



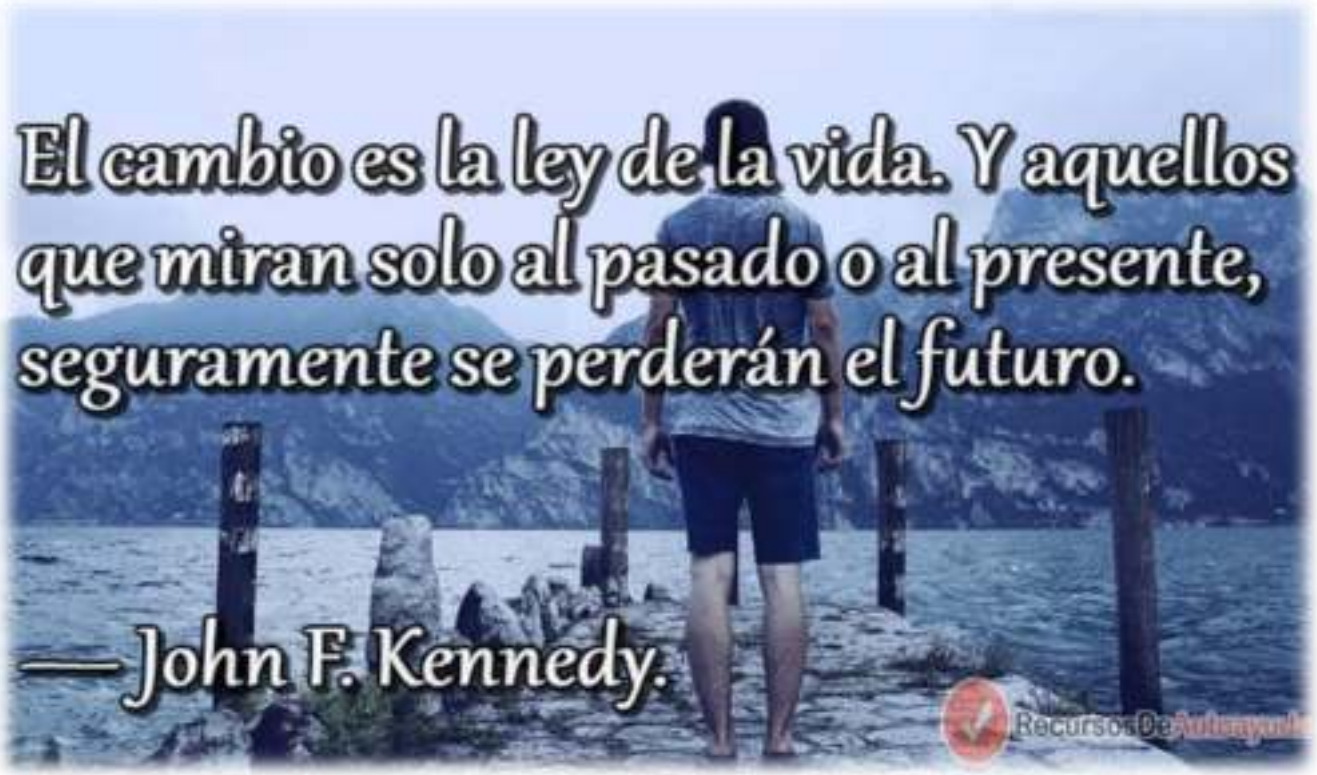
LÁCTEOS MODULO 1

Sesión 4. Postres lácteos – parte 1

YESSICA MILENA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

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 debo alistar para preparar una genovesa?

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

Materia prima e insumos
•**BIZCOCHUELO** •10 unidades Huevos •250g Azúcar blanca •250g Harina de trigo •40g Fécula de maíz •2g Polvo de hornear •10mL Esencia de vainilla •90mL Gaseosa colombiana •**REMOJO** •500mL Leche •500mL Leche condensada •500mL Crema de leche

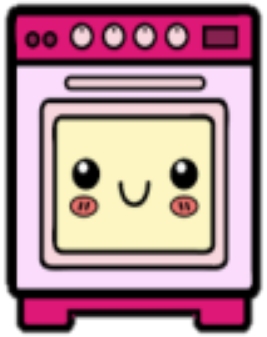
Materia prima e insumos
•**DECORACIÓN** •Crema chantilly (al gusto) •Fruta (cerezas en almíbar)(al gusto) •Viruta de chocolate negro (al gusto)



¿Qué debo alistar para una genovesa?

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

Envases y utensilios
• Estufa • Balanza digital o análoga • Mecedor de silicona • Horno • Licuadora • Batidora • Colador • Moldes de aluminio • Nevera






¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la genovesa?





Preparación del bizcochuelo



Polvo de hornear



Azúcar blanca



Clara de huevo

Máx. velocidad en la batidora, para mejorar el punto de nieve

1. Aplicar las BPM

2. Alistamiento de MP e insumos

3. Separamos las claras de las yemas y las batimos hasta obtener punto de nieve (se le adiciona el polvo de hornear). Luego se le adiciona azúcar hasta obtener un merengue

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la genovesa?

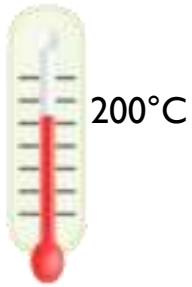


4. Adición de yemas de huevo + esencia de vainilla.

5. Adición de solidos en forma de lluvia (harina de trigo y fécula de maíz) mezclando a mano. Luego adiciona la gaseosa.

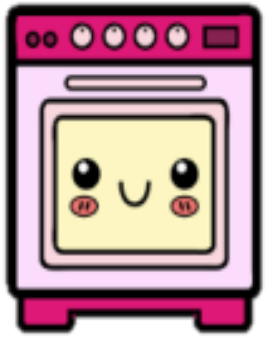
6. Enmatequillar y enharinar el molde. Y posteriormente adicionar la mezcla.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la genovesa?



200°C









6. Horneado en el horno precalentado a 200 °C, durante aproximadamente 20 a 30 min o hasta que el cuchillo salga limpio.

7. Dejar enfrían hasta que este a temperatura ambiente

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la genovesa?

Preparación del remojo



Leche pasteurizada

+

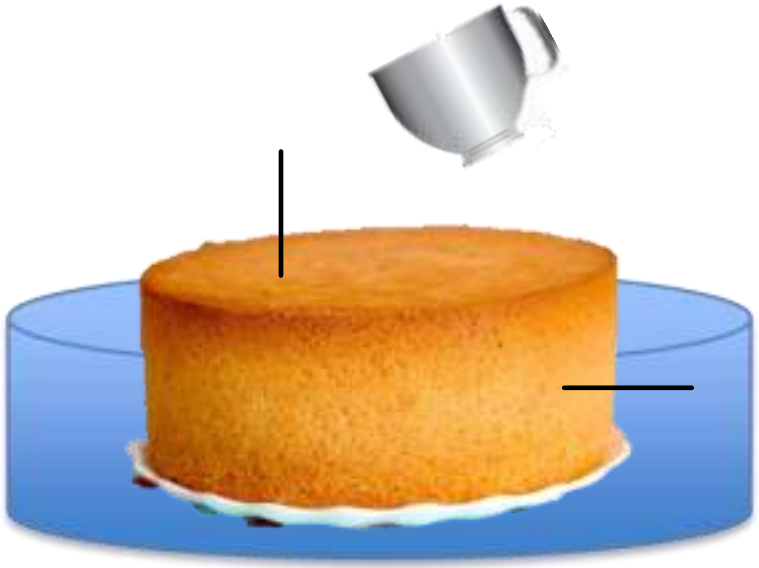


Leche condensada



Crema de leche





8. Batimos bien las tres leches y las llevamos hasta la mitad del molde y colocamos de nuevo el bizcochuelo, lo punzamos con palillos de pincho para mejorar la penetración de líquidos

9. Vaciamos la otra mitad de las leche sobre el bizcochuelo

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la genovesa?







Cerezas en conserva



Virutas de chocolate



Crema chantilly



10. Refrigerar en la nevera preferiblemente de un día para otro. Se escurre la mezcla de las tres leches y se prepara para la decoración.

11. Decorar con cerezas en conserva, crema chantilly y virutas de chocolate.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de la genovesa?











¿Qué debo alistar para preparar el postre de limón?

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

Materia prima e insumos
• 1L Leche pasteurizada • 250 a 270g Azúcar blanca • 400g Crema de leche • 100g Fécula de maíz • 1 Yema de huevo • 80 a 130mL Zumo de limón • Ralladura de limón (al gusto) • 1 taco Galletas de dulce • Cubos de hielo

Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Mecedor de silicona • Licuadora • Moldes • Nevera

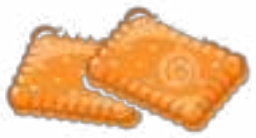















¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del postre de limón?



1. Aplicar las BPM

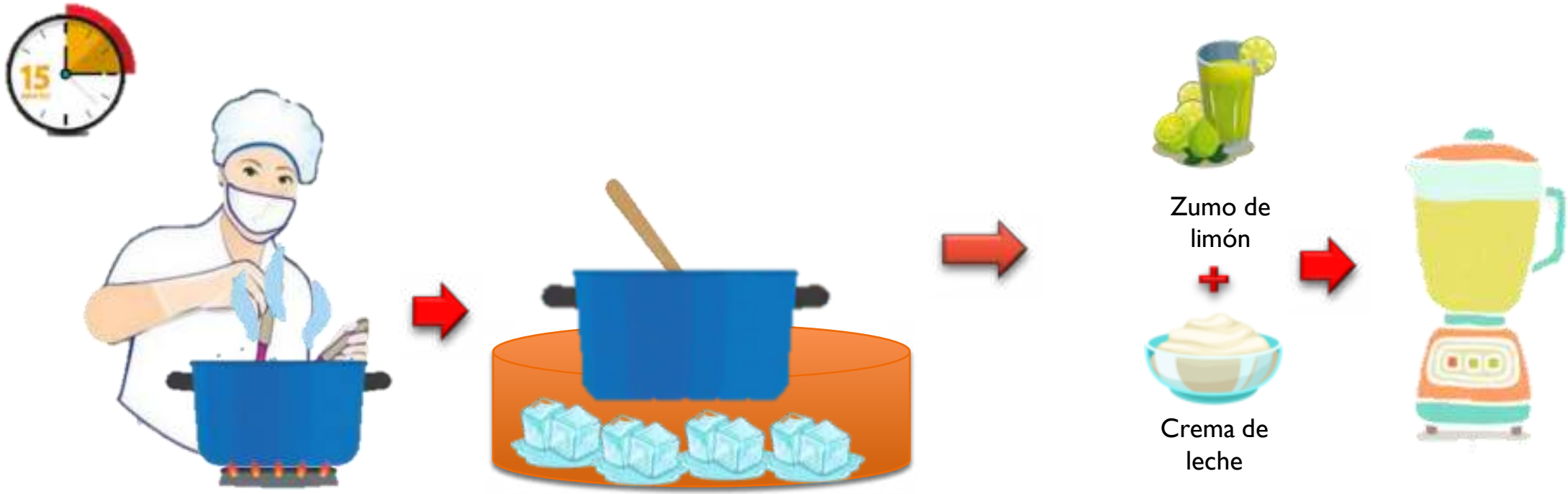


2. Alistamiento de MP e insumos



3. Licuado de la leche + azúcar blanca + yema de huevo + fécula de maíz

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del postre de limón?



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

5. Licuado del zumo de limón + crema de leche con porciones pequeñas de la mezcla

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del postre de limón?





Mezcla



Galleta dulce



Mezcla



Galleta dulce



Ralladura de limón

OPCIONAL



Merengue





6. En un molde poner una capa de galletas y una de crema y seguir así hasta completar el molde terminando en una capa de crema.

7. Se decora con merengue y ralladura de limón.

¿Qué debo alistar para preparar el postre de suero?

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

Materia prima e insumos
• 1L Suero • 350mL Leche pasteurizada • 120g Azúcar blanca • 2g CMC • 15g Leche en polvo • 30g Fécula de maíz • 1 Unidad Yema de huevo • Saborizante o esencia (al gusto) • Colorante alimenticio (al gusto)

Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Mecedor de silicona • Licuadora • Colador • Moldes • Nevera



¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del postre de suero?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



Leche en polvo



Suero



Leche pasteurizada



Licuado



Mezcla de líquidos

3. Mezclar la leche en polvo en la leche líquida y el suero.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del postre de suero?



Azúcar blanca



Fécula de maíz



CMC



Mezcla de solidos



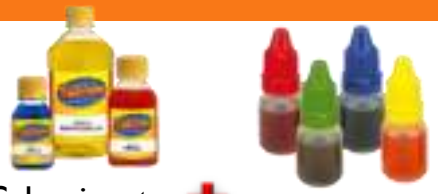
Mezcla de líquidos | Mezcla de solidos | Yema de huevo



4. Mezclar sólidos (Azúcar, Fécula de Maíz, Estabilizante CMC) en un recipiente seco, esto para evitar que se formen grumos en el proceso

5. Cocción la mezcla de líquidos, después agregar todos los sólidos y las yemas de huevo a la mezcla liquida. Continuar mezclando hasta que quede viscosa.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del postre de suero?



Saborizante artificial

Colorante artificial









6. Licuar o batir para obtener una mezcla más suave y en este momento adicionar el colorante y saborizante.

7. Después almacenar en refrigeración para permitir que se compacte más.

ACTIVIDAD

Relacionar cada una de las imágenes con los postres vistos.

1 

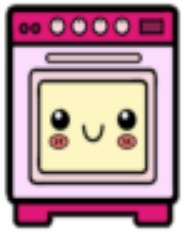
Postre de limón

2 

Genovesa

3 

Postre de suero

4 

Genovesa

5 

Genovesa

6 

Postre de limón

Fécula de maíz

7 

Genovesa, postre de limón y suero

8 

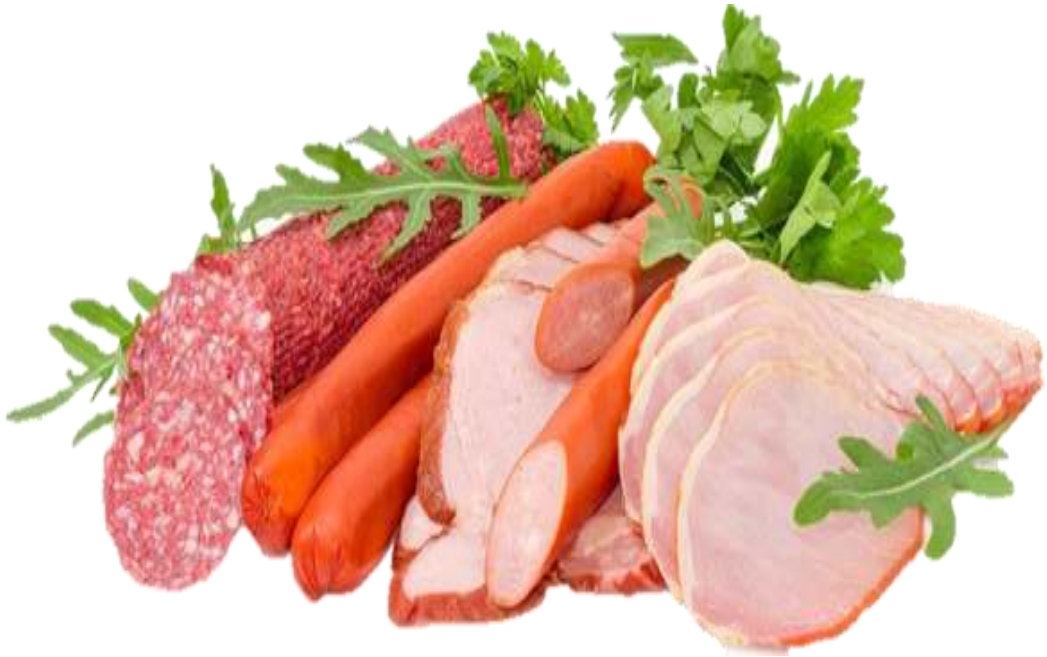
Postre de limón y postre de suero

PALABRAS

- Genovesa
- Postre de limón
- Postre de suero

CURSO DE CÁRNICOS

Instructora encargada	• Yessica Milena Zapata
Formulario de pre -inscripción	• https://forms.gle/CasrxPRGtDUHbJ4c6
Inicio de formación	• Jueves 3 de Septiembre/2020
Horario de conferencia virtual	• Jueves de 6:00 p.m. a 8:00 p.m.



Requisitos

- Manejo de las aplicaciones de MEET, CLASSROOM, YOU TUBE Y WHATSAPP
- Documento de identidad ampliado al 150%
- Edad mínima de 15 años

SENA

Información

3202300388

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 10 fotos.

2. Realizar un comentario debajo del video de esta sesión de you tube, en donde cuente que producto realizó y describa los principales inconvenientes que tuvo al preparándolo. Finalmente tomar un pantallazo y subirlo como evidencia al classroom.