



LÁCTEOS MODULO 2

Sesión 4. Postres lácteos – parte 3

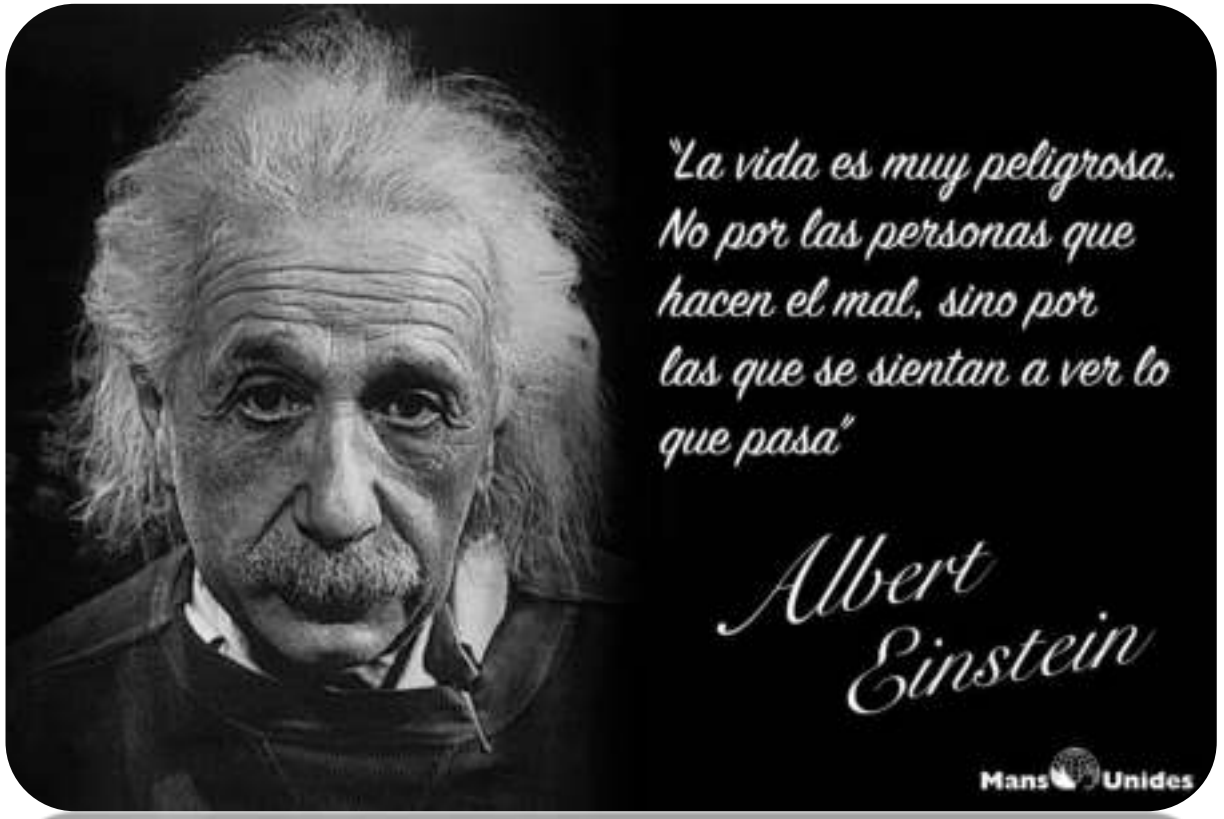
YESSICA MILENA ZAPATA

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 la leche frita?



La leche frita es un dulce propio de la gastronomía española realizado a base de harina cocida con leche y azúcar hasta que este preparado espesa, cortándose la masa resultante en porciones que posteriormente se fríen. Suele servirse de forma habitual como un postre, espolvoreado con azúcar y canela en polvo









¿Qué debo alistar para preparar leche frita?

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

Materia prima e insumos
• 1 L Leche pasteurizada • 200 mL Crema de leche o 60g Mantequilla • 1 Astilla grande de canela • 120 a 200 g Azúcar blanca • 4 Unidades de yemas de huevo **(OPCIONAL)** • 160 a 200 g Fécula de maíz • Cascara de naranja (1 unidad) • Cascara de limón (1 unidad) • 5 mL Esencia de vainilla **(OPCIONAL)** • **REBOZADO** • Aceite • 500g Harina de trigo • 4 Unidades Huevo • 500g Miga de pan **(OPCIONAL)** • 500g Azúcar blanca • 8 a 16g Canela en polvo (1 a 2 cucharaditas)

Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Sartén • Estufa • Balanza digital o análoga • Cuchara plástica o de palo • Colador • Refrigerador • Termómetro de punzón • Cuchillo • Batidora o globo • Papel vinilpel • Refractaria



¿Cuál es el proceso productivo de la leche frita?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



70% Leche pasteurizada



Astilla de canela



Cascaras de limón y naranja



80°C







3. Poner al fuego 700 mL de leche, la cascara de limón y de naranja y la astilla de canela. Dejar por 10 min, agitando con un globo constantemente. No dejar hervir. Dejar máximo a 80°C, apagar el fogón y reposar en infusión por 30 min.

¿Cuál es el proceso productivo de la leche frita?



30% Leche pasteurizada

OPCIONAL



Yemas de huevo



Mezcla



Fécula de maíz





Mezcla



Azúcar blanca



Mantequilla

ó



Crema de leche





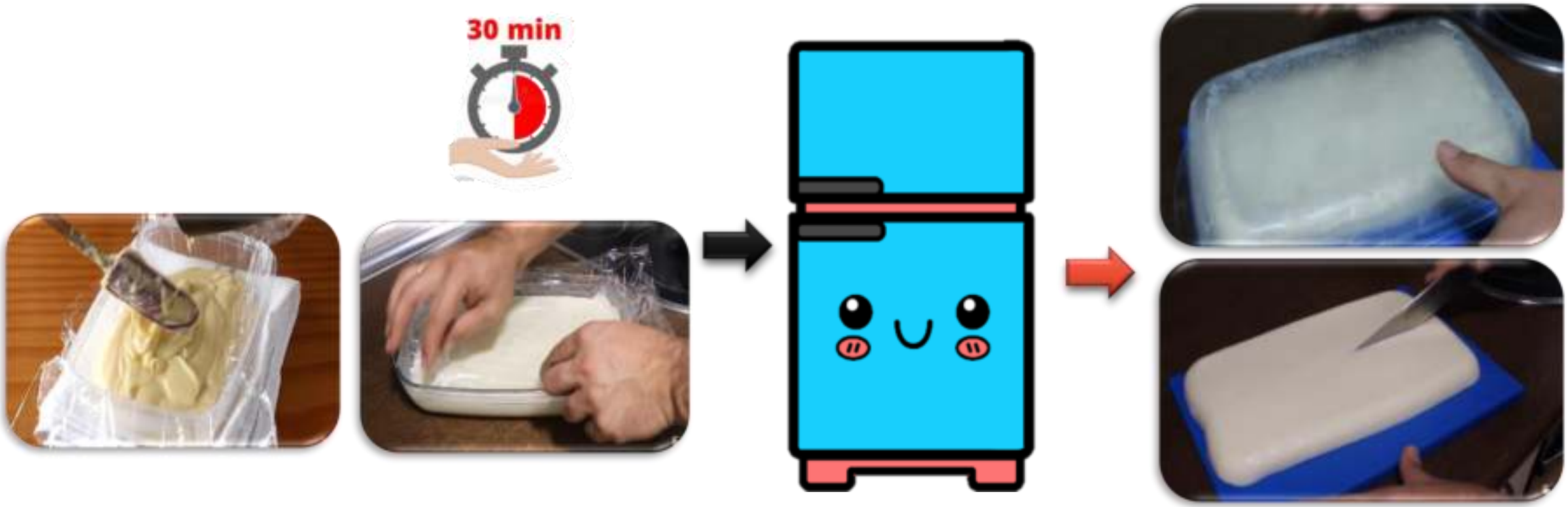
Esencia de vainilla



4. Mezclar con batidora o un globo, la fécula de maíz con 300 mL de leche y las yemas de huevo. A continuación se le retira las cascaras de limón y naranja y la astilla de canela.

5. Se pone al fuego nuevamente la olla y se le adiciona la mezcla, el azúcar y la crema de leche o mantequilla. Se agita constantemente hasta que espese. En ese momento agregar la esencia de vainilla y bajar del fuego.

¿Cuál es el proceso productivo de la leche frita?



6. En una refractaria de 30cm de largo x 20cm de ancho y 5 cm de profundidad, verter le mezcla previamente adecuada con vinilpel en el fondo. Cubrir la mezcla con el papel vinilpel, dejar en reposo 30min o hasta que se sienta fría la mezcla y luego se deja en el refrigerador mínimo 8 horas.

7. Desmoldar con cuidado y cortar en cuadros medianos con un cuchillo filoso.

¿Cuál es el proceso productivo de la leche frita?

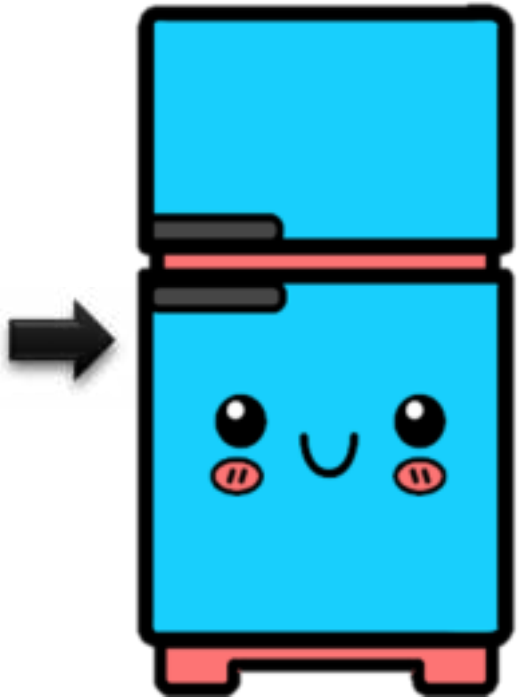












8. Sacar de la nevera y cortar en cuadros medianos, posteriormente pasar por harina, huevo batido y miga de pan **(opcional).** Luego se pone a freír en un sartén con aceite hirviendo a 180°C en pequeñas tandas para que el aceite no se enfríe. Dejando dorar por todos los lados y cuando estén dorados se dejan escurrir en una toalla absorbente.

7. Finalmente pasar cada uno de los trozos por la mezcla de azúcar con canela en polvo. Empacar en bandejas y almacenar en la nevera, máximo por 5 días.

¿Cuál es el proceso productivo de la leche frita?









¿Qué es la gelatina de colores?

Según el diccionario Real Academia Española la definición de gelatina es: «Como una sustancia sólida, incolora y transparente cuando está pura, e inodora, insípida y notable por su mucha coherencia»







Beneficios que obtenemos al consumir gelatina

1. Favorece el peso.	*2. Favorece la piel.*	*3. Favorece la salud de huesos.*	*4. Favorece la digestión.*	*5. Disminuye las estrías.*	*6. Fortalece las uñas.*	*7. Fortalece el cabello.*
•Debido a que la gelatina contiene proteína es un alimento poco calórico. Sin considerar el azúcar y saborizantes, por cada cinco gramos aporta solo 17 calorías, es decir, alrededor de 60 calorías por un litro.	•El consumo constate de gelatina aumenta la elasticidad de la piel, porque aporta alrededor de 30% de colágeno, vital para su firmeza y tono. Además, fortalece los tejidos conectivos de ésta. Ayuda a prevenir lesiones e hidrata la piel.	•Por ser una fuente de calcio, magnesio, fósforo, silicio y otros minerales que ayudan a reconstruir y fortalecer el sistema óseo. Integridad estructural y funcionalidad de los huesos, los cartílagos y las articulaciones.	•La gelatina contiene un aminoácido (glicina) que estimula el ácido clorhídrico en el estómago, necesario para la digestión y asimilación de nutrientes. También aumenta el aprovechamiento de las proteínas.	•La gelatina es una gran opción para prevenir la aparición de estrías, por la firmeza y elasticidad que aporta a través del colágeno.	•Recuperación de uñas frágiles y quebradizas.	•Engrosa y ayuda al crecimiento de los cabellos finos y quebradizos.

¿Cuál es el proceso productivo de gelatina multicolor o mosaico?

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

FORMULA 1

Materia prima e insumos
• **Gelatina de colores:** • 4 a 5 gelatinas de diferentes sabores (Cada sobre es de 40g) • 375 mL Agua(1 taza de agua caliente y ½ Taza de agua fría) por cada una de las gelatinas • **Gelatina blanca (OPCION 1):** • 400 g de crema de leche • 400 g de leche pasteurizada • 400 g de leche condensada • 30 g de gelatina sin sabor previamente hidratada con agua • 5mL Esencia de vainilla (1 cucharadita)

Materia prima e insumos
• **Gelatina blanca (OPCIÓN 2):** • 400g de crema de leche • 750 a 900 mL de leche pasteurizada caliente • 400 g de leche condensada • 30 g de gelatina del sabor que prefieras pero que se prepara con leche o 1 cucharadita de la esencia (vainilla, coco, entre otros).



¿Cuál es el proceso productivo de gelatina multicolor o mosaico?

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

FORMULA 1

Envases y utensilios

- Olla antiadherente
- Estufa
- Moldes rectangulares para preparar las gelatinas
- Balanza digital o análoga
- Bold
- Mecedor de silicona
- Refrigerador
- Cuchillo
- Licuadora
- Refractaria, molde de silicona o vasos plásticos de 8Oz.

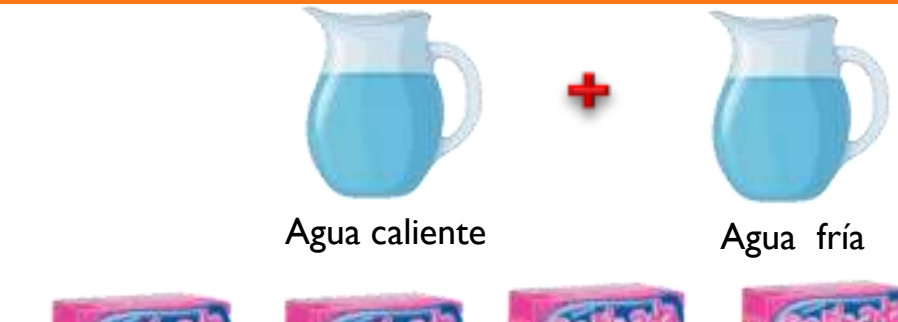


¿Cuál es el proceso productivo de gelatina multicolor o mosaico?



1. Aplicar las BPM

2. Alistamiento de MP e insumos



Agua caliente

Agua fría



3. Disolver las gelatinas de sabores con el agua caliente, agitar y cuando no se vean grumos adicionarle la mitad del agua fría que normalmente adicionaría, esto se debe hacer en un molde de silicona rectangular previamente engrasado con unas góticas de aceite y diseminado con una servilleta. Dejarlo por 24 horas en refrigeración.

¿Cuál es el proceso productivo de gelatina multicolor o mosaico?





Leche pasteurizada

Crema de leche

Leche condensada

Esencia de vainilla

Gelatina sin sabor hidratada

4. Desmoldar las gelatinas utilizando la yema de os dedos mojados y picar en cubos iguales (medianos si son para un solo molde o pequeños si son para vasitos individuales). Se deben llevar a la nevera mientras se termina del proceso.

5. Licuar las 3 leches y la esencia con la gelatina sin sabor hidratada, aclimatándola antes de mezclarla para que no se formen grumitos, esperar unos minutos hasta que quede a temperatura ambiente.

¿Cuál es el proceso productivo de gelatina multicolor o mosaico?

Engrasar y llevar al congelador por 10 min















6. Sacar los cubitos de gelatina de la nevera y mezclarlos en un solo recipiente con mucha delicadeza, posteriormente agregarle la mezcla de la licuadora y verterlo en los moldes correspondientes. O si se tiene uno solo agregarle toda la preparación al molde previamente aceitado con una servilleta o toalla absorbente.

7. Decorar al gusto y refrigerar mínimo por 4 horas. Su vida útil será máximo de 5 días.

¿Cuál es el proceso productivo de gelatina multicolor o mosaico?

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

FORMULA 2

Materia prima e insumos
• **Gelatina de colores:** • 30 g de Gelatina sin sabor • 200 g Azúcar blanca • 250 mL Agua fría • 600 mL Agua caliente • 5 gramos de Acido cítrico (1 cucharadita) • Esencias del sabor de tu preferencia • Colorantes alimenticios líquidos de los colores de tu preferencia

Materia prima e insumos
• **Gelatina blanca :** • 35 g de Gelatina sin sabor • 350 g Azúcar blanca • 400 mL de leche pasteurizada fría • 600 mL de Agua caliente • 1 cucharadita de acido cítrico • 400 g de leche condensada • 1 cucharadita de la esencia (vainilla, coco, anís, entre otros). **(OPCIONAL)**













¿Cuál es el proceso productivo de gelatina multicolor o mosaico?

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

FORMULA 2

Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Mecedor de silicona • Refrigerador • Recipientes para cada color de gelatina • Jeringa de 10mL • Vasos plásticos transparentes de 8Oz con tapa o copas de vidrio











¿Cuál es el proceso productivo de gelatina multicolor o mosaico?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



3. Incorporar en una olla azúcar, agua, acido cítrico y gelatina sin sabor. Calentar pero sin dejarlo hervir y agregar el agua fría.

¿Cuál es el proceso productivo de gelatina multicolor o mosaico?



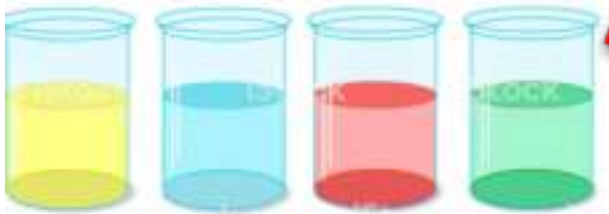
Mezcla de gelatina



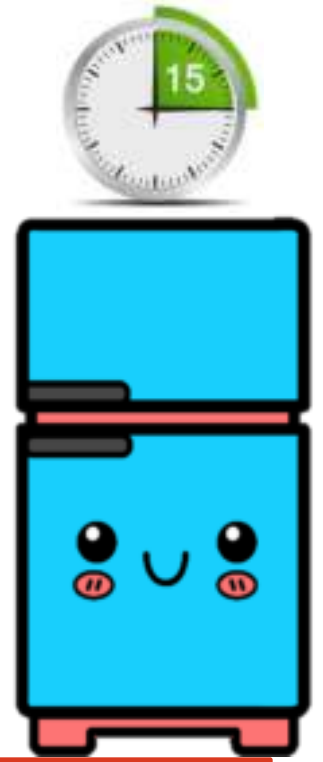
Colorantes alimenticios



Esencias o saborizantes alimenticios







4. Esta mezcla se separa en partes iguales de acuerdo al numero de colores que se quiere preparar.

5. Adicionar los colorantes y saborizantes de acuerdo al gusto.

6. Verter en el vaso transparente el primer color preferiblemente mas oscuro con la jeringa (20 mL) y dejar cuajar por 15 min.

¿Cuál es el proceso productivo de gelatina multicolor o mosaico?

PREPARACION DE LA GELATINA BLANCA





7. Para su preparación deberá mezcla el azúcar, agua, acido cítrico y gelatina sin sabor. Dejarlo máximo hasta los 85°C y apagar el fogón. A continuación adicionar la leche fría, y se deja enfriar luego adiciono leche condensada y la esencia de su preferencia y mezclar.

8. Adicionar la mezcla blanca como segunda capa con otra jeringa (10 a 20mL), siendo cuidadoso de no manchar las paredes del recipiente o vaso. Dejando cuajar durante 15 por cada una de las capas hasta llegar al borde.

¿Cuál es el proceso productivo de gelatina multicolor o mosaico?











9. Al llegar al borde puede decorar el producto con frutas que inserta delicadamente para que sea cuajada en la ultima capa. Si es muy pesada la fruta sosténgalo con un palillo. Puede utilizar esa misma técnica para preparaciones mas grandes pero que requieren mayor paciencia y dedicación, como el caso de moldes grandes y mas llamativos.

¿Cuál es el proceso productivo de gelatina multicolor o mosaico?

DEGRADE CON LA GELATINA BLANCA





Primer tono de intensidad

Segundo tono de intensidad





Tercer tono de intensidad



ó

COMBINACION CON 1 SOLA TONALIDAD DE GELATINA BLANCA









¿Cuál es el proceso productivo de gelatina multicolor o mosaico?









10. Finalmente el producto terminado ha de refrigerarse mínimo por 4 horas. Su vida útil será máximo de 5 días.

¿Cuál es el proceso productivo de gelatina multicolor o mosaico?

Opciones de decorado para gelatinas de unicornio







ACTIVIDAD I

Relacionar cada una de las imágenes con las frases que se encuentran al costado con los productos vistos

1 

Leche frita

2 

Gelatina multicolor formula I

3 

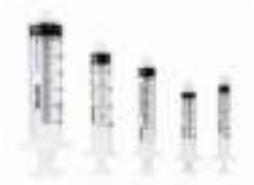
Confiere sabor

4 

Rebozado

5 

Da libertad de creación de productos

6 

Da precisión

7 

Moldes divertidos

8 

Preparación dulce

PALABRAS

- Moldes divertidos
- Da precisión
- Dan libertad de creación de productos
- Leche frita
- Gelatina multicolor formula I
- Confiere sabor
- Rebozado
- Preparación dulce

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. En total mínimo 7 fotos.

2. Realizar un comentario debajo del video de esta sesión subido a youtube, en donde cuente que producto realizó y describa los principales inconvenientes que tuvo al preparándolo.