BEBIDAS LÁCTEAS

b. BEBIDAS LÁCTEAS CON ALCOHOL

CURSO DE DERIVADOS LÁCTEOS

www.sena.edu.co

SENA

SENA comunica



ING. YESSICA ZAPATA

ACTIVADOR COGNITIVO

¿Qué opinas de esta frase?

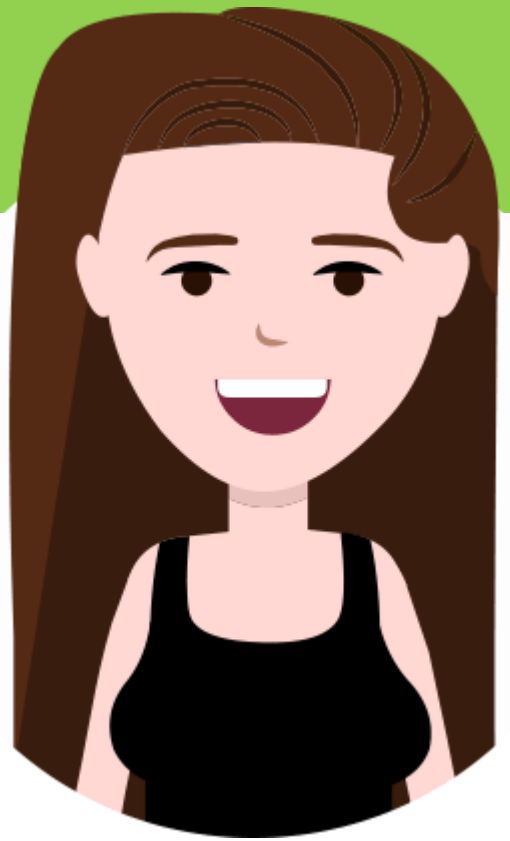


¿Qué temática se va a tratar?



Bebidas lácteas

- a. Bebidas lácteas no fermentadas
- **b. Bebidas lácteas con alcohol**



a. Bebidas lácteas con alcohol



¿Qué son las bebidas lácteas con alcohol?

Son líquidos que contiene principalmente leche y son adicionados con alcohol, y son calificados como aperitivos.

Productos lácteos con alcohol

- Sabajon
- Crema de whiskey



¿Qué es un sabajon?

Esta bebida de leche con alcohol es calificada como aperitivo especial, según la NTC 2972 de Bebidas alcohólicas. Se consume primordialmente en época navideña comercializada como una bebida alcohólica (entre 14% y 20% de alcohol), y se puede encontrar fácilmente en cualquier comercio o supermercado con sección de vinos



Su origen proviene de Italia y en Colombia fue apropiado como un licor a base de aguardiente

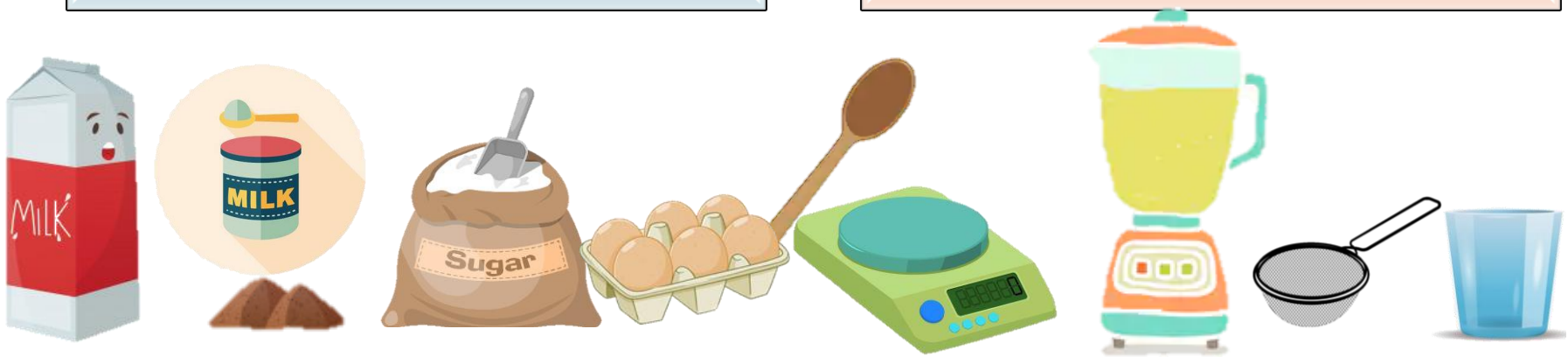


¿Qué debo alistar para preparar el sabajon?

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

Materia prima e insumos
• 1L Leche pasteurizada • 250 a 300g Azúcar blanca • 140mL Aguardiente o 10mL esencia de anís (sin alcohol) • 4 a 6 unidades Yemas de huevo • 80g Fécula de maíz • 100g Leche en polvo (opcional) • 0,5 Benzoato de sodio (Conservante opcional) • 5mL Esencia de vainilla • 1 a 2g Canela en polvo (opcional) • Cubos de hielo (opcional)

Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Cuchara plástica o de palo • Colador • Licuadora • Batidora • Botella de vidrio o plástico y/o Vasos



¿Qué debo alistar para preparar el sabajon?









Leche pasteurizada



½ Azúcar blanca

Agitación lenta y fuego medio

1. Aplicar las BPM

2. Alistamiento de MP e insumos

3. Cocinar la leche + ½ Azúcar blanca con agitación lenta

¿Qué debo alistar para preparar el sabajon?



½ Azúcar



Mezcla de la leche tibia



Leche en polvo



Yemas de huevo



Fécula de maíz



Licuado

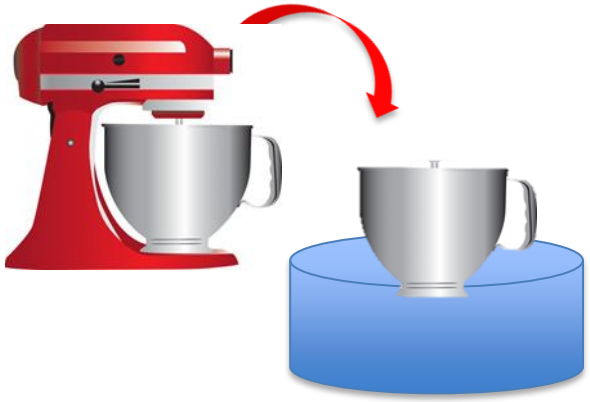




4. Adición de insumos (½ azúcar, leche en polvo, fécula de maíz y yemas de huevo) licuados en un poco de la mezcla de leche tibia

5. Cocción hasta 90°C,, luego bajar un poco el fuego y espesar hasta que obtenga punto de hilo.

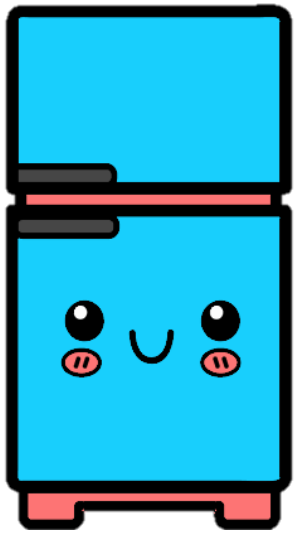
¿Qué debo alistar para preparar el sabajon?



OPCIONAL



Benzoato de sodio



Esperar 24 horas

6. Incorporación de aire batiendo la mezcla en la batidora, luego bajar la temperatura hasta la ambiente y agregar el conservante (benzoato de sodio)

7. Se agita suavemente y se refrigera por 24 horas en un recipiente cerrado.

¿Qué debo alistar para preparar el sabajon?



Mezcla

+



Aguardiente

+



Esencia de vainilla

OPCIONAL SIN ALCOHOL



Esencia de anís



Licuado



Botella de vidrio o plástico

OPCIONAL



Cubos de hielo

+



Canela en polvo





8. Licuado de a mezcla con el aguardiente (o esencia de anís si no se quiere con alcohol) y la esencia de vainilla

9. Colar, y envasar en botellas plásticas o de vidrio previamente esterilizadas, o si se prefiere consumir de una vez se debe servir la mezcla fría y adicionar canela en polvo y cubos de hielo si lo deseas.

¿Qué es la crema de whisky?

Se trata de una bebida con alcohol muy suave y cremosa, con una textura única y que se puede acompañar de algo dulce. Una de las más populares del mercado es Baileys, propiedad de R.A. Bailey & Co.





¿Qué debo alistar para preparar la crema de whisky con sabor a café?

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

Materia prima e insumos
• 1L Leche pasteurizada • 250g Azúcar blanca • 5g CMC • 100mL Whisky • 50g Leche en polvo (opcional) • 10 a 30g Café instantáneo • 10mL Esencia de vainilla • 5 a 10mL Esencia de canela • 0,5 Benzoato de sodio (Conservante opcional) • Cubos de hielo (Opcional)

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



¿Qué debo alistar para preparar la crema de whisky con sabor a café?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



Azúcar

Leche pasteurizada



Leche en polvo



CMC



Licuado



3. Cocinar la leche en una olla junto con azúcar + CMC y leche en polvo, previamente licuados en un poco de leche.

¿Qué debo alistar para preparar la crema de whisky con sabor a café?





Leche pasteurizada



Café instantáneo

OPCIONAL



Benzoato de sodio





Esencia de vainilla



Esencia de canela



Whisky

4. Se lleva hasta el punto de hilo y en ese momento se le adiciona el café instantáneo previamente preparado con un poco de leche

5. Enfriar hasta temperatura ambiente y posteriormente agregar las esencias y el licor. Si se desea adicionar el conservante

¿Qué debo alistar para preparar la crema de whisky con sabor a café?



Botella de vidrio

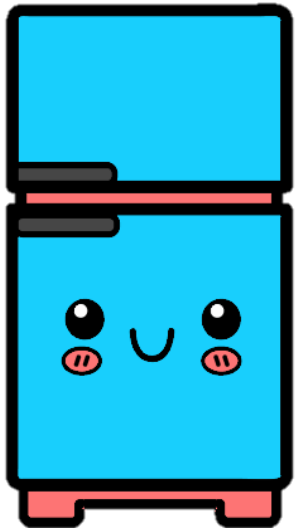


OPCIONAL



Cubos de hielo



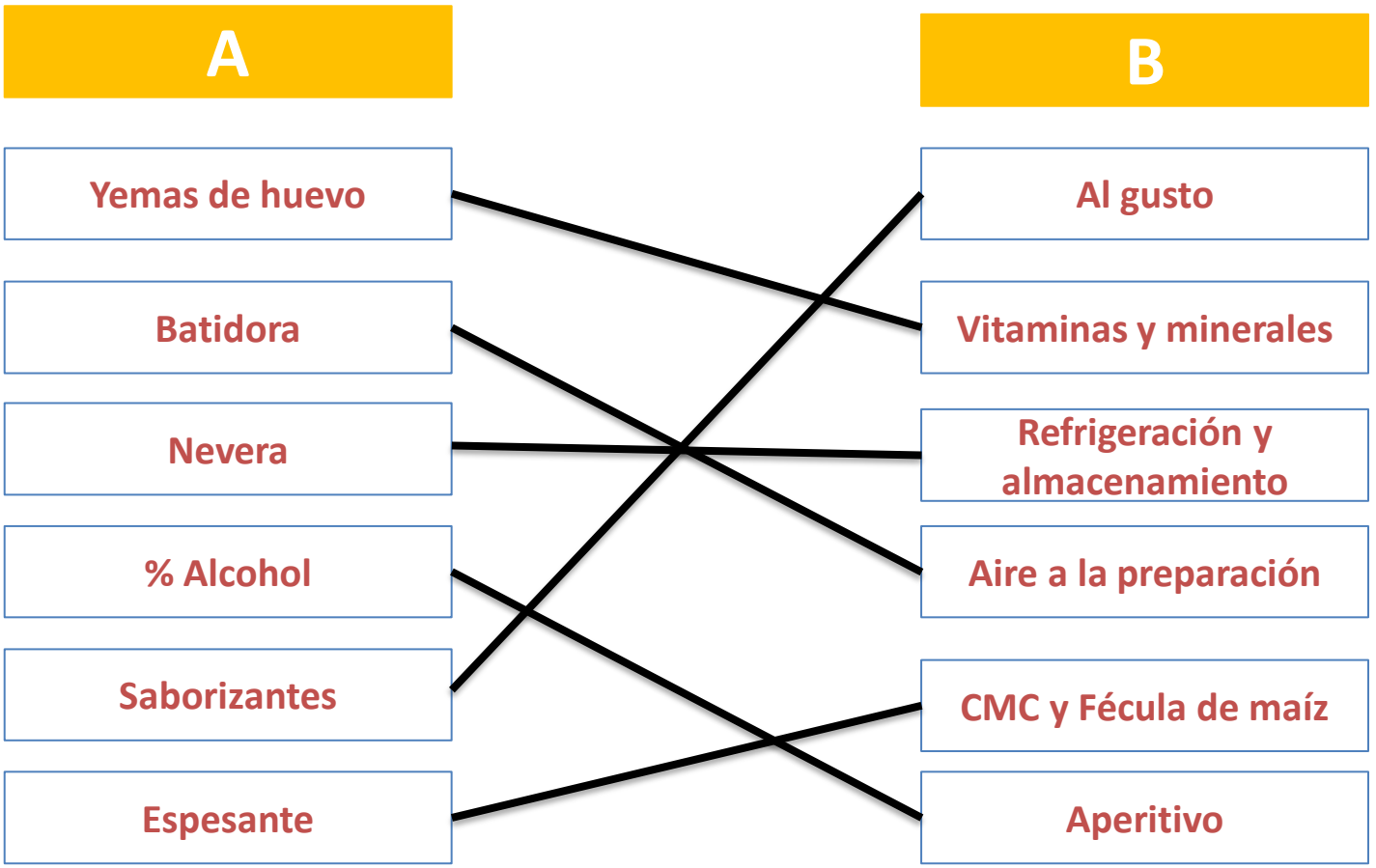


6. Colar, servir la mezcla fría y adicionar canela en polvo y cubos de hielo si lo deseas.

7. Almacenar en el refrigerador máximo por 15 días.

ACTIVIDAD

Relacionar con una línea las palabras de la columna A con las de la columna B, de acuerdo con los procesos productivos vistos.



ACTIVIDAD PARA LA CASA

1. Elaborar uno de los productos vistos en clase, sacando fotos de su proceso. Luego sacar una foto en la que aparezca claramente su rostro y el producto terminado.

2. Realizar un comentario debajo del video de esta sesión que está montado en youtube. Contestando esta pregunta: **¿Cuál cree que es el paso de mayor cuidado en la elaboración de alguno de los productos vistos?** Finalmente tomar un pantallazo y subirlo como evidencia al classroom.


“TÉCNICA MENTE
SOMOS MEJORES”