 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

MODULO: INNOVACIÓN A LA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

NOMBRE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CURSO: 4° B

**FECHA:** semana del 26 al 30 de octubre

**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**: glaseados, para tortas y postres modernos

**GLASEADO ESPEJO**

La repostera de origen ruso **Olga Noskova** colecciona miles de seguidores en las redes sociales gracias los originales diseños de sus tartas "efecto espejo" que reflejan de forma nítida caras y objetos sobre su superficie. Estos pasteles que parecen "hechos de mármol", por lo perfecto de su cobertura, siguen una técnica extraída de las pastelerías francesas profesionales que recibe el nombre de glaçage miroir y que se utiliza normalmente para asegurarse de que el interior del pastel no se queda seco.

**Ingredientes:**

**- 20 gr de polvo de gelatina**

**- 120 ml de agua**

**- 300 gr de glucosa**

**-300 gr de azúcar**

**- 150 ml de agua**

**- 200 gr de leche condensada**

**- 300 gr de chocolate**

**- Colorante alimentario**

Con ellos tendrás que crear una cobertura mezclando los 120 ml de agua con la gelatina. Después, hierve la glucosa, el azúcar y los 150 ml de agua. Retira la combinación del fuego y añade la gelatina y la leche condensada. Por último, vierte la mezcla sobre el chocolate y mezcla todo con una batidora de mano.

El **glaseado de espejo es una cobertura perfecta para tartas heladas**, pasteles o mousse. Este no solo suele aportar un acabado estupendo y perfecto, sino que además hará que tus delicias posean un sabor a chocolate dulce e intenso. Si consigues estos ingredientes y sigues el paso a paso, tendrás una cobertura lisa y brillante.

****

**Trabajo para todos:**

**Investigue sobre los tipos de glaseados, e indique dos técnicas, explique su importancia en la pastelería actual.**

[Envié las respuestas a mi correo](mailto:pazgaetepina73@Gmail.com)

[pazgaetepina73@Gmail.com](mailto:pazgaetepina73@Gmail.com)

paz.gaete@liceo-victorinolastarria.cl

**TIKET DE SALIDA: solo para los estudiantes que solo retiran guías**

1 ¿Cuál es la importancia tiene esta técnica de decoración?

2 ¿Qué importancia tiene la temperatura en la elaboración de los glaseados?