

P1T2_FOOD RECIPE

Cocineros:

- Florez Caballero Jhoan Fernando
- Gutiérrez Alvarado Emerson Yezith

Ingredientes:

- 600 ml de agua potable, con una temperatura exacta de 34°C
- 2 cajas de gelatina de fresa, de 20 gramos cada caja y 2 caja de gelatina de piña, de 20 gramos cada caja
- 4 cajas de crema de leche (800 gramos)

Utensilios

- Una licuadora Philips Avance Collection HR2196/08
- Molde metálico con un agujero en el medio



- 5g de aceite *Gourmet*
- Una toalla de papel de 18cm x 25cm
- Congelador a temperatura de -17°C

Preparación:

Parte 1:

- En la licuadora Philips Avance Collection HR2196/08 se pone 300 mililitros de agua potable de temperatura de 34°C
- Se agregan 2 paquetes de gelatina de fresa, de 20 gramos cada caja
- Se licua durante 60 segundos

- Después de que se haya licuado por 60 segundos, agregamos 2 cajas de crema de leche, cada caja contiene 200 gramos, a la licuadora Philips Avance Collection HR2196/08 y lo volvemos a licuar por 60 segundos
- Se procederá a buscar el molde presente en los utensilios y le esparciremos con una toalla de papel de 18cm x 25cm, 5 gramos de aceite.
- Cuando ya haya pasado 1 minuto en la licuadora Philips Avance Collection HR2196/08, lo agregamos al molde y lo metemos al congelador durante 30 minutos, con una temperatura de -17°C

Parte 2:

- En la licuadora Philips Avance Collection HR2196/08 se pone 300 mililitros de agua potable de temperatura de 34°C
- Se agregan 2 paquetes de gelatina de piña (40 gramos de gelatina de piña)
- Se licua en la licuadora Philips Avance Collection HR2196/08 durante 60 segundos
- Después de que se haya licuado por 60 segundos, a la licuadora Philips Avance Collection HR2196/08 le agregamos 400 gramos de crema de leche y lo volvemos a licuar por 60 segundos en la licuadora Philips Avance Collection HR2196/08
- Cuando ya haya pasado 1 minuto, lo agregamos al molde encima de la parte de fresa y lo metemos al congelador por 2 horas, con una temperatura de -17°C
- Luego de que hayan pasado 2 horas, se procederá a sacar del molde y se sirve, listo para el deleite de los consumidores