

Servicio Nacional de Aprendizaje
Dirección General
División P.P.P. Rural
División Agropecuaria

BREVAS
EN ALMIBAR

6.

AGROINDUSTRIA

Elaboración de dulces



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons
Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

CONTENIDO

INTRODUCCION	5
OBJETIVO GENERAL	7
PROCESO	9
TABLA DE COSTOS	11
HIGIENE Y SEGURIDAD	12

INTRODUCCION

Una de las diversas formas de conservar las breras y otras frutas es en almíbar, proceso éste de muy fácil ejecución y aprendizaje, objeto de la presente cartilla el cual en forma concisa y clara demostrará y enseñará su proceso.

OBJETIVO GENERAL

Al terminar el estudio de la presente cartilla el trabajador-alumno debe estar en capacidad de elaborar Brevas en almíbar.

PROCESO

El producto se presenta en envases de media y una libra, la fruta se observa entera y su tamaño tiende a ser pequeño, las hay en almíbares delgado, medio y espeso, siendo el último el más común.

Tecnología a usar

- Su elaboración parte de la selección de la fruta que debe ser verde y no madura.
- Lavar por inmersión con el fin de ablandar barro e impurezas adheridas a las frutas.
- Lavar por aspersion: limpiando por arrastre mecánico de las sustancias extrañas a la fruta.
- Despuntar la breva retirando el pedúnculo para darle una mejor presentación al producto final.
- Hacer incisión en la base en forma de cruz sin tocar bordes.
- Escaldar de 8 a 10 minutos y pasar por agua fría para restar el sabor amargo.
- Escaldar de 8 a 10 minutos en agua con bicarbonato en razón de un litro de agua por una cucharadita de éste, pasar por agua fría. El bicarbonato se usa para conservar el color y ablandar.
- Escaldar de 8 a 10 minutos en agua con sal en razón de un litro de agua por una cucharadita de sal y pasar por agua fría.

Se hace con el fin de eliminar o neutralizar el bicarbonato y el agua fría para eliminar la sal.

- Hervir en almíbar espeso de 8 a 10 minutos, se puede agregar clavo o canela, según el gusto; el almíbar debe estar caliente cuando se echen las brevas, éste se debe preparar con antelación.

Escurrir los frascos

Esterilizando previamente el sitio donde los envases se van a escurrir, se sacan de la olla y se colocan boca abajo por 30 segundos.

Envasado

Con la ayuda de unas pinzas o cucharas se van sacando las brevas al envase y roceándoles almíbar utilizando embudo hasta copar su volumen.

Completar: observándose el frasco se llena hasta 1 cm. antes del borde con almíbar.

Retirar burbujas; si se observa aire dentro del frasco, se emplea una espátula.

Limpiar borde; con un trapo limpio se limpia el borde del frasco, dejándolo limpio.

Tapar suavemente

Envasado el producto se procede a colocar la tapa suavemente y se coloca en una olla con aislador por 10 minutos cubriendo 3/4 del frasco con agua la cual ha de estar caliente.

HIGIENE Y SEGURIDAD

- *El operario no debe padecer en este momento enfermedades infectocontagiosas.*
- *Su vestuario debe estar limpio.*
- *Evitar trabajar en materiales porosos de difícil limpieza.*
- *El sitio en lo posible debe poseer agua (caliente) corriente.*
- *Sus pisos no deben presentar obstáculos.*