 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

**GUÍA DE TRABAJO N°2: INNOVACION EN LA PASTELERIA Y REPOSTERIA**

**CUARTO MEDIO B**

**Docente:** Paz Gaete P

**Fecha**: semana del 30 de marzo al 03 de abril

**OA**: Introducir variaciones en las recetas de productos de pastelería y repostería y/o la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de la demanda diversa.

**OBJETIVO DE LA CLASE**: identifica materias primas utilizadas en pastelería y repostería.

**CONTENIDO**: Materias primas

**ACTIVIDAD:**

1. Lea atentamente, según la información enviada con anterioridad en la guía N°1, complete la siguiente información solicitada; realice una breve descripción de las siguientes materias primas
2. Luego envié este trabajo solicitado a mi correo pazgaetepina73@gmail.com
3. Finalmente lea lo solicitado a modo de estudio (descripción de materias primas), estos conocimientos son relevantes en la especialidad de pastelería.
4. **IMPORTANTE**: esta es una evaluación sumativa

 **MATERIAS PRIMAS DE PASTELERIA**

1-Aceite:

2-mantequilla:

3-margarina de horneo:

4-margarina de hojaldre:

5-azúcar granulada:

6-azúcar rubia:

7-azúcar morena:

8-azúcar impalpable:

9-cacao:

10-chocolate cobertura:

11-cacao amargo:

12-leche:

13-crema de leche:

14-harina:

15-huevos:

16-manjar:

17-maicena:

18-fruta:

19-frutos secos:

20-polvos de hornear:

21- levadura:

22-esencia:

23-especias:

  **Espero una pronta devolución de los trabajos solicitados, animo tu puedes!!!!!!**