Título: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.

Subtítulo: Preparación de recetas sencillas.

ISBN: 978-84-9839-468-9.

Autora: Almudena Villegas Becerril.

**EXAMEN**

**1. ¿En qué consiste la mesa caliente y cuál es su función?**

Las mesas calientes son unos armarios movibles, con ruedas y frenos, dotados de unos dispositivos para producir calor mediante energía eléctrica. En ellas se pueden mantener los platos ya montados con el fin de llevarlos todos a la mesa con idéntica temperatura. Son ideales para catering y grandes grupos y suelen estar dotados de termostato de temperatura e incluso de medidor del grado de humedad

**2. Indique cuáles de las siguientes máquinas son generadoras de frío.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 🗹 | Pacojet | 🗹 | Abatidor de temperatura |
| 🞏 | Licuadora | 🞏 | Perol |

**3.** La \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ es un gratinador externo al horno, abierto y en el que se introduce el plato terminado. La parte superior es una resistencia que produce calor y puede tostar o solo calentar el alimento, según requiera la receta.

a. Salamandra.

b. Máquina de baño maría.

Solución: a.

**4. ¿Qué son las harinas de fuerza?**

Las harinas de fuerzason las harinas panaderas por excelencia, con una gran cantidad de gluten y más duras para trabajar a mano (de ahí que requieran maquinaria específica), pero que dan muy buenos resultados para hacer pan.

**5. Complete las oraciones con sus diferentes tipos de crema.**

a. La crema inglesa es la crema base de las reposteras, la más difícil de hacer y la de más calidad.

b. La crema de mantequilla es firme, untuosa y muy agradable para recubrir superficies.

c. La crema pastelera es la clásica crema densa para rellenar en repostería.

**6. Cite los tipos de dobleces para que la masa de hojaldre suba.**

Los tipos de dobleces empleados para que la masa de hojaldre suba son la media vuelta, vuelta sencilla, vuelta doble y vuelta múltiple.

**7. ¿En qué consiste la técnica del blanqueado en repostería?**

El blanqueado consiste en introducir un producto durante un tiempo muy corto en agua hirviendo, entre 1 y 3 min. Después se enfría con rapidez por inmersión en agua fría. Se usa para retirar las pieles de algunos vegetales como el tomate o para sellar la parte exterior de un producto. Es una técnica excelente para mantener las cualidades nutricionales de un alimento, ya que evita la pérdida de minerales y vitaminas. Si se excede el tiempo de blanqueado, se puede cocer por completo el alimento y aprovecharlo para otras preparaciones.

**8. Se utiliza el término asar al horno en repostería cuando se trata de:**

a. Frutas que se hornean.

b. Para que suban las masas.

c. Para la elaboración de diferentes pasteles.

d. Todas las respuestas anteriores son correctas.

Solución: a.

**9. ¿Cómo se presentan las castañas en almíbar?**

Se sirven en bocaditos envueltas en cápsulas de papel o como parte de un postre. Le van muy bien la nata y el regaliz.

**10. Indique si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **V** | **F** |
| Los biberones son unas piezas a modo de botellas confeccionadas en plástico, de diversas capacidades y dotadas de una boquilla extraíble con sistema de rosca, con las que se puede decorar como con un cornet o fina manga pastelera | X |  |
| Las preparaciones cristalinas son el fondant, fudge*,* garrapiñadas y crocanti | X |  |
| Además del propio plato, en cualquier preparación de repostería no es imprescindible cuidar el entorno, la apariencia física del servicio de sala y el servicio de mesa |  | X |
| Las cucharas de degustación se pueden colocar en cualquier parte del plato con un preparado complementario o central del postre | X |  |

**11. ¿Qué es la glasa real?**

La glasa real, icing o royal icing es una preparación elaborada a base de azúcar glas, zumo de limón y clara de huevo que se usa para decorar galletas, tartas o bizcochos pintando sobre su superficie, lo que se conoce actualmente como topping. Puede elaborarse o bien adquirirse preparada y la hay de muchos sabores y colores.

**12. Complete la siguiente frase con el término adecuado.**

La regeneración de un plato consiste en ponerlo a punto para comer, no porque se haga en el momento sino porque ha sido sometido a un proceso de cocinado y conservación que permite dilatar su consumo con el tiempo.

**13. Indique si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **V** | **F** |
| El repostero no ha de olvidar que debe mantener el compromiso profesional con su cocina y su equipo técnico y humano. Esto quiere decir que hay que tener las instalaciones en excelente uso y cuidar tanto la maquinaria como el local y el producto | X |  |
| Hay que comenzar a trabajar los platos de repostería más difíciles, los que sean poco familiares y conocidos para adquirir mayor experiencia en los otros más sencillos |  | X |
| No se sobrecargarán los costes, se aprovechará todo lo posible el material, se limpiará y revisará la maquinaria regularmente y se evitará que la materia prima útil vaya a la basura | X |  |
| Es importante recordar que en repostería es fundamental medir, pesar y ajustar todos los ingredientes y sus proporciones, seleccionar muy buenas calidades y dedicar el tiempo necesario a leer tranquilamente las fichas técnicas, a preparar la mise en place y a organizar la cocina correctamente | X |  |

**14. Relacione cada máquina con el tipo de uso que se le da.**

Baño María

Termoselladora

Regeneración

Preelaboración

Envasado al vacío

Cubetas GN