







Preparación de Dulce con Cascara de fruta

Endulza el paladar y cuida nuestro planeta

AQUÍ SÍ PASA BOGOTÁ MI CIUDAD MI CASA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

BOGOTÁ

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	
CASCARA DE SANDIA	37,8	1400,0	
CASCARA DE LIMON	13,5	500,0	
AZUCAR	18,9	700,0	100 gr
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 cascaras: 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 cascaras 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 cascaras (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**

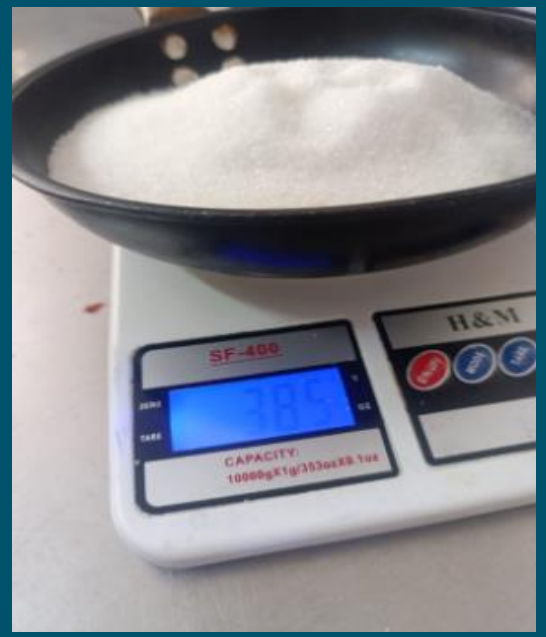




HERRAMIENTA: Preparación de Dulce con cascara de fruta

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
BOGOTÁ