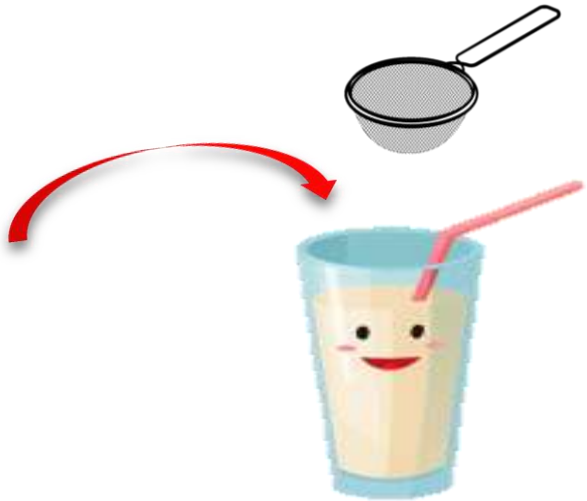
6. Enfriamiento de la mezcla con agua fría y hielo



Cubos de hielo



Canela en polvo



7. Colar, servir la mezcla fría y adicionar canela en polvo y cubos de hielo si lo deseas.