



Preparación de Dulce con Cascara de fruta

Endulza el paladar y
cuida nuestro planeta



HERRAMIENTA: Preparación de Dulce con cascara de fruta

PREPARACION DE DULCE CON CASCARA DE SANDIA Y LIMON

INGREDIENTES	CANTIDAD		
	%	PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)
JUGO DE SANDIA	29,7	1100,0	100 gr
CASCARA DE SANDIA	37,8	1400,0	
CASCARA DE LIMON	13,5	500,0	
AZUCAR	18,9	700,0	
TOTAL %	100,0	3700,0	
TOTAL MASA	3700,0		

INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACION

PRE ALISTAMIENTO:

Retirar el pericarpio de las frutas y pesar los ingredientes necesarios.

Tener en cuenta los siguientes procesos con las cascara:

Limon: Se realizara un escaldado en tres partes distintas, primer escaldado por cada litro de agua 10 gramos de sal.segundo escaldado en un litro de agua 20 ml de agua, tercer escaldado solo con agua.

Sandia: se retira la parte blanca de la cascara.

Nota: entre cada uno de los escaldados lavar con abundante agua

PROCEDIMIENTO:

En un sartén ruso agregamos el jugo de fruta obtenido después del licuado, agregamos la mitad del azúcar hasta evaporar la tercera parte de agua del jugo, logrando llegar aproximadamente a los 30° Brix (cocción aprox de 35 min), en este punto agregamos las cascara de patilla y limón que en su momento ya están listas para su preparación; seguido agregamos la segunda parte del azúcar y dejamos en cocción hasta obtener la textura deseada de las cascara (aprox 1 hora). rectificamos el sabor y se deja enfriar para luego servirlo de acompañamiento.

HERRAMIENTA: Preparación de Dulce con cascara de fruta

- 1. **PRE ALISTAMIENTO:** cascara de sandia y limon



HERRAMIENTA: Preparación de Dulce con cascara de fruta

2. PESAJE



HERRAMIENTA: Preparación de Dulce con cascara de fruta

3. LAVADO Y ESCALDADO DE LIMON



HERRAMIENTA: Preparación de Dulce con cascara de fruta

4. ELABORACION DE JUGO DE SANDIA



HERRAMIENTA: Preparación de Dulce con cascara de fruta

5, ELABORACION DE COULISH



HERRAMIENTA: Preparación de Dulce con cascara de fruta

6. INCORPORACION CASCARA DE LIMON



HERRAMIENTA: Preparación de Dulce con cascara de fruta

7. PRODUCTO FINAL





GRACIAS



SECRETARÍA DE
INTEGRACIÓN SOCIAL

