

Asignatura: Vocacional	
Docente: Evelyn Maturana C.	Curso: Laboral 3 E
Objetivo de Aprendizaje: Recordar y reconocer utensilios e ingredientes básicos de repostería.	
Contenido: Conocimiento de implementos de repostería.	
Habilidad: interiorizar conocimientos básicos de repostería	
Semana Nº: 10 (Lunes 01 al viernes 05 de julio)	

Links

- 1 <https://www.youtube.com/watch?v=psmYnp--rXU>
- 2 <https://www.youtube.com/watch?v=Nm7sy0l8iEY>

Bienvenidos, comenzamos el mes de junio y lo dedicaremos a la repostería, como alumnos y alumnas del nivel laboral, deben comenzar a pensar en que trabajaran más adelante, es muy bueno y necesario que visualicen la posibilidad, si quieren, de iniciar un negocio pequeño de repostería, es por esto que este mes lo dedicaremos a ello y, para partir, hoy revisaran información sobre ingredientes y utensilios básicos de repostería, te invito a poner mucha atención

1) En el video a continuación, podrás visualizar los utensilios básicos para una repostería o pastelería por ejemplo, muchos ya los conoces porque has trabajado con ellos, presta atención. Pega el URL en YouTube

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=psmYnp--rXU>



2) Recorta las palabras y pega en el recuadro correspondiente en cada utensilio de cocina, observa el ejemplo:

		
BOL		
		
		
		



BATIDORA	BOL	GRAMERA
RASPE	BATIDOR MANUAL	MOLDE
HORNO	ESPATULA	SILICONAS
MANGA	MEZQUINO	REFRIGERADOR

3) Observa el siguiente video, en el encontraras los ingredientes principales que debes tener para iniciar en una repostería, pega el URL en YouTube

URL:<https://www.youtube.com/watch?v=Nm7sy0l8iEY>



Ahora desarrollaremos brevemente una explicación de cada uno de estos ingredientes básicos de repostería, ya que más adelante los desarrollaremos con extensión.

El huevo

Los huevos tienen un papel muy importante cuando se trata de preparar pasteles, galletas, merengues y cremas pasteleras, pues son los encargados de **proporcionar estructura y estabilidad a las mezclas**, así como de agregar humedad a los pasteles, o actuar como pegamento o como glaseado.

Entre las yemas, las claras o los huevos enteros, **las funciones de un huevo pueden superponerse** y variar de una receta a otra. Por eso, es importante saber cómo en cada una de estas formas afectan el resultado de una receta.

La Harina

La harina es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón. Es un ingrediente básico en la preparación de nuestros bizcochos, pues va a aportar la estructura y el volumen que necesitamos para que nuestros se horneen de forma correcta: la harina va a absorber los ingredientes líquidos que añadimos a una receta, además de aportar sabor, nutrientes y un poco de color a nuestros horneados.

Hay muchos tipos de harina (tantas como cereales de los cuales se puede obtener), aunque la que más vamos a utilizar en repostería es la de trigo. La manera en que se ha molido el grano, el tipo de extracción, la fuerza, etc, es lo que nos va a determinar que la harina sea de un tipo u otro.

La Azúcar

Una de las principales **funciones** del **azúcar** blanco es, obviamente, la de aportar sabor dulce a los postres. No obstante, tiene otra serie de **funciones** por la que es bastante apreciado en **pastelería**: Retiene la humedad de los alimentos en el horno.

La mantequilla

Cremosa y delicada, la mantequilla da un sabor distintivo a las preparaciones en las que se usa. También absorbe sabores naturales y, en consecuencia, ayuda en la distribución uniforme de los aromas.

Es útil para crear fragmentos finos y crujientes en masas laminadas como los croissants, los pasteles daneses y de hojaldre. Cuando la masa es llevada al horno, la humedad en la mantequilla se convierte en vapor y el dióxido de carbono se libera de la levadura, haciendo que las capas de masa se levanten.

4) Busca en el siguiente puzle las siguientes palabras:

BATIDORA	BOL	GRAMERA
RASPE	BATIDOR MANUAL	MOLDE
HORNO	ESPÁTULA	SILICONAS
MANGA	MEZQUINO	REFRIGERADOR
HUEVOS	HARINA	AZÚCAR
MANTEQUILLA	CREMA	CHOCOLATE

S	X	D	C	F	V	G	B	H	N	J	M	K	L	Ñ	X	O
I	A	D	D	R	E	F	R	I	G	E	R	A	D	O	R	J
Q	Z	A	Z	D	C	F	V	F	B	B	H	H	J	J	K	K
S	U	S	E	D	L	E	E	D	V	G	G	H	H	L	N	M
E	C	W	R	T	O	H	M	H	A	R	I	N	A	Z	X	C
M	A	X	C	C	N	F	G	U	N	J	G	T	G	C	H	J
A	R	L	D	Z	R	C	C	E	V	R	B	O	L	T	E	W
N	A	Z	X	D	O	V	F	V	F	R	A	G	G	H	G	J
T	S	D	G	C	H	O	C	O	L	A	T	E	V	C	B	H
E	R	T	Y	R	G	Y	U	S	H	J	I	C	F	G	H	Y
Q	S	D	F	E	Y	U	I	O	P	M	D	C	F	G	B	H
U	C	V	B	M	C	V	B	G	G	T	O	R	T	Y	U	K
I	Z	Z	M	A	N	G	A	C	V	G	R	A	M	E	R	A
L	A	S	D	F	G	H	J	K	L	Ñ	A	Z	X	C	A	C
L	Z	X	X	C	C	V	B	N	M	J	K	L	U	H	S	L
A	E	S	D	F	G	H	J	K	L	Ñ	M	N	B	V	C	Z
D	S	F	G	H	J	K	L	Ñ	M	K	B	N	M	N	E	V
S	P	F	G	G	S	Z	X	C	E	B	Z	X	X	C	F	G
W	A	E	R	T	I	T	Y	U	Z	H	U	I	O	M	N	B
Z	T	D	R	F	L	G	T	Y	Q	Y	U	I	O	P	Ñ	L
S	U	R	F	T	I	X	C	V	U	G	Y	T	R	E	T	B
A	L	S	D	F	C	G	H	J	I	J	K	I	O	L	P	L
B	A	T	I	D	O	R	M	A	N	U	A	L	H	H	H	H
Q	W	E	R	T	N	Y	O	U	O	T	Y	U	I	O	P	N
X	C	V	B	G	A	M	L	B	G	G	T	Y	U	I	O	B
D	R	T	Y	U	S	K	D	H	J	K	L	O	U	Y	G	F
R	Q	G	H	J	H	J	E	U	Y	U	I	O	P	L	K	Ñ
J	H	E	B	V	G	F	D	E	E	T	Y	U	Y	I	I	O

Para finalizar te dejo la propuesta de elaborar la siguiente receta



Buñuelos

Ingredientes

- 300g de harina leudante
- 200c.c. de leche
- 100g de mantequilla
- 5g de sal
- 8 cucharadas de azúcar
- Ralladura de un limón
- 3 huevos
- Aceite
- Azúcar común o glas para espolvorear

Elaboración

1. **Coloca la leche en una olla** junto con la mantequilla y la sal. Lleva a fuego mínimo hasta que comience a hervir.
2. Pasa la preparación a un bol e incorpora la harina. Mezcla con una espátula o con tus manos **hasta que la masa se desprenda de las paredes del bol.**
3. Añade los huevos, el azúcar y la ralladura de limón y remueve de manera enérgica con un batidor de alambre hasta que la **masa de los buñuelos de viento** quede con una consistencia cremosa.
4. **Coloca dentro de una manga pastelera** y reserva mientras que en una sartén calientas el aceite.
5. **Arroja un poquito de masa en la sartén** y cuando veas que alrededor de la misma hay burbujas, retira y vierte algunas porciones de masa.
6. **Fríe hasta que se doren** de ambos lados e inmediatamente al retirarlos con una espumadera deposítalos sobre papel absorbente y después pásalos por azúcar glas o común.

Si no tienes manga, vierte porciones de masa con ayuda de una cuchara y ve friendo como te indicamos. Recuerda que los **buñuelos de viento pueden rellenarse con crema pastelera, nata montada, dulce de leche, etcétera.**

Buen trabajo!!