 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**MODULO ELABORACION DE REPOSTERIA**

**María Antonieta Rivera Berrios**

[**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**

**Nombre del alumno:**

**4 año B PASTELERIA**

**Guía de aprendizaje formativa**

**Fecha: del 07 de septiembre al 11**

OA: Elaborar productos de repostería, Tales como semi fríos, helados, postres de leche en base a frutas y en base a masas de acuerdo a fichas técnicas, normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos equipos, maquinarias e instrumentos de cocina

Objetivo de la clase: ejecutar técnicas de postres semi fríos de leche

Actividad: realizan preparaciones de helados de leche, como chocolate, vainilla etc, observan estas preparaciones y sus técnicas en los enlaces de a continuación

<https://youtu.be/fMyHQU689B4> helado de chocolate

<https://youtu.be/kFwUDz-VOhw> helado de vainilla

DEBES REALIZAR FICHA TECNICA DE HELADO DE CHOCOLATE O VAINILLA

TICKET DE SALIDA, INVENTA TU PROPIO SORBETTE DE LIMON, PINA O NARANJA EXPLICA LA DIFERENCIA ENTRE ESTOS DOS

HELADO DE CHOCOLATE o VAINILLA

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

TU PROPIO SORBETTE DE LIMON, PINA O NARANJA

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