**ELABORACIÓN DE CHEESECAKE VARIADOS**

Docente: Rivas Gutiérrez Sergio Alejandro

Área objetivo: Ciencias Naturales

Grupo objetivo: Básica Secundaria

Un postre sencillo de hacer y muy bien valorado por su combinación de sabores y su versatilidad; sus ingredientes son fáciles de conseguir y, en esta práctica especial, se enseñará a prepararlo junto con una bebida de temporada para Halloween.

**Ingredientes**

* 350g de galletas (el tipo se especificará más adelante)
* 100g de mantequilla derretida
* 500g queso crema frío
* 500g crema de leche fría
* 2 sobres de gelatina sin sabor
* 50ml agua caliente
* Esencia de vainilla (opcional)
* Salsa de frutas de su preferencia u otros ingredientes especificados más adelante

**Materiales**

* Bol
* Licuadora o batidora (opcional)
* Cucharas
* Moldes
* Olla (por si se desea hacer la salsa de frutas en casa)

**¡Importante!:**

* **Todas las prácticas en casa se realizan en compañía un adulto responsable, el cual debe aparecer activamente en las evidencias que se entregan**
* **Prepare de antemano todos os materiales y los ingredientes que necesite**; sea ordenado, preciso y tenga todo a la mano.
* **No permita que la licuadora o batidora trabajen por mucho tiempo** o corre el riesgo de destruir el electrodoméstico
* Conserve la higiene en todo momento, ya que **los productos lácteos suelen arruinarse con mucha facilidad**; conserve la preparación en refrigeración y consuma en el menor tiempo posible

**Procedimiento:**

* Triture la galleta en licuadora, procesadora o a mano hasta desintegrar completamente
* Pase aparte la galleta triturada y adicione mantequilla derretida mientas mezcla; el resultado debe ser algo parecido a arena mojada (cuide de no adicionar demasiada mantequilla, solo lo justo para empapar toda la galleta)
* Unte los moldes que va a usar con un poco de mantequilla derretida y esparza por todos sus lados; a continuación, incorpore la mezcla de galleta con la mantequilla y reparta por el piso del molde (por las paredes también, si desea), ejerciendo presión para compactar la galleta (use una cuchara, espátula o un vaso para pisar y compactar la galleta. Después de eso, lleve a refrigeración por al menos 15 minutos
* Prepare la gelatina sin sabor con el agua, mezcle bien y reserve
* Vierta en un bol el queso crema y mezcle para deshacer los grumos que tenga; a continuación, agregue la crema de leche junto con la esencia de vainilla y mezcle. Agregue de a poco la gelatina previamente preparada mientras mezcla y asegúrese de no dejar grumos
* La mezcla cremosa debe adicionarse al molde con la galleta suavemente y luego se debe dejar refrigerar al menos 3 horas

Hasta este punto se tiene una cheescake base, por lo que, el sabor lo determinará la salsa de fruta que usted prefiera para coronar el postre; diríjase a la práctica del yogurt, en la sección de yogurt de fruta natural en la que encontrará instrucciones para una salsa rápida. Algunas sugerencias podrán ser: frutos rojos o combinación de ellos, mango, durazno o maracuyá.

**Chessecake de Oreo:** Para este tipo de sabor, se recomienda cambiar las galletas para la base por galleta Oreo sin crema, dejando la crema de la galleta para agregarla al queso y la crema de leche y coronando la cima del postre con un poco de galleta triturada.

**ELABORACIÓN DE PUMPKIN SPICE LATTE**

Es una bebida de temporada que suele ser vendida por la cadena de cafeterías “Starbucks”, siendo que esa temporada coincide con la celebración de Halloween. Aquí se encuentra una versión casera

**Ingredientes**

* 1 calabaza pequeña
* 1 unidad de café espresso
* 1 cucharadita de nuez moscada en polvo
* 3 cucharaditas de canela en polvo
* 1 cucharadita de clavo de olor en polvo
* ½ cucharadita de pimienta en polvo
* 1 cucharadita de jengibre en polvo
* 2 tazas de leche (de su preferencia)
* Crema chantilly

**Materiales**

* Sartén
* Cucharas
* Vasos
* Horno
* Recipientes con tapa
* Licuadora o procesador de alimentos

**¡Importante!:**

* **Todas las prácticas en casa se realizan en compañía un adulto responsable, el cual debe aparecer activamente en las evidencias que se entregan**
* **Prepare de antemano todos os materiales y los ingredientes que necesite**; sea ordenado, preciso y tenga todo a la mano.
* **El café espresso lo puede conseguir en una cafetería ya preparado** o puede preparar un café un poco más concentrado del que suele tomar en forma de tinto
* **No descuide el manejo del horno y proceda con precaución**
* Conserve la higiene en todo momento, ya que **los productos lácteos suelen arruinarse con mucha facilidad**; conserve la preparación en refrigeración y consuma en el menor tiempo posible

**Procedimiento:**

* Prepare una mezcla de especias combinando todos los polvos que se enlistan en la sección de ingredientes (excepto el jengibre) en una sartén a fuego medio bajo y tueste mientras mezcla hasta que aparezca el olor de las especias (no deje quemar los polvos). Cuando termine, deje enfriar y adicione el jengibre, mezcle bien y guarde en un recipiente limpio y seco con tapa
* Precaliente el horno a temperatura media por 30 minutos
* Corte la calabaza en mitades y quite las semillas y las fibras; ponga la calabaza con el corte de la mitad hacia abajo en una bandeja de horno y hornee alrededor de 40 minutos o hasta que pueda atravesar sin problemas la calabaza con un cuchillo
* Deje enfriar la calabaza con una cuchara, retire la pulpa y deseche la piel; lleve la pulpa a la licuadora con un poco de agua hasta que obtenga la textura de un puré. Almacene y reserve
* Ponga a calentar 2 tazas de leche de su preferencia (deslactosada o vegetal pueden servir) junto con 5 cucharadas del puré de calabaza y una cucharadita del preparado de especias y deje infusionar. **No deje hervir; solo se necesita un poco caliente**.
* **Para armar la bebida:** En un vaso alto (recomendable) incorporar el espresso, la leche con el puré y la crema chantilly en la cima, agregando un poco del polvo de especias para decorar

**Actividades:**

1. **Recolección de evidencias:** Elija una de las recetas de esta guía para realizar y tome evidencias del proceso de elaboración desde el principio hasta el final con un adulto de su hogar
2. Complete el siguiente cuadro junto con su familia en la que evaluarán la práctica donde se proponen los siguientes aspectos. Califique en una escala de 0 a 5, donde 0 es “no se cumple” y 5 “se cumple totalmente” En la sección de observaciones, escriba acerca de lo bueno, lo malo, lo que se debe mejorar o que considere para mejorar las prácticas futuras.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Aspecto** | **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Los materiales e ingredientes se consiguieron sin problemas  |   |   |   |   |   |   |
| La guía explica claramente y no induce al error  |   |   |   |   |   |   |
| Durante la práctica fue acompañado por mayores de edad  |   |   |   |   |   |   |
| El profesor solucionó sus dudas respecto al proceso  |   |   |   |   |   |   |
| El contenido lo considera útil para su vida  |   |   |   |   |   |   |
| El contenido lo motiva a aprender más  |   |   |   |   |   |   |
| El contenido lo motiva a emprender (o alguno de sus familiares)  |   |   |   |   |   |   |
| La práctica fue divertida; disfrutó usted y su familia el realizarla  |   |   |   |   |   |   |

**OBSERVACIONES:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**