 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**

María Antonieta Rivera Berrios

4 año B PASTELERIA

Guía de aprendizaje formativa

Fecha: del 27 al 31 de julio

OA: Elaborar diferentes tipos de dulce, cremas y glaseados para componer y/o decorar productos de pastelería y repostería.

Objetivo clase: Reconocer diferentes tipos de masas quebradas

Actividades: Observa la preparación de masas quebradas para tartas, tartas rellenas de frutas y traspasar a ficha técnica

<https://youtu.be/glLbz-Y5l1s> masa quebrada brisê

<https://youtu.be/IjJZCpaUdSc> patê sucrê

<https://youtu.be/cS1iYsjLs3Q> masa sablê

<https://youtu.be/4pLY5pRW6yA> pasta **frolla (en chile flora)**

Enviar fichas técnicas a mi correo:

[**antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl**](mailto:antonieta.rivera@liceo-victorinolastarria.cl)

[**antonierb11@gmail.com**](mailto:antonierb11@gmail.com)

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