 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

 Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS.**

**PROFESOR: JOSE LUIS MUÑOZ.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **OBJETIVO DEL APREDIZAJE N° 1:** Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería-repostería básicos, de acuerdo a lo establecido en la formulación de recetas | PUNTAJE IDELA:  | PUNTAJE LOGRADO | NOTA: |
| **OBJETIVO:** retroalimentar contenido de la guía anterior, agentes leudantes.Desarrollar en forma practica la fermentación de una masa incorporando un agente leudante. |
| **FECHA:** semana 1 al 5 DE JUNIO. | **CURSO:**  4°B |

**¡BUENOS DÍAS ESTIMADOS ALUMNOS DEL 4 AÑO B!**

**Instrucciones:**

1. Lea atentamente esta guía para que pueda comprender bien la actividad que se propone a continuación.
2. Retroalimentar el contenido de la guía anterior (presentación en power point, agentes leudantes.
3. Realizar actividad practica en tu casa para ver el comportamiento de la fermentación en una masa con materiales muy sencillos y fáciles de conseguir, siguiendo al pie de la letra las instrucciones del profesor.
4. Enviar las fotos sugeridas de la actividad al correo que señala el profesor al final de la guía.

**RETROALIMENTACIÓN GUIA ANTERIOR.**

LA LEVADURA.

La levadura es un conjunto de hongos llamados saccharomyces, capaces de transformar los azucares en alcohol etílico y anhídrido carbónico; son responsables de la fermentación del pan, del vino y la cerveza. Actualmente existen tres formas distintas de laudar la masa mediante, levaduras comprimidas, fermentación natural (masa madre) y levadura química

**ACTIVIDAD; TALLER PRÁCTICO:**

El principal motivo por el cual la masa sube y nos da como resultado un pan esponjoso es incorporándole levadura comprimida, a continuación, debes realizar la siguiente actividad práctica en tu casa para lograr que la masa suba añadiendo levadura comprimida.

Necesitas los siguientes materiales:

\_ Harina normal 100 gramos o una taza pequeña.

\_agua tibia 50 ml o media taza.

\_levadura fresca o granulada 2 gramos media cucharadita.

\_Sal, 2 gramos.

\_azúcar granulada, media cucharadita.

INSTRUCCIONES:

|  |  |
| --- | --- |
| 1.\_disponer en un recipiente hondo los 100 gramos de harina y añadir la sal por alrededor de la harina. (adjuntar foto) | 2.\_disolver la levadura en agua tibia a 40°c. o a una temperatura que pueda soportar la mano al mantener contacto con el agua junto al azúcar.(adjuntar foto) |
| 3.\_añadir la mezcla a la harina y comenzar a amasar por 10 minutos aproximadamente. (adjuntar foto) | 4.\_dejar reposar la masa en el recipiente tapado con un plástico en un lugar cálido, por 40 minutos.(adjuntar foto) |
| 5.\_volver a amasar por 10 minutos nuevamente.  | 6.\_Dejar reposar la masa en el recipiente tapado con el plástico en un lugar cálido, por1 hora. |
| 7.Comprueba si tu masa subió de tamaño.(adjuntar foto) |  |

**FELICIDADES POR EL LOGRO, SALUDOS CORDIALES!!!**

ENVIAR FOTOS AL CORREO munozquinterosj@gmail.com

ATEE. PROFESOR JOSE LUIS MUÑOZ QUINTEROS.