



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LIC. GASTRONOMIA

CATEDRATICO: ANDREA DEL

ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNO: LUIS ANTONIO SOLIS

PEREZ

MATERIA: REPOSTERIA

GOURMET

TEMA: RASPADOS

GRADO: 4TO CUATRIMESTRE

GRUPO: "UNICO"

FECHA: 20/10/2020

¿Qué son los raspados?

Un refrescante preparado a base de hielo y frutas

Con una amplia gama de sabores de frutas y aromas clásicos

Se le puede incrementar bebidas fermentadas o licor como:

Un vino, un agua ardiente, una infusión (te o menta)

El hielo raspado en de una gran familia de postres

Hecho de virutas finas y condimentos dulces o jarabes

Se añade el jarabe después de que el hielo se ha congelado

Se le añade almíbar al que a veces se le incorpora glucosa o azúcar invertido.

Podrían tener su origen en los sorbetes

Es un postre helado

No incorporar grasa, ni yema de huevo

Ingrediente básico de un sorbete es un jugo o puré de frutas