



AVENA CUBANA

JOSE LUIS SERRATO

Ingeniero de alimentos

¿Qué debo alistar para preparar la avena cubana?

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

Materia prima e insumos
• 1L Leche pasteurizada • 1,5L Agua hervida • 60g Fécula de maíz • 90g Almidón de yuca • 5 a 11g Astillas de canela • 200g Leche condensada • 50 a 60g Azúcar blanca • 5 a 10mL Esencia de vainilla o arequipe • 1 a 2g Canela en polvo (opcional) • Cubos de hielo

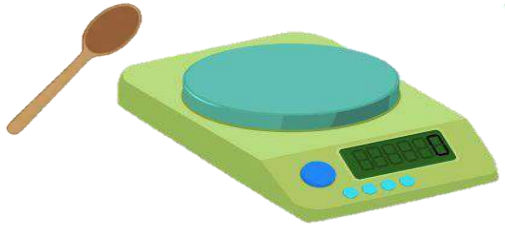
Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Cuchara plástica o de palo • Licuadora • Colador • Vasos

















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



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



3. Cocinar 500mL de Agua + Canela en astillas

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



Leche condensada



Fécula de maíz



Almidón de yuca





4. Licuado de leche pasteurizada + leche condensada + harina de trigo + almidón de yuca







5. Cocción por 15min máximo hasta que espesa, luego bajar y enfriar la mezcla

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



Mezcla



Agua hervida



Esencia de vainilla



Azúcar

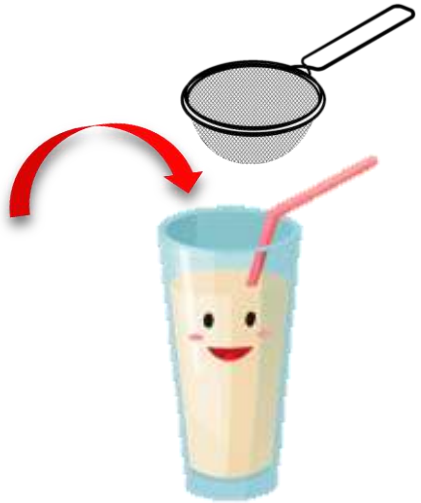




Cubos de hielo



Canela en polvo



6. Licuado de la mezcla en pequeñas porciones, agua hervida restante , azúcar y esencia de vainilla

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