



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>DIA 1.- GELATINA DE LECHE</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
1	Lata.	Leche clavel.	
600	ml.	Leche.	
100	ml.	Agua.	
30	grs.	Azúcar.	Estándar.
1	Cucharada	Vainilla	Trasparente.
1	Vara.	Canela.	Pequeña.

<b>#</b>	<b>Preparación:</b>
1	Hidratamos la grenetina en el agua y dejamos reposar por 10 minutos.
2	Poner a hervir la leche con la canela, solo dejar que empiece a hervir, no ebullición fuerte.
3	Agregamos por partes a la grenetina hidratada para temperar y que se disuelva, agregamos la leche clavel y la azúcar, vamos a mezclar muy bien hasta que se disuelva y mezcle por completo.

**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>DIA 1.- GELATINA DE AGUA (DE COLORES)</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
720	ml.	Agua.	
240	ml.	Agua.	Para hidratar la grenetina.
5	grs.	Ácido cítrico.	
250	grs.	Azúcar.	Refinada.
1	Cucharada	Concentrado.	Al gusto, dependerá de los colores que elijan.
30	grs.	Grenetina.	

<b>#</b>	<b>Preparación:</b>
1	Hidratar la grenetina en 240 mililitros de agua por 10 minutos.
2	Poner a calentar los 720 mililitros de agua, no dejar hervir.
3	Agregamos por partes a la grenetina hidratada para temperar y que se disuelva.
4	Incorporamos el azúcar y el ácido cítrico, mezclamos hasta disolver y mezclar.
5	Separamos en la cantidad de colores que queramos pintar, pintamos cada parte con el concentrado y disolvemos/mezclamos bien.

**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>DIA 2.- GELATINA MARMOLEADA O MOSAICO Y GELATINA CON FRUTA</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Porción	Gelatina de leche.	Agregar ½ Kg. de crema ácida y el almíbar de una lata sabor piña.
2	Porciones	Gelatina de agua.	Dividida en 4 porciones pintadas de cada color.
		Fruta.	Puede ser fresa, blueberry, zarzamora, frambuesa, uva. Para decorar.
1	Lata.	Piña en almíbar.	
		<b>Utensilios:</b>	
2	Pzas.	Moldes.	De rosca #28 o un molde redondo de 32 cm.

#	Preparación:
1	Gelificar las 4 porciones de gelatina de agua por separado en algún molde/refractario rectangular o cuadrado, ya gelificadas las picamos en cuadritos y reservamos.
2	Picamos la piña de la lata en almíbar en cuadritos.
3	Vamos a colocar en nuestro molde de rosca o redondo un poco de la gelatina de leche y metemos al refrigerador a medio gelificar
4	
5	
6	
7	
8	

**NOTA:** El resto del procedimiento se dará en clase.

**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>DIA 2.- GELATINA ARCOÍRIS (CAPAS)</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
1	Porción.	Gelatina de leche.	
1	Porción.	Gelatina de agua.	Dividida entre los colores que gusten.
		Fresas.	Completas con hojas.
		<b>Utensilios:</b>	
1	Pz.	Molde.	Con capacidad de dos litros, con forma de rosca, redondo, figuras de picos, etc.

<b>#</b>	<b>Preparación:</b>
1	Tener las gelatinas ya elaboradas sin gelificar (líquidas) pero no calientes.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

**NOTA:** El resto del procedimiento se dará en clase.

**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>DIA 3.- GELATINA 3D (FLORES)</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Porción.	Gelatina de agua.	Gelificada. En moldes de media naranja, puede ser grande o pequeño, lisos, no llenos por completo. (Dejar un espacio).
1	Porción.	Gelatina de agua.	
		Colorante.	Color blanco, café y de más colores al gusto.
		Dióxido de titanio.	En polvo o líquido.
		<b>Utensilios:</b>	
1	Juego.	Gubias de flor.	Para gelatina.
1	Pz.	Jeringa.	

#	Preparación:
1	Preparar la gelatina de leche y agregarle dos cucharadas de dióxido de titanio, mezclar muy bien con un turbolicuador para que se mezcle bien.
2	Separar la gelatina en botecitos para pintar de los colores que deseemos, pero dejando uno para pintarlo de café y aprox. una taza de gelatina de leche sin pintar.

**NOTA:** El procedimiento de las flores se realizará en clase.

**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>DIA 3.- GELATINA ESPEJO (FLOTATINA) DE CAJETA Y CREMA DE AVELLANA</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		<b>Para la gelatina de Cajeta:</b>	
1	Taza.	Cajeta.	
1	Lt.	Leche.	Caliente.
35	grs.	Grenetina.	
200	ml.	Agua.	Para hidratar la grenetina.
125	grs.	Azúcar.	Estándar.
		<b>Para la gelatina de crema de avellana:</b>	
1	Taza.	Crema de avellana	
1	Lt.	Leche.	Caliente.
35	grs.	Grenetina	
200	ml.	Agua.	Para hidratar la grenetina.
125	grs.	Azúcar.	Estándar.
		Para decorar:	
		Crema batida	
		Chocolates	Al gusto, chispas, cuadritos, redondos, etc.

**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

#	Preparación:
1	Hidratamos la grenetina en el agua por separado.
2	Disolvemos la cajeta en la leche y la crema de avellana en su leche.
3	Disolvemos la grenetina en el microondas hasta que quede líquida y la agregamos a cada gelatina, mezclamos bien y agregamos la azúcar necesaria.
4	Ponemos a gelificar la gelatina de cajeta en un molde de rosca.
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

**NOTA:** El resto del procedimiento se dará en clase.

**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



**Nota: No adelantarse al proceso**

## Receta Platillo

### DIA 4.- GELATINA TIPO CHEESECAKE CON GELATINA DE YOGURT

**Tiempo de Preparación:**

**Descripción:**

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		<b>Para la base:</b>	
1	Paquete.	Galletas.	Al gusto, sin relleno y molida.
40	grs.	Azúcar.	Estándar.
3	Cucharadas	Nuez.	Picada.
100	grs.	Mantequilla.	Derretida.
		<b>Para la gelatina de yogurt:</b>	
1 ½	Lt.	Yogurt natural.	A temperatura ambiente.
		Azúcar estándar.	La necesaria.
1	Lata.	Leche condensada.	
60	grs.	Grenetina.	
240	ml.	Leche.	Para hidratar la grenetina.
		<b>Para la capa de arriba:</b>	
1	Sobre.	Gelatina.	Base agua, sabor al gusto.
1	Taza.	Mermelada.	De sabor/color igual que la gelatina de agua.
		<b>Decoración:</b>	
		Crema batida.	O mermelada.
		Fruta.	O galletas, del mismo color que la gelatina.

**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

#	Preparación:
1	<b>Para la base:</b> Combinamos todos los ingredientes para que se integren bien y colocamos en un molde desmontable engrasado, bien comprimida y lisa, metemos al refrigerador.
1	<b>Para la gelatina de yogurt:</b> Hidratamos la grenetina en la leche por 10 minutos.
2	Calentamos un poco el yogurt a baño maría, disolvemos la grenetina en el microondas y agregamos hasta que se integre bien.
3	Agregamos la lechera y azúcar si fuera necesario.
4	Vaciamos en el molde desmontable sobre la galleta y metemos a medio gelificar.
1	<b>Para la capa de arriba:</b> Vamos a preparar la gelatina con las indicaciones que dice el paquete, pero haremos modificaciones (se verá en clase).
2	Mezclamos con la mermelada muy bien y vaciamos sobre la gelatina de yogurt.
3	Metemos a gelificar, desmoldamos y decoramos.
1	<b>Decoración:</b> Decorar al gusto.



**Nota: No adelantarse al proceso**

## Receta Platillo

### DIA 4.- GELATINA DE QUESO CREMA SUAVE CON SALSA DE FRUTAS

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
750	ml.	<b>Leche.</b>	Caliente.
250	grs.	Azúcar estándar.	
30	grs.	Grenetina.	Hidratada en 240 ml. de leche.
2	Barras	Crema suave.	Philadelphia (190 grs cada barra)
		<b>Para la salsa de fruta:</b>	
1	Taza	Fruta.	Fruta al gusto, picada.
150	grs.	Azúcar estándar.	
2 o más.	Cucharadas	Brandy.	Ron o licor. (Al gusto)

#	Preparación:
1	Licuamos los quesos con una taza de leche caliente y mezclamos con la leche que no licuamos.
2	Agregamos el azúcar y rectificamos el sabor, agregamos la grenetina y vamos a mezclar muy bien.
3	Vaciamos a molde, copa, vaso, etc. Al gusto y dejamos gelificar.
1	<b>Salsa de frutas:</b> Licuamos los ingredientes hasta que tomen consistencia de salsa ligera y al servir la gelatina de queso la bañamos.
	<b>Sabores de salsa de frutas:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Fresas y licor de fresa.</li><li>● Arándanos y licor de arándano.</li><li>● Kiwi y licor de kiwi.</li></ul>

**Nota importante:** La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

<b>Utensilios:</b>		
Báscula.	Taza medidora	Miserables.
Bowls (Diferentes tamaños)	Cuchillo.	Tabla para picar.
Cucharas medidoras.	Licuadaora.	Platos o bases de presentación
Moldes de media naranja lisos.	Moldes de rosca, redondos o con forma al gusto.	Gubias para flores
Jeringas	Cucharones.	Jarras medidoras.