

# SEMI FRÍOS

PAZ GAETE

## GUÍA N° 16

MODULO: PREPARACION, DISEÑO Y MONTAJE DE BUFFET

DOCENTE: Paz Gaete P

FECHA: semana del 05 al 09 de octubre

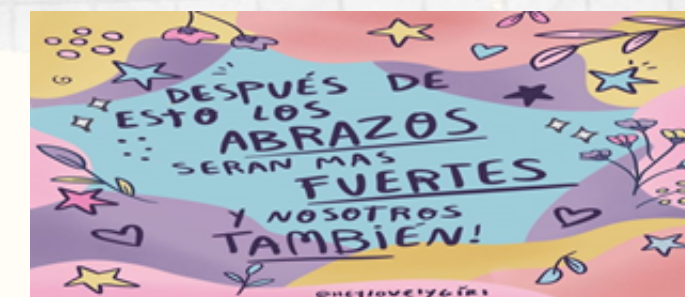
OA: Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado.

OBJETIVO DE LA CLASE: identificar los tipos de bases, saborizantes y gelificantes que se utilizan para elaborar un semifrio

CONTENIDO: semifrio .



Liceo José Victorino Lastarria  
Rancagua  
"Formando Técnicos para el mañana"  
Unidad Técnico-Pedagógica





# QUE ES UN SEMI FRÍO?

El semifrío comprende cualquier elaboración pastelera cuya conservación y presentación deba realizarse en temperaturas de frío positiva, normalmente entre los 4 y 10°C .Sulen estar protagonizados por mousses y cremosos con una base de bizcocho, elementos interiores de fruta ocrujiente y otros elementos exteriores a modo ce cubierta o de decoracion.

# Partes de un semifrío

## BASE

MERENGUE

principalmente italiano

CREMA  
PASTELERA

diferentes versiones

PATE A BOMBÉ

diferentes variantes

HUEVO

a espumoso con almibar

CREMA

crema batida

ALMIBAR

OTROS

yougurt, queso crema etc





# SABOR

salsa

fruta u otro

culis

fruta + licor

otros

chocolate,  
manjar, quesos



EN ALGUNAS OCACIONES LA BASE CUMPLE DOBLE FUNCION, BASE Y SABOR





## AGENTE GELIFICANTE

GELATINA

se debe hidratar y diluir

COLAPEZ

se debe hidratar y diluir

KAPPA

GOMA GELLAN

AGAR AGAR

uso directo + t°

PECTINAS

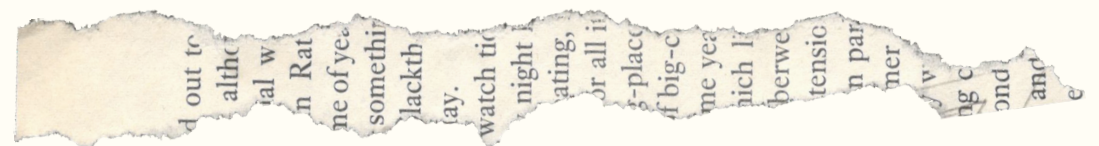
LOTA



# AGENTE AIREANTE

crema

a mayor volumen de  
produccion menor batido  
de la crema





# FORMULA

- **BASE**
- **SABOR : LO IDEAL ES QUE NO SUPERE EL 50% DEL PESO DE LA BASE PARA NO AFECTAR SU TEXTURA**
- **GELIFICANTE: 2 GR POR CADA 100 CC DE MEZCLA CREMOSA**
- **HIDRATACION DEL GELIFICANTE: 6 VECES SU PESO**
- **AIREANTE: IDEAL 50% TOTAL DE LA MEZCLA**





# TICKET DE SALIDA

PREGUNTAS PARA LOS ALUMNOS QUE RETIRAN GUIAS

CONTESTE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

1-porque el semifrio recibe este nombre ?

2-indique las partes de un semifrio

Trabajo para todos --> investigue porque el parfait es el unico semifrios con el cual tambien se puede elaborar helado y a que se debe esto

Envié las respuestas a mi correo

[pazgaetepina73@Gmail.com](mailto:pazgaetepina73@Gmail.com)

[paz.gaete@liceo-victorinolastarria.cl](mailto:paz.gaete@liceo-victorinolastarria.cl)

[sandra.diaz@liceo-victorinolastarria.cl](mailto:sandra.diaz@liceo-victorinolastarria.cl)