



GUÍA DE TRABAJO MODULO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

| | |
|---------------------------|---------------------|
| NOMBRE | |
| CURSO | 4° Medio B |
| FECHA | |
| PROFESOR | Waleska Araya Duran |
| PROFESOR APOYO PIE | Soledad Navarrete |

OBSERVACIÓN: Las guías entregadas deberán ser pegadas en el cuaderno de la asignatura y serán revisadas la primera clase en que nos encontremos, esperando su apoyo, comprensión y colaboración entre casa y colegio podemos seguir avanzando.

INSTRUCCIONES:

- Esta guía cuenta con 7 actividades que te permitirán desarrollar diversas habilidades
- Lee cuidadosamente cada actividad antes de resolver

¿Qué aprenderás en esta actividad?

Objetivo: Reconocer el vocabulario técnico de pastelería y repostería para su posterior aplicación en el proceso productivo del quehacer profesional y las fichas técnicas realizadas en el taller.

VOCABULARIO TÉCNICO PASTELERÍA Y RESPOSTERIA

| LENGUAJE TÉCNICO | DEFINICIÓN |
|-------------------------------|---|
| Abrillantar o Lustrar: | Es dar brillo a un pastel o postre con mermelada, jaleas o fondantes. |
| Acaramelar: | Cubrir el interior de un molde con una capa delgada de caramelo. |
| Adornar o Decorar: | Ornamentar un producto para mejorar su presentación. |
| Agar - Agar: | Gelatina sacada de las algas marinas procedentes de Japón, California, Ceilán. Es 6 veces más fuerte que la gelatina común y corriente. |
| Amasar: | Trabajar una masa para reunir los ingredientes y darles la consistencia necesaria. |
| Anillo - Aro: | Molde sin base para fabricar bizcochuelos, tortas y otras preparaciones. |
| Apricotear: | Pintar la superficie de un producto con mermelada de damasco. |
| Arropar: | Tapar con un paño, un preparado de levadura para facilitar su fermentación. |
| Baño María: | Es un método de cocción; el más suave. Es un equipo a gas eléctrico que contiene agua a punto de ebullición que se utilizará en la mantención de comidas calientes. |
| Bañar o Cubrir: | Pasar un producto por almíbar, licores, suficientemente espesos para que permanezca. |
| Batir: | Incorporar aire al sacudir enérgicamente con un batidor de varillas, una materia hasta alcanzar la densidad o punto de amalgamamiento deseado, azotar, apalear. |
| Borde o Ribete: | Orilla de las masas. |
| Caramelo: | Azúcar dorada hervida con muy poca agua y algunas gotas de limón hasta que tome un color oscuro. |
| Cornet: | Papel de mantequilla enrollado en forma de cucurucho que se emplea para dibujar con cobertura o glasé royal. |
| Corona Fontana: | Harina que forma un círculo en donde se deposita líquido u otros ingredientes. |

| | |
|--------------------------|--|
| Cubrir o Glasear: | Tapar pasteles o tortas con capa fina de crema, jalea, mazapán o fondant. |
| Dorar: | Poner a horno fuerte por breve tiempo un preparado que se ha pintado previamente con huevo o leche para que tome bonito color dorado. |
| Dora: | Huevos enteros batidos con una gota de agua o leche. Se utiliza para pintar preparaciones. |
| Efilar: | Cortar almendras peladas en tajadas finas o tiras finas. |
| Emborrachar: | Empapar con almíbar y licor o vino, un postre. |
| Enharinar: | Espolvorear con harina, masa, mesa, usleros, moldes para evitar que se pegue la masa. |
| Flambear: | Rociar una preparación con ingredientes alcohólicos calientes, luego encenderlos para mejorar su sabor y darle atracción a un postre determinado, frente al cliente. |
| Forrar: | Cubrir moldes o bandejas de horneado, con masa o papel mantequilla. |
| Glasé Royal: | Preparación hecha con las claras y azúcar flor. Se utiliza para glasear y hacer figuras. |
| Incisión: | Corte hecho a queques durante su cocción. |
| Incorporar: | Incorporar la harina suavemente a un batido para no bajarlo. |
| Leudar: | Dar mayor volumen a través de la fermentación a una masa. |
| Manguear: | Dar forma con manga y boquilla pastelera. |
| Macerar: | Dejar un producto en almíbar, licores, vinos, jugos para aromatizarlos, ablandarlos. |
| Montar: | Estructurar y presentar en forma atractiva las preparaciones de pastelería. |
| Pincelar o Pintar | Humedecer pincel con huevo, pasarlo sobre masa, antes de hornearla. |
| Pizca: | Cantidad mínima que se coge entre dos dedos, índice y pulgar. |
| Praliné: | Es una preparación a base de azúcar, almendras y avellanas y se utiliza para dar sabor a cremas de mantequilla y otras. |
| Rubans: | Son las yemas batidas a su máxima emulsión, se forman cintas con las yemas. |
| Untar: | Esparcir una capa fina de materia grasa. |
| Uslerear: | Extender una masa con uslero y darle el espesor deseado. |
| Zeste | Ralladura de los cítricos sin lo blanco. |
| Zumo: | Extracto o jugo de frutas concentrado. |

Actividad Nº 1

Debes repasar de forma reiterada cada concepto del vocabulario técnico

Actividad Nº2

En tu cuaderno toma cada uno de los conceptos del listado y escribe una preparación de pastelería o repostería en la que se aplique el concepto en su preparación puede ser al inicio, desarrollo, final. Apóyate con una tabla como la siguiente:

Ejemplo:

| CONCEPTO | PREPARACIÓN DE PASTELERÍA O REPOSTERÍA | PRODUCTO | INICIO , DESARROLLO, FINAL |
|-------------|--|-----------|----------------------------|
| Abrillantar | Pastelería | Tartaleta | Final |

Actividad Nº 3

Con la ayuda de internet busca 10 conceptos que no estén en el listado y que sean de importancia en las preparaciones de pastelería, repostería y panadería. (Defínalos)

Actividad Nº4

Según el listado de conceptos identifica ¿cual aplicarías en los siguientes casos dentro del proceso?

Ejemplo: Se aplica para que un pastel quede más reluciente y apetecible

Respuesta: **Abrillantar**

1.-Se aplica para que un postre quede con salsa caramelo.....

2.- Se aplica para decorar los pasteles muy finamente

- 3, Se aplica para que un postre quede de textura firme
- 4, Se aplica para pintar galletas
- 5.- Se aplica para dar un color dorado en las masas.....
- 6.- Se aplica para dar grosor a una masa.....
- 7.-Se aplica para verificar cocción en los queques.....
- 8.- Se aplica para cubrir un pastel con mazapán.....
- 9.- Se aplica para que una masa doble su volumen.....
- 10.- Se aplica para que las preparaciones no se peguen.....

Actividad N°5

Lee cuidadosamente la receta y completa con el concepto que falta para cumplir con el proceso correcto.

PAN AMASADO, RECETA CHILENA

12 panes
Ingredientes:

- 500 gramos de harina sin polvos de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 taza de agua tibia/caliente, y más de ser necesario
- 2 cucharadas de manteca derretida y tibia o aceite o mantequilla
- 1 sobre de levadura rápida (7 gramos o 2 1/4 cucharaditas de levadura ceca)

PROCESO DE ELABORACION

- En un jarro medidor colocar el agua tibia, e.....el azúcar y revolver.
- Agregar la levadura y dejar reposar 5-8 minutos, debe formar espuma y burbujear, esto activa la levadura y les confirma que está viva.
- En un bol colocar la harina y la de sal, revolver, hacer un..... y poner en el centro la manteca derretida, y la mezcla de agua, azúcar y levadura.
- todo hasta obtener una masa homogénea toma unos 10 minutos, agregar más agua si es necesario.
- Hacer un tronco con la masa y cortarla en 12 trozos iguales (70 gramos)
- con un paño de cocina e ir formando cada bolita dándole forma de pan.
- Dejar subir, y..... por 1 hora en un lugar tibio cubiertos con el paño de cocina.
- Precalentar el horno a 180C.
- con Dora. Pinchar los panes con un tenedor y llevar al horno.
- Hornear por 25-30 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.

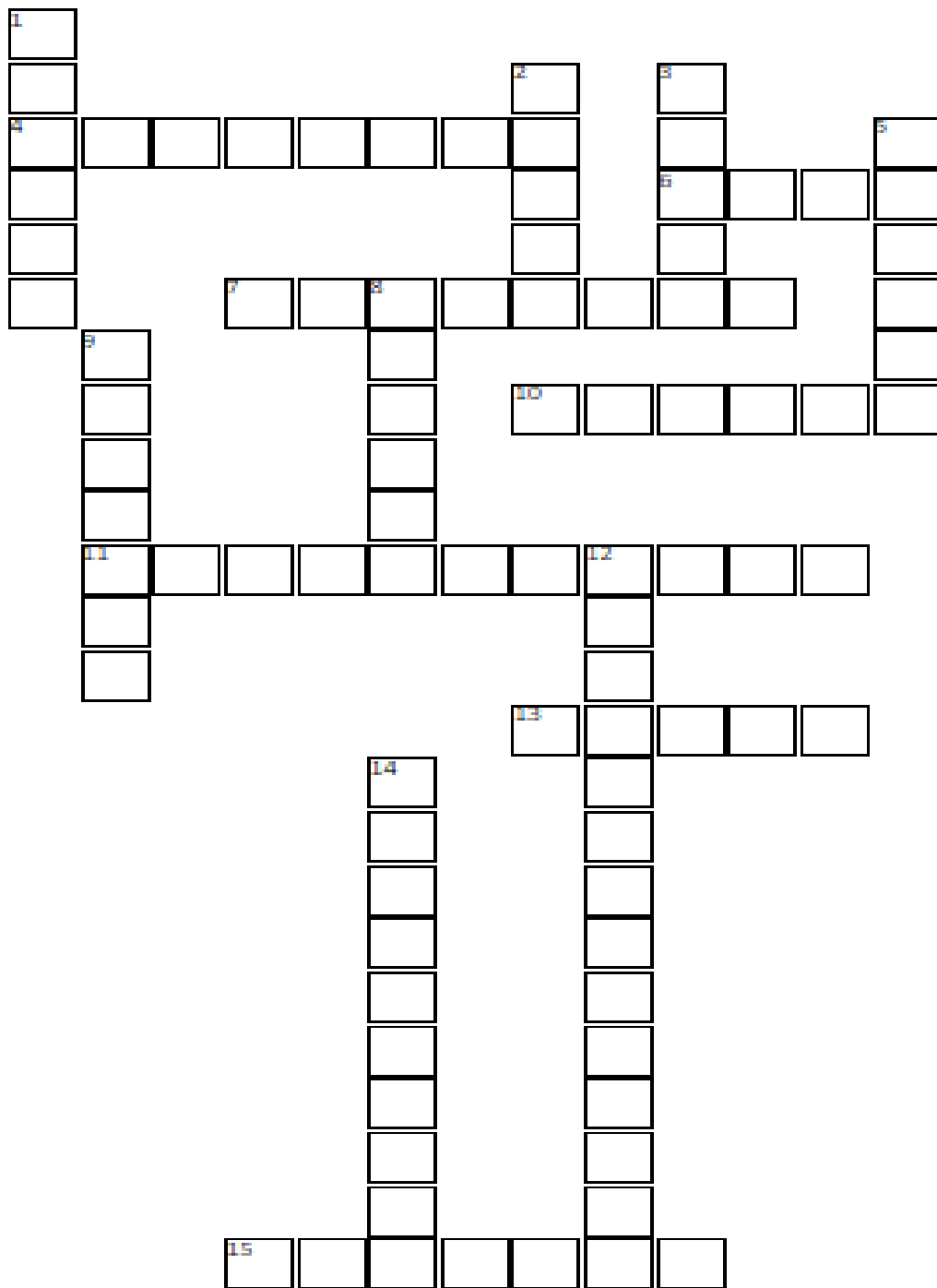
Actividad N°6

Diseña una receta de pastelería o repostería, utilizando dentro del proceso mínimo 10 conceptos de vocabulario técnico.

¡Éxito!

Actividad N°7:
Resuelve el siguiente crucigrama

Pastelería y Repostería



Horizontales

- 4 Corte hecho a queques durante su cocción.
- 6 Extracto o jugo de frutas concentrado.
- 7 Extender una masa con uslero y darle el espesor deseado.
- 10 Estructurar y presentar en forma atractiva las preparaciones de pastelería
- 11 Empapar con almíbar y licor o vino, un postre.
- 13 Orilla de las masas.
- 15 Tapar con un paño, un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

Verticales

- 1 Cortar almendras peladas en tajadas finas o tiras finas.
- 2 Esparcir una capa fina de materia grasa.
- 3 Cantidad mínima que se coge entre dos dedos, índice y pulgar.
- 5 Cubrir moldes o bandejas de homeado, con masa o papel mantequilla.
- 8 Dar mayor volumen a través de la fermentación a una masa
- 9 Tapar pasteles o tortas con capa fina de crema, jalea, mazapán o fondant.
- 12 Harina que forma un círculo en donde se deposita líquido u otros ingredientes.
- 14 Pintar la superficie de un producto con mermelada de damasco.

Habilidad: Conocimiento. (6 Preguntas)

Habilidad: Comprensión. (8 Preguntas)

Habilidad: Aplicación. (4 Preguntas)

(Al final)

Sugerencias o ajustes (PIE):