

 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**MODULO ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA**

**Nombre del alumno:**

**4 año B PASTELERIA**

**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**

**Semana del 26 al 30 de octubre**

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 frutas

Instrucciones: realizar ficha técnica de brochetas y enviar fotografías de tu preparación paso a paso.

**TICKET DE SALIDA: (Sólo lo responden los estudiantes que retiran guías impresa)**

¿Cuáles son las mejores frutas para ser bañadas en chocolate y por qué.

BROCHETAS DE FRUTAS



Las **brochetas de fruta** son una forma genial de introducir todo tipo de frutas en la **alimentación** de los más pequeños de la casa e incluso de los adultos más reticentes a comer este tipo de alimentos. Así mismo, se trata de una receta sencilla con la que podrás sorprender,

**Ingredientes:**

* 3 kiwis
* 2 platanos
* 150 g de frutillas
* 2 rodajas de piña
* Chocolate fundido (derretido)

**Pasos a seguir para hacer esta receta:**

**1**

En primer lugar, es importante destacar que las **brochetas de frutas** se pueden preparar con las frutas que más te gusten, así como también será muy importante que aproveches las frutas de cada temporada para que tengan un sabor mucho más intenso.

Pelar todas las frutas

Cortar en macedonia de 2 x 2 centímetro

Colocar colores intercalados

Empapar la brocheta con aceite

Colocar fruta

Derretir chocolate

Sumergir, esperar que se endurezca

Servir muy frio

Nota: los palitos listos los puedes montar en una piña, o base, mirando para arriba, no olvides enviar tus fotos

BROCHETAS DE FRUTAS MIXTAS BAÑADAS EN CHOCOLATE

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