 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

 Unidad Técnico-Pedagógica

 **ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS**

**PROFESORES: 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:** Comprender las características de polish como pre-fermento para elaboración de masas.  |
| **FECHA:** semana del 17 al 21 DE AGOSTO. | **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. Retroalimentar contenido de la guía anterior sobre la masa madre.
3. Comprender las características del polish como pre-fermento para masas.
4. Responder las preguntas relacionadas con el contenido de la actividad.

**Retroalimentación clase anterior**

**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.

El poolish

El **poolish** es una **masa madre** de las denominadas blandas. El término poolish viene dado por los franceses en honor a los panaderos polacos que les enseñaron a realizar esta técnica para mejorar el pan hace siglos.

El **poolish** se hace a partir de una mezcla de harina y agua, a veces en las mismas proporciones y otras veces con mayor cantidad de agua, y levadura, pero no se le agrega sal. Hay quien considera a este **prefermento** como un intermedio entre la masa madre natural y la que incorpora levadura, dado que su proporción en levadura con respecto a la harina es bastante reducida, incluso inferior a la biga, un 0,25% de levadura fresca o un 0,27% de levadura instantánea.

**Preparación del poolish:**

Ingredientes:

\_0,400 gramos de harina de trigo,

 -0,400 ml de agua a temperatura ambiente.

-0,001 gramo de levadura.

Mezclamos todos los ingredientes hasta que la harina quede bien hidratada, obtendremos una masa blanda y pegajosa. Tapamos con film transparente y dejamos fermentar entre 4 y 12 horas. Si no la vas a utilizar en este periodo de tiempo, consérvala en el frigorífico y recuerda retirarla una hora antes de su uso.

ACTIVIDAD:

Responde las siguientes preguntas relacionadas con los pre-fermentos.

1.- ¿Los pre-fermentos como masa madre o poolish que función cumplen en una masa?

Respuesta:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.- Menciona una de las diferencias que tienen entre la masa madre y el poolish

Respuesta:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

TICKET DE SALIDA: (Sólo lo responden los que retiran guías impresas)

3\_ ¿Qué cualidades mejoran en la elaboración de panes al utilizar pre-fermentos en lugar de levadura directa?

ENVIAR respuestas al correo: munozquinterosj@gmail.com