 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**GUÍA DE ESTUDIO N°5 TALLER DE GASTRONOMÍA SEGUNDO MEDIO**

Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Curso: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**UNIDAD II: POSTRES FRÍOS**

**OA: REPARAR PRODUCTOS GASTRONÓMICOS BÁSICOS DE LA COCINA INTERNACIONAL Y LA PASTELETRÍA (POSTRES)**

**SEMANA: LUNES 27 AL JUEVES 30 DE ABRIL**

**Profesor: María Antonieta Rivera Berrios**

**antonierb11@gmail.com**

**ACTIVIDAD: REALIZA LA PREPARACIÓN DE UN POSTRE LLAMADO BAVAROISE , SEGÚN INSTRUCCIONES DE LA GUÍA, MIENTRAS LO PREPARAS EVIDENCIA CON FOTOGRAFÍAS Y ENVÍA TU TRABAJO, EN CASO DE NO TENER MATERIALES, PUEDES REALIZAR LOS PASOS DIBUJANDO.**

**ENVÍE A DOCENTE**

**RECETA PREPARACIÓN DE BAVAROISE**

***BAVAROISE***

*TIEMPO*

***20 min.***

*PORCIONES*

***10 personas***

*DIFICULTAD*

***Fácil***

*NECESITAS*

* 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® (refrigerado por 8 horas)
* 1 Caja de jalea del sabor que más te guste (frambuesa, piña, naranja) 100 g.
* 2 Tazas de agua caliente
* \* Fruta y salsas elección para decorar y acompañar

*PREPARACIÓN*

1.- Comienza hidratando la jalea en las dos tazas de agua caliente indicadas removiendo de vez en cuando para disolver mejor. Espera a que se entibie pero que no se enfríe completamente (no debe tomar textura). Reserva.

2.- Aparte, bate enérgicamente la leche evaporada, hasta que espume y triplique su volumen. Luego agrega la jalea ya tibia poco a poco a la leche ideal batiendo constantemente hasta juntar homogéneamente ambos ingredientes.

3.- Una vez listo, vierte la preparación en pocillos individuales y lleva a refrigeración durante 1 hora hasta que tome mayor textura. Al momento de servir puedes acompañar con frutas picadas o salsas como más te guste.

SUGERENCIA

Puedes agregar fruta picada o salsas al interior de los pocillos antes de agregar el bavaroise para mejorar la presentación y hacerlos más entretenidos. OJO LOS PUEDES HACER DE DIFERENTES FORMAS Y SABORES TE INVITO A EXPERIMENTAR

  

UN POCO DE HISTORIA

Sabes **qué es la bavaroise**? Se trata de un típico postre que se conoce con otros apelativos como "crema bávara" o "bavarois". Es **un dulce** cuyo origen es, a día de hoy, desconocido aunque muchas personas defienden que proviene de Suiza. Sin embargo, es al **cocinero francés Marie Antoine Carème a quién se le atribuye** la creación de esta delicia.

En Mami Recetas queremos descubrirte **qué es la bavaroise** para que, así, conozcas con detalle el origen de este delicioso plato. Si te gustan los dulces, ¡tienes que probar este clásico postre que hará tus delicias!

## ¿Qué es la bavaroise o crema bávara?

Cómo ya hemos dicho, la bavaroise es **un postre clásico cuyo origen se discute entre Suiza y Francia**. Encontramos por primera vez esta receta en el siglo XIX gracias al recetario del cocinero Marie Antoine Carème. Se trata de un delicioso dulce que está **elaborado con tres ingredientes principales**:

* Crema inglesa
* Gelatina
* [Nata montada](https://www.mamirecetas.com/trucos-para-montar-la-nata-y-que-quede-perfecta.html) (CREMA)

Eso sí, para darle más sabor, hoy en día **se suele complementar la bavaroise con purés de frutas** que le dan un toque inigualable. También existen algunas **variaciones actualmente en la que se incluye merengue** a este plato, sin embargo, no es la receta original.

La **bavaroise es una crema que se suele presentar de forma muy distintas**, redonda, ovalada, etc. Y es que, durante su elaboración, se debe introducir dicha crema en un molde y se deja enfriar dentro de la nevera. Por este motivo, existen muchas variadas formas que puede presentar este postre. Además, para potenciar su delicioso sabor, es **habitual que la crema bávara se presente emplatada con frutas, coulis, salsas**, etcétera. Así, se consigue una explosión de sabores increíble que marcará la diferencia.

Pero no solo se puede tomar como postre individual sino que, también, **es común que la crema bávara se use para realizar otras recetas**. Por ejemplo, es común que dicha crema sirva **como relleno para pasteles o tartas**. También, si se congela, puede convertirse en un delicioso y refrescante helado.

TAREA

MARQUE AQUELLAS PALABRAS TÉCNICAS QUE NO COMPRENDE PARA SU POSTERIOR ESTUDIO

 ENVIE A CORREO DE DOCENTE