 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**GUIA DE ESTUDIO N 4**

**TALLER DE GASTRONOMIA**

**UNIDAD II: POSTRES Y CAFEES**

**Semana del 6 al 9 de Abril 2020**

**OA: REPARAR PRODUCTOS GASTRONOMICOS BASICOS DE LA COCINA INTERNACIONAL POSTRES Y CAFES**

**Profesor: María Antonieta Rivera Berrios**

[**antonierb11@gmail.com**](mailto:antonierb11@gmail.com) **(guía con evaluación SUMATIVA)**

**ACTIVIDAD: REALIZA LA PREPARACION DE UN CAFÉ HELADO, SEGÚN INSTRUCCIONES DE LA GUIA, MIENTRAS LO PREPARAS EVIDENCIA CON FOTOGRAFIAS Y ENVIA TU TRABAJO, EN CASO DE NO TENER MATERIALES PUEDES REALIZAR LOS PASOS DIBUJANDO.**

**ENVIE A DOCENTE**

**RECETA DE CAFÉ HELADO**



INGREDIENTES

1. 1 litro leche descremada
2. 4-5 cdas café instantáneo
3. 1 litro helado de vainilla
4. 4 cucharaditas de azúcar granulada
5. 1 sobre crema chantilly instantánea (200 gramos)
6. 3/4 taza leche descremada
7. 1 paquete galletas obsesión (opcional)
8. Primero se debe preparar la crema. En un recipiente poner 3/4 taza de leche junto con la crema en polvo, batir 1 minuto con la batidora en mínima potencia hasta que la mezcla se vea homogénea. Luego batir 4 minutos a máxima potencia y estará lista. Reservar en el congelador mientras seguimos con los otros pasos
9. En la licuadora, poner el litro de leche con el café y un poco de azúcar, licuar todo hasta que quede homogéneo. La idea es que no sea dulce, más bien que aporte un toque amargo.
10. Luego, en cada vaso idealmente grande (el mío es de 450 cc) añadir 3-5 cucharadas de helado de vainilla, y encima añadir la mezcla de la leche con café, dejando espacio para después agregar la crema.
11. Sacar la crema del paso 1, ponerla en una manga pastelera y añadir encima del café helado. Decoramos con unas galletas obsesión y listo!! A disfrutar!

Nota: puedes decorar con hojas de menta, chocolate amargo, café o simplemente con galletas

¡SUERTE!

(AHORA DE TOCA A TI )