 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**GUIA DE ESTUDIO N 6**

**MODULO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA**

**CUARTO MEDIO B**

**UNIDAD II: CREMAS, DULCES Y GLASEADOS**

**NOMBRE DEL ALUMNO:**

**OA: ELABORAR DIFERENTES TIPOS DE DULCE , CREMADS Y GLASEADOS PARA COMPONER Y/O DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERIA Y REPOSTERIA**

**Profesor: María Antonieta Rivera Berrios**

**antonierb11@gmail.com**

**ACTIVIDAD: LOS ALUMNOS ELABORAN POSTRES SEMI FRIOS DE ACUERDO A FICHA TÉCNICA, UTILIZANDO MAQUINARIAS APROPIADAS QUE PERMITAN CONSERVARLOS, CUMPLIENDO CON LOS ESTANDARES DE CALIDAD**

**TAREA: PREPARACION DE MOUSSE DE CASTAÑAS CON SALSA DE CHOCOLATE, TRANSFORMA LA RECETA EN UNA FICHA TECNICA, ENVIAR A DOCENTE**

 **MOUSSE DE CASTAÑAS CON SALSA DE CHOCOLATE**

|  |
| --- |
| **Ingredientes** |
| 250 g | Castaña o 250 g de puré de castañas  |
| 250 ml | leche |
| 2 | huevo |
| 250 ml | nata para montar |
| 100 g | azúcar |
| 2 láminas | Gelatina (colapez) |
| 100 g | chocolate negro |
| 15 g | mantequilla |

**ELABORACIÓN:**



**Paso 1**

Haz un corte en las castañas, ásalas 15 minutos a 200º y pélalas. Cuécelas con 150 ml de leche y 25 g de azúcar, 25 minutos a fuego lento. Reserva 1 castaña y tritura el resto.



**Pasó 2**

Separa las claras de las yemas. Monta las primeras a punto de nieve. Bate las yemas con 50 g de azúcar y mézclalas con la crema de castañas fría.

**Pasó 3**

Remoja la gelatina en agua fría 5 minutos. Escúrrela, disuélvela en 25 ml de nata caliente y mézclala con la crema. Incorpora las claras y 200 ml de nata montada previamente. Deja la mousse 2 horas en la nevera.



**Pasó 4**

Lleva a ebullición la leche, la nata y el azúcar restantes. Añade el chocolate troceado y remueve hasta que se funda. Retira del fuego e incorpora la mantequilla. Sirve la mousse sobre el chocolate frío, decorada con chocolate y con trocitos de castaña.

NOTA: SERVIR EN CIOPAS Y DECORAR CON CASTAÑAS

**MOUSSE DE CASTAÑAS CON SALSA DE CHOCOLATE**

**FICHA TECNICA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nombre de la preparación:**  | **Porción** | **T°** | **Fotografía del plato**  |
| **Puntos críticos** |
| **Ingredientes** | **Unidad**  | **cantidad** |  | **Mise en place** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Procedimiento****1.****2.****3.****4.****5.****6.****7.****8.****9.****10.****11-****12.** |