

**PROCESO DE OBTENCION Y PRODUCTO DE UNA AREPA DE QUESO Y AHUYAMA SIN
GLUTEN NI FIBRA**

5

REIVINDICACIONES:

- 10
- 15
- 20
- 25
- 30
- 35
- 40
1. Composición de una arepa lista para el consumo en una dieta de personas y de pacientes con problema de sobre-peso, obesidad, diabetes, celíacos y patologías específicas en su alimentación con características físicas y organolépticas a las arepa tradicionales, pero sin hidratos de carbono, gluten o fibra CARACTERIZADA por una composición única de ahuyama en un 45% hasta 55%, queso paipa 15% hasta 25%, queso tipo costeño en un 10% hasta 20%, huevo en un 10% hasta 20%, y sorbato de potasio como agente conservante al 0,01% hasta 0,1% sobre el total de la mezcla cruda.
 2. Composición de una arepa de queso y ahuyama sin gluten ni fibra de acuerdo con la reivindicación 1, CARACTERIZADA porque tiene una composición de ahuyama 35kg hasta 45kg, queso costeño 8kg hasta 16kg, queso paipa 9kg hasta 17kg, huevos 250kg hasta 270kg, emulsificante 0,01kg hasta 0,20kg, sorbato de potasio 0,001kg hasta 0,01kg, desmoldante 0,5kg hasta 1,5kg.
 3. Proceso de obtención de una arepa lista para el consumo en una dieta de personas y de pacientes con problema de sobre-peso, obesidad, diabetes, celíacos y patologías específicas en su alimentación con características físicas y organolépticas a las arepa tradicionales, pero sin hidratos de carbono, gluten o fibra CARACTERIZADO por las siguientes etapas:
 - Laminar la ahuyama utilizando el disco laminador de 1 cm en un periodo de 200 minutos. En esta etapa se pasa la ahuyama laminada que llega pelada a 8 latas a 12 latas de panadería, se hornean a 280°C hasta 320°C por 35 minutos a 55 minutos y se dejar escurrir en nevera de un día a otro.
 - Secar la ahuyama laminada y porcionada en latas y se seca al horno a 250°C por 180 minutos.
 - Escurrir la ahuyama con canastilla con bolsa tina perforada, esta cantidad final horneada se distribuye en dos canastillas, se deja enfriar y una vez esté fría trasladar a canastillas y llevar a la nevera de un día para otro.
 - Separar huevos, desinfectar y reservar en nevera tapados con papel parafinado por 70 minutos.
 - Engrasar moldes para las arepas son cacerolas de aluminio para minimizar recortes en la mezcla, deben estar secos, una vez estén secos engrasar con desmoldante homogéneamente todo el molde en su interior y reservar en un periodo de 160 minutos.
 - Esperar veinticuatro horas para elaborar la mezcla, verificación de aseo y desinfección.
 - Verificar cantidades, ingredientes y utensilios en un periodo de 120 minutos, donde los utensilios son: bandejas plásticas de 6 litros 4 unidades, Disco para procesador rayador, licuadora industrial, bascula, cuchillos, tabla de cortes, espátulas de caucho, cucharas

porcionadoras, cuchara medidoras, 3 recipientes o jarras plásticas de 2 litros, artesa, latas y cacerolas.

- Elaborar en un periodo de 120 minutos la mezcla de la siguiente manera con todos los ingredientes incorporados sin dejar sobrantes:

5

- Rayar queso por separado.
- Sacar la ahuyama de la nevera y los huevos.
- Retirar el exceso de agua
- Hidratar el sorbato de potasio en 500cm³ de agua.
- Licuar porciones de ahuyama, queso y huevo, todo debe quedar licuado y mezclado lo más homogénea.

10

- Verter cada mezcla licuada en la artesa y mezclar hasta obtener una mezcla pareja en su totalidad.

- Porcionar con cuchara hasta llegar al borde de la cacerola y colocar la cacerola sobre lata de panadería en un periodo de 120 minutos.

15

- Hornear en un periodo de 120 minutos en horno industrial de panadería precalentado a 170°C y una vez ingrese el carro al horno acomodar la temperatura a 130°C hasta 180°C por 20 minutos hasta 40 minutos, enseguida a 150°C hasta 180°C por 20 minutos hasta 40 minutos y para terminar 190° por 5 minutos hasta 15 minutos.

20

- Desmoldar sacando del horno las arepas horneadas y dejar enfriar 15 minutos, apoyarse con una espátula plástica, lengua de gato o sencillamente un sutil golpe contra el mesón por 120 minutos.

- Empacar completamente frío sobre blanda de icopor y separada con papel parafinado para armar paquetes en bolsa de polipropileno y sellar con maquina al calor por un periodo de 180 minutos.

25