SESIÓN 5.
POSTRES LÁCTEOS 2

MODULO 1 DE LACTEOS

www.sena.edu.co

SENA comunica

SENA



ING. YESSICA ZAPATA

ACTIVADOR COGNITIVO

¿Qué piensas de esta frase?



¿Qué temática se va a tratar?



Postres lácteos 2

¿Qué son los postre lácteos?

Son los productos dulces o agridulces que se consumen al final de una comida o merienda.

Postres lácteos

- Arroz con leche
- Leche asada
- Flan de leche



¿Qué debo alistar para preparar arroz con leche?

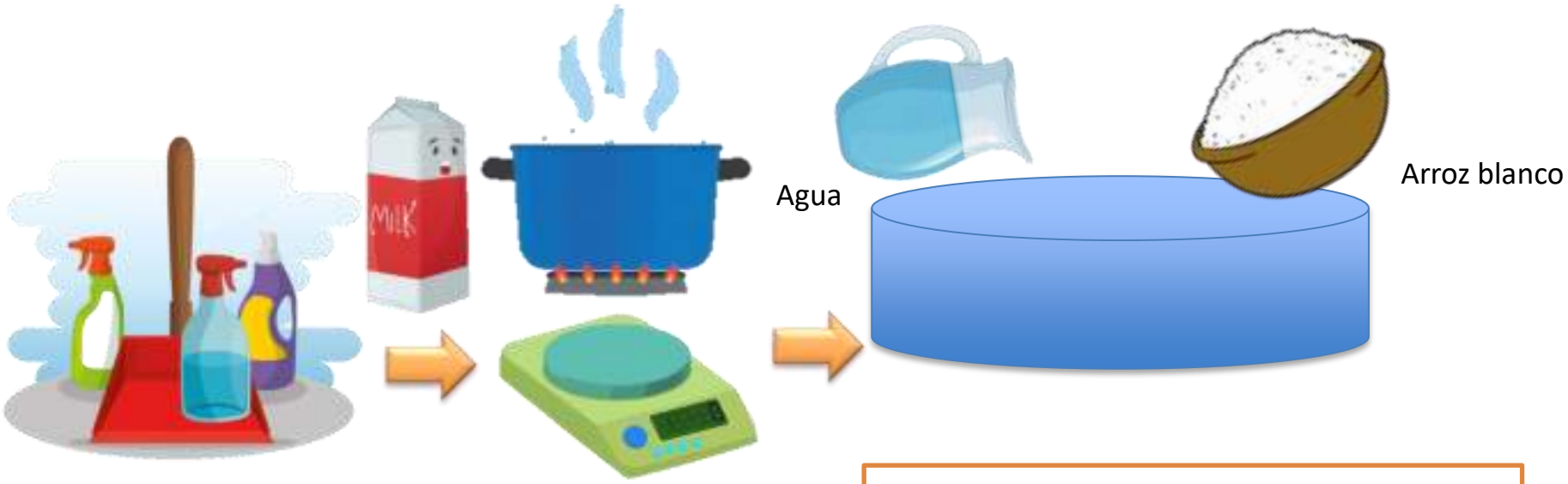
Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación.

Materia prima e insumos
• 2,5L Leche pasteurizada • 350g Arroz • 170g Azúcar • 90g Mantequilla • 5mL Esencia de vainilla • 200g Uvas pasas • 5g Canela en polvo

Envases y utensilios
• Olla antiadherente o sartén antiadherente • Estufa • Nevera • Balanza digital o análoga • Espátula de silicona • Tarrinas plásticas de 4 Oz o moldes



¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de arroz con leche?



1. Aplicar las BPM

2. Alistamiento de MP e insumos

3. Hidratación del arroz en agua por lo menos 2 horas

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de arroz con leche?



4. Derretir la mantequilla a fuego medio y luego sofreír junto el arroz hidratado durante 2 minutos

5. Agregar la mitad de la leche y la mitad del azúcar y luego agitar hasta lograr evaporar la mezcla hasta la mitad.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de arroz con leche?



Leche pasteurizada

+



Azúcar blanca





6. Agregar la otra mitad de leche y azúcar previamente disueltos.

7. Determinar el punto final cuando el arroz flote y se abra en dos, luego adicionar la esencia de vainilla.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de arroz con leche?



8. Servir caliente en moldes, decorando al gusto con uvas pasas si se desea y canela en polvo

9. Dejar enfriar y refrigerar

¿Qué debo alistar para preparar leche asada?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación. Para 7 moldes de 9Onzas

Materia prima e insumos
• **CARAMELO PARA LA LECHE ASADA** • 150 a 250 g Azúcar • 100mL Agua • **LECHE ASADA** • 1L Leche pasteurizada • 125g Azúcar blanca • 300g Crema de leche • 6 unidades Huevos • 30 - 38g Gelatina sin sabor (4 a 5 sobres) • 5 a 10mL Esencia de vainilla

Envases y utensilios
• Olla antiadherente o sartén antiadherente • Estufa • Horno • Nevera • Batidora • Balanza digital o análoga • Espátula de silicona • Moldes de aluminio



¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de leche asada?



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos

Preparación del caramelo



Azúcar blanca





Agua

3. En una sartén agregar el azúcar y el agua a fuego lento hasta que se funda y forme el caramelo.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de leche asada?



Preparación de la leche asada



Leche pasteurizada

+



Previamente hidratada



Huevos

+



Azúcar blanca



Crema de leche

+



Esencia de vainilla

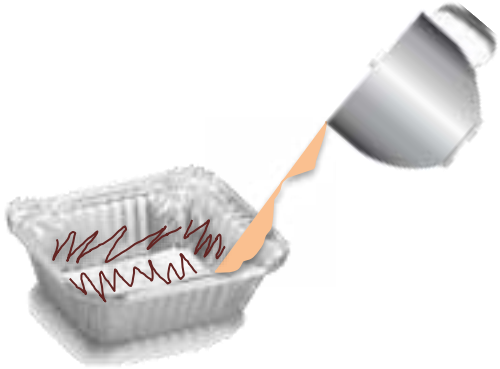


Batido

4. El caramelo resultante se desliza por las paredes del molde y se deja en reposo para que solidifique. Es necesario que este frio para agregar la mezcla.

5. En el bol dela batidora o en un recipiente agregar los huevos, la leche, el azúcar , crema de leche , esencia de vainilla y la gelatina sin sabor previamente hidratada y batir.

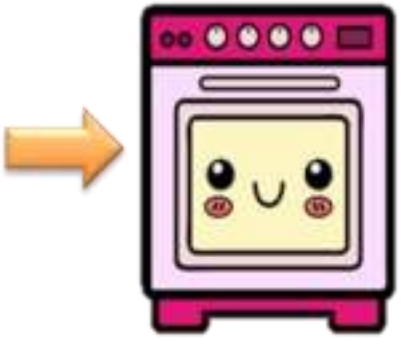
¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de leche asada?



Precalentado



180°C



Horneado



150°C



6. Llevar la mezcla al molde de caramelo

7. Para el horneo precalentar el horno a 180ºC por 10 a 20 minutos, luego hornear a 150ºC a baño María que permita la ebullición vigorosa del contenido del molde durante 150 a 180 minutos.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de leche asada?







8. Suspender la cocción cuando cuaje la mezcla y al introducir el cuchillo este salga limpio.

9. Enfriar a temperatura ambiente y luego refrigerar por 4 horas. Para servir voltear el molde y porcionar en tajadas con caramelo.

¿Qué debo alistar para preparar flan de vainilla?

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

Materia prima e insumos	Envases y utensilios
• **CARAMELO PARA EL FLAN DE VAINILLA** • 80 - 180g Azúcar • 100mL Agua • **FLAN DE VAINILLA** • 1L Leche pasteurizada • 400g Leche condensada • 5 unidades Huevos • 5 a 10mL Esencia de vainilla	• Olla antiadherente o sartén antiadherente • Estufa • Horno • Nevera • Batidora • Balanza digital o análoga • Espátula de silicona • Moldes de aluminio











¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de flan de vainilla?

Preparación del caramelo







Azúcar blanca



Agua

1. Aplicar las BPM

2. Alistamiento de MP e insumos

3. En una sartén agregar el azúcar y el agua a fuego lento hasta que se funda y forme el caramelo.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del flan de vainilla?



Preparación del flan de vainilla



Leche pasteurizada



Huevos



Leche condensada



Esencia de vainilla

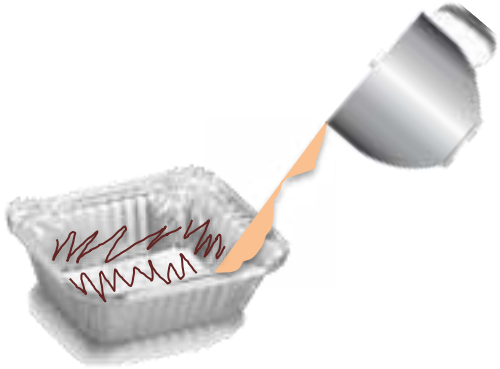


Batido

4. El caramelo resultante se desliza por las paredes del molde y se deja en reposo para que solidifique. Es necesario que este frio para agregar la mezcla.

5. En el vaso de la batidora o en un recipiente agregar los huevos, la leche, leche condensada y esencia de vainilla y batir.

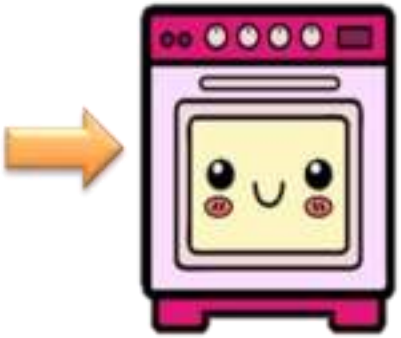
¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del flan de vainilla?



Precalentado



180°C



Horneado



150°C



6. Llevar la mezcla al molde de caramelo

7. Para el horneo precalentar el horno a 180ºC por 10 a 20 minutos, luego hornear a 150ºC a baño María que permita la ebullición vigorosa del contenido del molde durante 150 a 180 minutos.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración del flan de vainilla?













8. Suspender la cocción cuando cuaje la mezcla y al introducir el cuchillo este salga limpio.

9. Enfriar a temperatura ambiente y luego refrigerar por 4 horas. Para servir voltear el molde y porcionar en tajadas con caramelo.

¿Qué debo alistar para preparar postre tropical?

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

Materia prima e insumos	Envases y utensilios
• 1L Yogurt de sabor a fresa • 250g Crema de leche • 50g Azúcar blanca • 250g Piña melada • 2 unidades bananos pintones • 15g Gelatina sin sabor • 200g fresa o moras frescas maduras no verdes	• Olla antiadherente o sartén antiadherente • Estufa • Nevera • Balanza digital o análoga • Espátula de silicona • Tarrinas plásticas de 6Oz



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



1. Aplicar las BPM



2. Alistamiento de MP e insumos



Azúcar blanca





Batido



Crema de leche

3. Batir la crema de leche con el azúcar con una batidora durante 10 a 15 min, embolsarla y meterla al congelador por 1 hora aproximadamente o hasta que esté manejable.

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



Gelatina sin sabor

+



Agua





Baño María

Gelatina sin sabor hidratada



Yogurt con sabor a fresa

+



Piña melada



Banano



Mezclado

4. Preparar la gelatina sin sabor y reservarla en un lugar fresco y seco.

5. Mezclar el yogurt con los trocitos de piña y un banano cortado en trocitos en un recipiente, reservando algunos para adornar después la mezcla final.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de postre tropical?











6. Colocar esta mezcla en una tarrina y encima agregar la mezcla de crema de leche y azúcar alrededor de 1cm.

7. Decorar con la fresa o mora fresca, el banano restante en rodajas y algunos trocitos de piña. Almacenar en refrigeración hasta 3 días dado que no contiene conservantes.

ACTIVIDAD 1

Completar la frase con las palabras que están en la caja, de acuerdo a lo visto en clase

Los postres son preparaciones _dulces_ o agridulces que se toman al final de una _comida_.

Ellos necesitan _refrigeración_ para su almacenamiento.

El _horno_ permite cocinar algunos postres que requieren altas _temperaturas_.

La _decoración_ en un paso es un muy importante, en los _postres_.

La _creatividad_ es vital y necesaria para todas las preparaciones.

PALABRAS

- Temperaturas
- Dulces
- Decoración
- Horno
- Postres
- Refrigeración
- Comida
- Creatividad

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 youtube, en donde cuente que producto realizó y describa:**¿Qué le recomendaría a la hora de elaborar postres?** Finalmente tomar un pantallazo y subirlo como evidencia al classroom.


“TÉCNICA MENTE
SOMOS MEJORES”