

"Mercado + ecnia"

IV

Bloque



"IPRAM"

Nombre:

Eloy Regina Maldonado Costa
110

Carrera:

4to Perito en administración
de empresas

Curso:

Mercadotecnia 1

Maestra:

Mayte Escobar

Trabajo:

Semana 1
Mr Producto

Pastel de Gelatina sabor a Café con Capuchino

Mi Logo:
Lo Mejor de la Gelatina



Ingredientes:

- 1 Caja de gelatina sin Sabor
- 1 Lata de leche condensada
- Galleta Oreo
- 1 Litro de leche

✿ Mi Producto



Proceso:

No. 1: Ingresar el molde con un poquito de aceite y dejar 10 min en el congelador



No. 2: Agrega una taza de leche
para gratinar la gelatina
sin sabor (4 sobres) y mez-
clar.



No. 3: En una olla echamos 2 ta-
zas de leche y medio bote
de leche condensada
- Dejar cocer a fuego bajo
(no hervir)



No. 4: Agregar la gelatina gratinada, aprovechando que la leche está caliente (a la olla)



No. 5 : Echamos la primer capa de
leche al refrigerador

luego dejamos en el refrige-
rador por un tiempo para
hacer la primer capa



No. 6 : Para hacer la segunda
copa de gelatina

Se debe de echar una cucha-
rada y media de café instan-
taneo.



No. 7: Sacamos nuestro recipiente
o molde del congelador y
echar una copa de la mez-
cla



No. 8: Dejar reposar la gelatina
hasta que cuaje (por 10
min)

Sacamos la gelatina y
podemos echar la galleta
oreo o cualquier otro tipo
de galleta

Por ultima capa de gelatina y
dejamos cuajar.



No. 9: Resultado
Final.

