 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA**

**Docente:** Paz Gaete P

**Fecha**: semana del 25 al 29 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**: reconocer cremas de rellenos

**CONTENIDO**: cremas de relleno para tortas, pasteles y postres.

**ACTIVIDAD**:

1. Los estudiantes revisan los links explicativos de:
2. <https://youtu.be/2DLuGOQP1vE> ; crema pastelera
3. <https://youtu.be/v5php-jW_Ig> ; crema inglesa
4. <https://youtu.be/6Rz1Dtt3gjk>; crema chantilly = nata
5. <https://youtu.be/mQqmpyilDNk>; crema de mantequilla
6. <https://youtu.be/6mMeFFLqVFc>; ganache de chocolate blanco, semi amargo, leche
7. Los estudiantes contestan el siguiente cuestionario.
8. Luego envié el trabajo solicitado a mi correo [pazgaetepina73@gmail.com](mailto:pazgaetepina73@gmail.com)
9. **IMPORTANTE**: esta es una evaluación formativa

**Cuestionario:**

1- ¿Explique los pasos procedimentales para elaborar una crema pastelera?

2- ¿indique cuáles son los ingredientes de una crema chantilly y que debemos considerar en cuanto a la temperatura de dicha preparación?

3- ¿la crema inglesa es un clásico, indique en qué tipo de preparaciones se puede utilizar?

4- ¿El ganache de chocolate posee una proporción según la calidad y el tipo de chocolate, explíquelas brevemente?

5- ¿explique en qué tipo de preparaciones, se puede ocupar una crema de mantequilla?

6- ¿Según su opinión que función cumplen, las cremas en la pastelería, indique dos?

“Cree en ti mismo, cree en tus, metas. No importa si otros no creen en ti o en tus objetivos. Lo importante es mantener la motivación todos los días para hacer realidad tus sueños”