 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA**

**GUÍA DE TRABAJO N°7:**

**Docente:** Paz Gaete P

**Fecha**: semana del 11 al 15 de mayo

**OA**: Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para componer y / o decorar productos de pastelería y repostería de acuerdo a las recetas.

**OBJETIVO DE LA CLASE**: Reconoce las masas batidas, pesadas y livianas y sus características, para su posterior utilización.

**CONTENIDO**: Tipos de masas; batidas.

**ACTIVIDAD**:

1. Los estudiantes revisan el link explicativo de las masas batidas pesadas y livianas.
2. <https://youtu.be/VyKBOO8Y2C4>
3. Los estudiantes contestan el siguiente cuestionario.
4. Luego envié este trabajo solicitado a mi correo [pazgaetepina73@gmail.com](mailto:pazgaetepina73@gmail.com)
5. **IMPORTANTE**: esta es una evaluación formativa

Cuestionario:

1- ¿Explique qué importancia tiene la masa batidas en la pastelería?

2- ¿indique cuáles son los ingredientes que se utilizan en la elaboración de un bizcochuelo?

3- ¿explique cuál es la diferencia del método directo y el método indirecto?

4- ¿Qué diferencia hay entre una masa batida liviana y una masa batida pesada?

5- ¿Nombre 4 preparaciones que se realicen con base de masa batidas?

6-Según su opinión que función cumple la incorporación de aire en la elaboración de esta masa

¡¡¡¡¡ANIMO, LOS INVITO A CONTESTAR ESTE TRABAJO!!!!