



LÁCTEOS MODULO 2

Sesión 5. Postres lácteos – parte 4

YESSICA MILENA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

Documento elaborado por Yessica Milena Zapata

ACTIVADOR COGNITIVO



¿Qué piensas de esta frase?

¿Qué es un postre?

El **postre** es el plato de sabor dulce o agridulce que se toma al final de la comida, o de merienda. Cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sean cremas, tartas, pasteles, helados, bombones, entre otros.







Contienen elementos nutritivos como frutas, leches, huevos y elementos energéticos como azúcares y grasas.



Hay postres que se preparan al momento o con anticipación, con el fin de agradar al paladar ya que existen postres en todas las temperaturas y texturas (al tiempo, calientes, fríos, helados y mixtos).

¿Qué es el tiramisú?



Es un postre frío que se monta en capas. No existe una sola forma de elaborarlo, sino a partir de una serie de ingredientes base que estos pueden ir variando.

Un tiramisú se compone invariablemente de un ingrediente sólido bañado en café, sobre el que se cubre de manera alterna una crema a base de huevos batidos con azúcar; y espolvoreado con cacao en polvo.



¿Qué debo alistar para preparar el tiramisú?

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

Materia prima e insumos
•360 g queso crema •200 g crema de leche •200 a 300 g Azúcar blanca (depende si es café o milo) •80 a 120 mL Agua •4 a 8 unidades Huevos •0,5 g Sal (pizca) •5 mL Esencia de vainilla (1 cucharadita) •5 a 10 mL Licor de café o crema de whisky con sabor a café **(OPCIONAL)** •200 mL Café preparado o milo preparado •100 g Cacao en polvo o milo en polvo •7 g gelatina sin sabor •2 tacos de Galletas dulces o lenguas

Envases y utensilios
•Sartén •Estufa •Balanza digital o análoga •Espátula de silicona •Colador •Refrigerador •Batidora o globo •Refractaria o moldes individuales



¿Cuál es el proceso productivo del tiramisú?

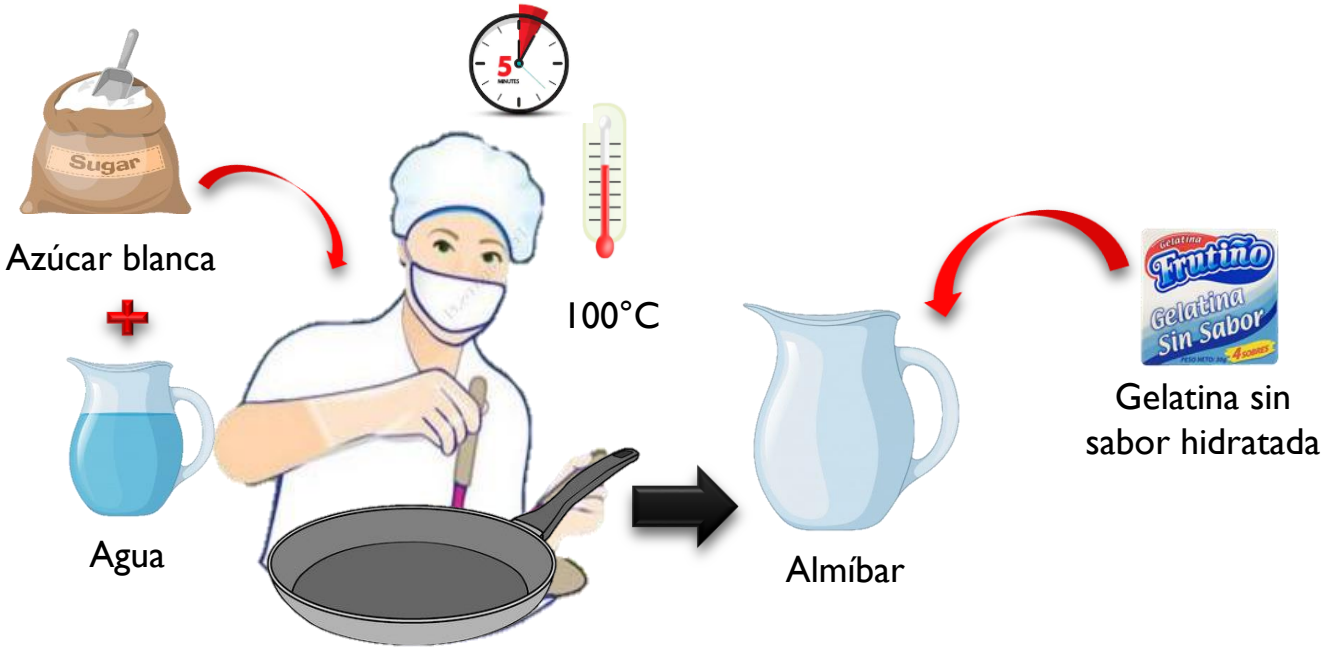


1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos

PREPARACION DEL ALMIBAR



3. Poner al fuego en un sartén el azúcar con agua a fuego lento hasta formar un almíbar espeso, aproximadamente por 5 min luego de que hierva. Mezclándola con la gelatina sin sabor previamente hidratada.

¿Cuál es el proceso productivo del tiramisú?



4 Batir las yemas de huevo con el almíbar aun hirviendo, adicionándola lentamente para que se cocinen las yemas. Se hace hasta que queden amarillo clarito.

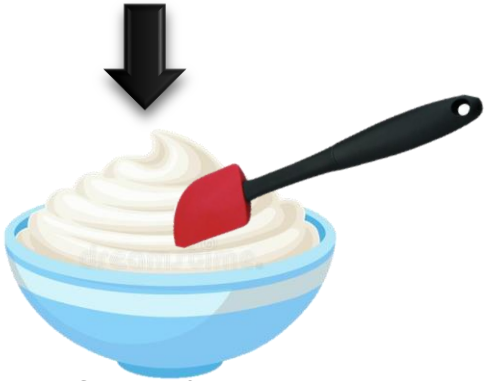
5. Mezclar el queso crema con la crema de leche y la esencia de vainilla

6. Batir las claras de huevo con la pizca de sal hasta montarlas a punto nieve.

¿Cuál es el proceso productivo del tiramisú?



Mezcla de claras + Mezcla de queso + Mezcla de yemas



Crema final





Milo preparado ó Café preparado

OPCIONAL



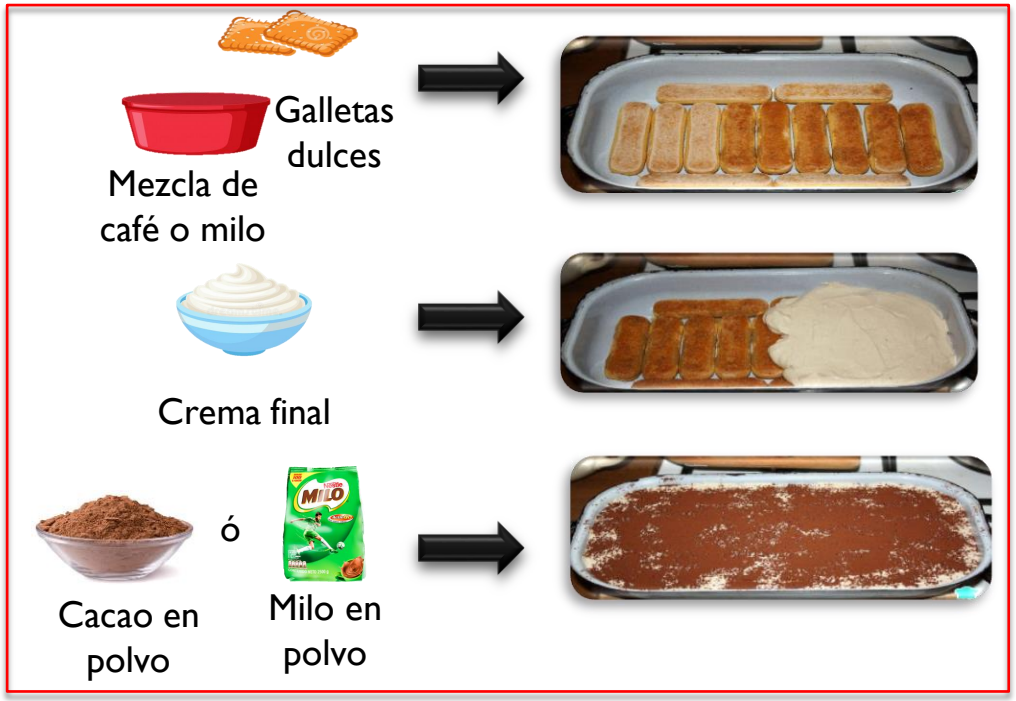
Licor de café

Mezcla de café o milo

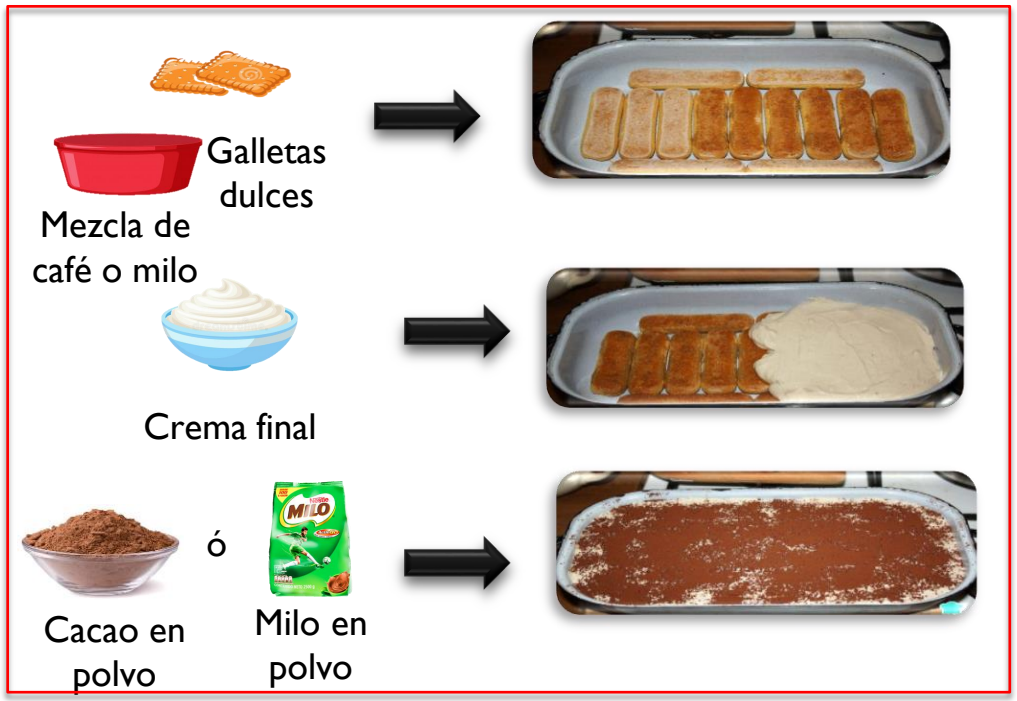
7. Incorporar las 3 mezclas con movimientos envolventes, iniciando con las claras, luego el queso y por ultimo la mezcla de las yemas.

8. Preparar un café fuerte ó milo, dejarlo enfriar, mezclar con el licor al gusto y apartar.

¿Cuál es el proceso productivo del tiramisú?



1ERA CAPA



2DA CAPA

9. Pondremos en el fondo del molde una capa de bizcochos o galletas dulces y los mojaremos de café o milo. Luego los cubriremos con una capa de la crema que teníamos hecha y espolvoreamos por encima con el cacao en polvo ó milo. Hacemos lo mismo con otra capa de bizcochos y terminamos con la crema y con cacao que espolvorearemos por encima.

¿Cuál es el proceso productivo del tiramisú?







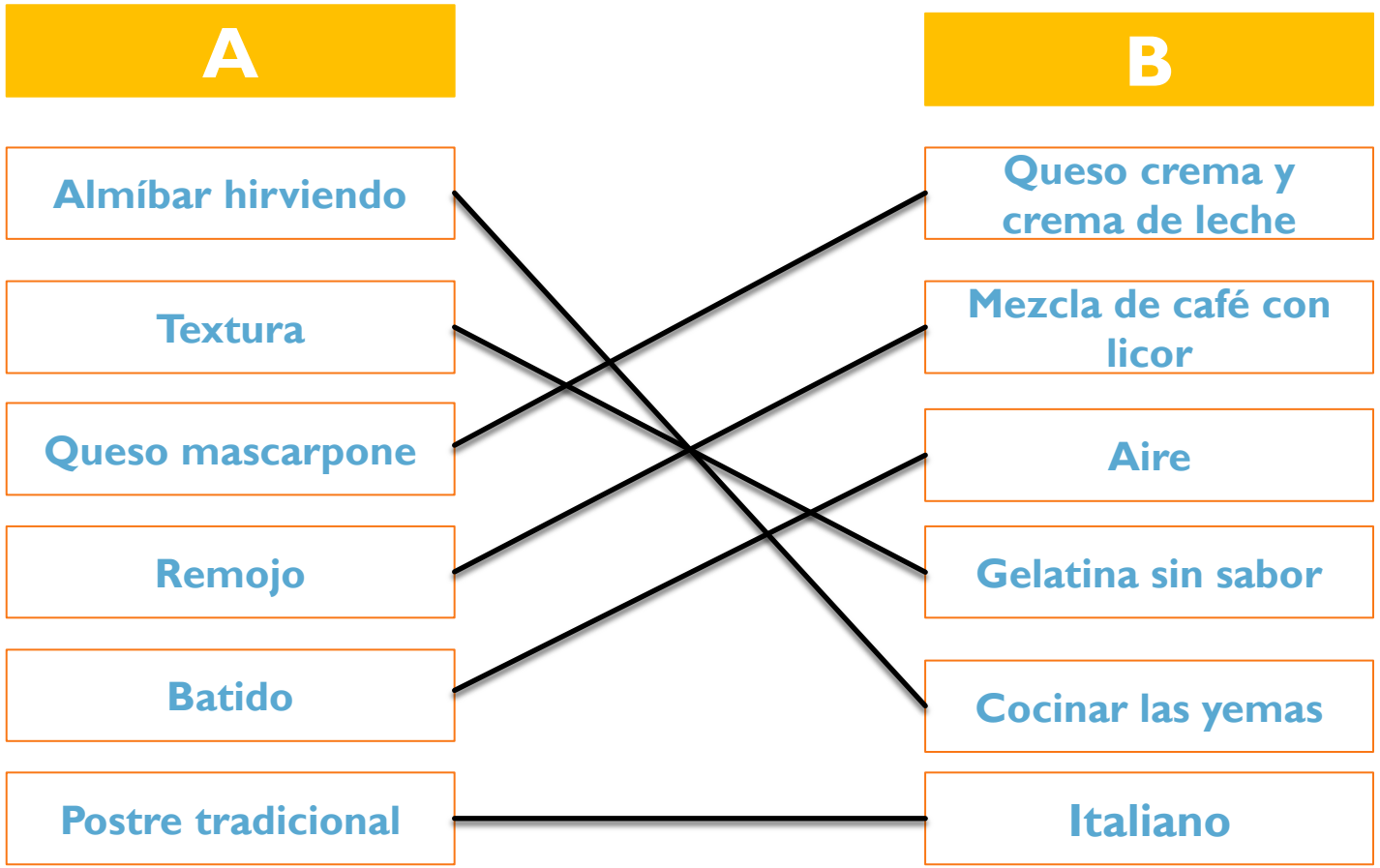




10. Cubrir con film plástico y guardar en la nevera hasta el momento de servir.
Antes de servir, espolvorear el cacao en polvo ó milo, con una duración máxima de 5 días.

ACTIVIDAD I

Relacionar con una línea las palabras de la columna A con las de la columna B, de acuerdo a lo aprendido en la temática de leches concentradas:



REVISIÓN DE LOS PRODUCTOS LACTEOS VISTOS













¿Recuerdas que productos hemos visto hasta el momento en el curso?



Leches concentradas o evaporadas	• Leche condensada • Arequipe • Manjar blanco • Panelitas • Cocadas
Helados cremosos	• Formula 1 • Formula 2 • Formula 3 • Formula 4

Postres	• Leche frita
	• Gelatina de colores
	  • Formula 1
	  • Formula 2

¿Qué inconvenientes han presentado?

Leches concentradas o evaporadas

- Leche condensada
- Arequipe
- Manjar blanco
- Panelitas
- Cocadas

Punto de dulce

Textura

Tiempo de proceso

Helados cremosos

- Formula 1
- Formula 2
- Formula 3
- Formula 4

Viscosidad

Textura

Moldeado

Postres

- Leche frita
- Gelatina de colores
  - Formula 1
  - Formula 2

Control del tiempo

Creatividad

Almacenamiento



Jestaff







Gestión del conocimiento para la competitividad

Somos Jestaff, una empresa dedicada a mejorar la productividad y competitividad empresarial. Garantizamos la orientación, acompañamiento y entrenamiento de nuestros clientes, ajustandonos a sus necesidades.

¿Quiéres llevar tu empresa al siguiente nivel aumentando tu productividad?
¡Buscanos y te enseñamos como!

Especialistas para la industria de alimentos.

Gestión para el emprendimiento.

Proyectos de innovación.

Extensionismo tecnológico.

¡Creando un nuevo concepto de empresa!

3132197682
3175704444

asesoramiento@jestaff.com.co

www.jestaff.com.co

Jestaff Emprendimiento

Obtenga su certificación para Manipulación de alimentos



Contáctanos

asesoria@Jestaff.com.co

+57 3175704444

Hazlo **hoy** con nosotros por solo $30.000 pesos

*Atención Ibagué

Certificado de realización del curso

1.Preparación de alimentos

2. Normas y hábitos higiénicos



Exámenes médicos:

Realización de los 4 exámenes exigidos por la normatividad sanitaria vigente:

1. Frotis faríngeo
2. KOH
3. Baciloscopia
4. Coprológico



Reconocimiento medico:

Certificación que determina si es apto o no apto para la manipulación.

ACTIVIDAD PARA LA CASA

1. Elaborar el producto vistos en clase, sacando fotos de su proceso. Luego sacar una foto en la que aparezca claramente su rostro y el producto terminado. En total mínimo 7 fotos.

2. Llenar el cuadro, enviar una foto y comentar una **conclusión** en el enlace de youtube de este video y enviarlo con un pantallazo al enlace en classroom.

ITEM	Tiramisú
Materias primas e insumos	
Pasos para su elaboración	
Imagen final del producto	