

<b>Asignatura:</b> Vocacional <b>Solucionario</b>	
<b>Docente:</b> Evelyn Maturana C.	<b>Curso:</b> Laboral 3 E
<b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Recordar y reconocer utensilios e ingredientes básicos de repostería.	
<b>Contenido:</b> Conocimiento de implementos de repostería.	
<b>Habilidad:</b> interiorizar conocimientos básicos de repostería	
<b>Semana Nº:</b> 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:

		
<b>BOL</b>	Mezquino	Refrigerador
		
Batidora	Horno	Manga
		
Espátula	Molde	Batidor manual
		
Gramera	Raspe	Siliconas



<b>BATIDORA</b>	<b>BOL</b>	<b>GRAMERA</b>
<b>RASPE</b>	<b>BATIDOR MANUAL</b>	<b>MOLDE</b>
<b>HORNO</b>	<b>ESPATULA</b>	<b>SILICONAS</b>
<b>MANGA</b>	<b>MEZQUINO</b>	<b>REFRIGERADOR</b>

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	P	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!!**