 Liceo José Victorino Lastarria 

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**

**María Antonieta Rivera Berrios**

**antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl****antonierb11@gmail.com**

**Puedes enviar a cualquiera de estos correos, selecciona uno**

**4 año B PASTELERIA**

**Guía de aprendizaje formativa**

**Fecha: del 01 al 5 de junio**

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

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

**Actividades:**

**Observar en youtube la preparación de, PIONONO DE BAVAROISE, traspasa a ficha técnica, si puedes, ejecuta la receta y además confeccionar un portafolio con todas las fichas técnicas**

OBSERVA EL LINK QUE ACONTINUACION TE PRESENTO

<https://youtu.be/QAPWLHbVTBQ>

 **PIONONO DE BAVAROISE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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.** |