 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

INNOVACIÓN A LA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Cuarto MEDIO B

**FECHA:** semana del 22 al 26 de junio

**DOCENTE:** Paz Gaete P

**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**: observar las innovaciones de la pastelería, y su aporte en la gastronomía.

**CONTENIDO**: masa de hojaldre con innovación gastronómica; bicolor



CROISSANT BICOLOR PASTELERIA MODERNA

ACTIVIDAD:

1-Revise los siguientes links: <https://youtu.be/p3M8HiKSkNI> : preparación de croissant bicolor

2- Conteste la siguiente pregunta: ¿Cuál cree usted que es la importancia de aplicar la innovación a las recetas tradicionales y cómo afectan la comercialización de los productos?

3- Luego envié la respuesta a mi correo [pazgaetepina73@gmail.com](mailto:pazgaetepina73@gmail.com)

