 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 |
| **OBJETIVO:** Desarrollar en forma práctica la fermentación de una masa madre. |
|  Semana del 27 al 31 DE Julio | **CURSO:**  4°B |

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

**Espero que se encuentren todos bien en sus casas junto a sus familias.**

**ACTIVIDAD:**

1. Lea atentamente esta guía para que pueda comprender bien la actividad que se propone a continuación.
2. **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 entregadas en esta guía.**
3. **Enviar las fotos sugeridas de la actividad al correo que señala el profesor al final de la guía.**

**Fermentación por masa madre.**

**La masa madre natural es un fermento compuesto de harina y agua** que no contiene ningún tipo de levadura añadida. En la propia harina hay multitud de levaduras y bacterias que provocan la fermentación de las masas de manera espontánea. Esta forma de fermentación, tan antigua como los panes que con ella se elaboran, aporta un sabor y aroma especiales a las masas y ayuda a controlar su acidez.

**ACTIVIDAD; TALLER PRÁCTICO MASA MADRE**

**Ingredientes:**

-Harina normal 100 gramos o media taza pequeña.

-Agua tibia 100 ml o media taza pequeña.

INSTRUCCIONES:

|  |  |
| --- | --- |
| Día 1 y 2.\_Disponer en un frasco 100 gramos de harina y los 100 ml de agua, tapamos con un paño limpio o papel aluza. Dejar reposar 24 a 48 horas a temperatura entre 22° c. a 25°c. (temperatura ambiente)masamadrenatural_ig1-680x559.jpg(adjuntar foto) | . Día 3.\_Después del tiempo de reposo el aspecto es diferente y podemos notar burbujas en su interior. Podemos añadimos 2 cucharadas soperas de harina y 2 cucharadas de agua, revolvemos y dejamos reposar otras 24 horas.(adjuntar foto) |
| Día 4 Retiramos con una cuchara el líquido marrón que se forma en su superficie. Añadimos 2 cucharas soperas de agua, revolvemos y dejamos reposar por otras 24 horas. MasaMadre2.jpg(adjuntar foto) | Día 5 la masa madre esta listaEl aspecto es cremoso, con burbujas en la superficie y un ligero olor ácido. A partir de este momento, podemos **comenzar a usar nuestra masa madre**en la elaboración de todo tipo de panes, pizzas, bollería, entre otros.Masa-madre_3.jpg(adjuntar foto) |

**Forma de conservar la masa madre.**

 Si no la vamos a utilizar inmediatamente debemos guardarla en frío y tapada, así estabilizaremos la fermentación. El día que la vayamos a usar, deberemos de sacarla del refrigerador con anticipación y ponerla a temperatura ambiente, para despertar a las levaduras y bacterias que, estarán adormecidas por efecto del frío.

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

ENVIAR FOTOS DE MASA MADRE Y SUS PASOS ALUMNOS DEL 4°B AL

CORREO munozquinterosj@gmail.com