 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana” *

 Unidad Técnico-Pedagógica

**MODULO: 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:** identificar y describir las características y diferencias que tienen las masas italianas comparándolas con las masas francesas.  |
| **FECHA:** semana del 5 al 9 DE OCTUBRE. | **CURSO:**  4°B |

**Instrucciones:**

1. Lea atentamente esta guía para que pueda comprender bien la actividad que se propone a continuación.
2. Describe en el cuadro comparativo las diferencias entre una y otra
3. Responder ticket de salida.
4. Enviar guía resuelta al correo del profesor que se menciona a continuación: munozquinterosj@gmail.com

**MASAS ITALIANAS**

Muchos de **los panes italianos han traspasado fronteras y son conocidos en cualquier parte del mundo.**

Para los antiguos romanos el hacer pan era considerado un verdadero arte, han sido estos los que consiguieron mejorar las técnicas de molienda del trigo así como los primeros en producir la harina para hornear el pan blanco, elaborando ricos panes con un interior suave y muy húmedos que permite absorber el aceite de oliva, el vinagre, el tomate y hierbas aromáticas entre otros ingredientes mediterráneos, tan característicos de su gastronomía.

**ALGUNOS PANES ITALIANOS MAS CONOCIDOS.**

* **Ciabatta**, es un pan blanco producido originalmente en Liguria y elaborado con harina de trigo y levadura. Su forma debe de ser larga, ancha y plana y con una leve depresión en el centro. Es un pan suave, con alto contenido de agua, ligero, con mucho alveolos y que posee una corteza crujiente. Existen gran cantidad de variedades distintas por toda Italia.
* **Focaccia**, relacionado con la popular pizza, la focaccia es un pan blanco plano sazonado generalmente con aceite de oliva y finas hierbas que le dan sabor como el romero, la salvia y sal gruesa de mar. Es considerado como una delicia de la gastronomía de Liguria.

**MASAS FRANCESAS**

Las baguettes es considerada la reina de la panadería francesa y especialmente con de Paris, es un pan alargado, crujiente y de tradicional aroma avellanado. También se pueden encontrar por toda Francia y en el mundo entero. En Francia, no todos los "panes largos" son baguettes. Por ejemplo, la flute es una variante de la baguette y puede ser más fina, o un poco más gruesa, y un pan más gordo es un batard, Las leyes de la comida francesa definen a la baguette tradicional como un producto que sólo debe contener los siguientes cinco ingredientes: agua, harina, levadura, masa madre y sal, Añadir cualquier otro ingrediente a la receta básica implica que el panadero cambie el nombre del producto elaborado.

Generalmente las masas francesas como la baguette son sin materia grasa, de miga esponjosa, corteza crujiente y formas alargadas siendo éstas las más características, aun que existen diversas formas dependiendo de la región en que se elaboran cada una de sus especialidades.

 **CUADRO COMPARATIVO (**lo responden todos)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| CARACTE´RISTICAS. | PANES ITALIANOS | PANES FRANCESES |
| CORTEZA. |  |  |
| MIGA. |  |  |
| ALVEOLOS. |  |  |
| AROMAS. |  |  |
| FORMAS. |  |  |
| INGREDIENTES TIPICOS. |  |  |

TICKET DE SALIDA PARA ALUMNOS QUE SOLO RETIRAN GUÍAS IMPRESAS

Responde las siguientes preguntas:

1\_ ¿describe los principales aromas del los panes italianos?

2\_ ¿Cuál es la principal característica de las cortezas de panes franceses?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Enviar guía con respuestas al siguiente correo:

 munozquinterosj@gmail.com