



Materia: Pastelería 2  
Tema: clasificación de masas

Año: 3°  
Fecha: 7/10 al 11/10

1- Unir con flechas

Batido pesado



Batido liviano



Masa quebrada o Sableé



Masa hojaldrada



Masas Leudadas



Masas aireadas



Masas escaldadas



2- Elija la opción correcta

- a) Para hacer una tarta bato la manteca con el azúcar      1) técnica de samblage      2) técnica de cremage
- b) El pionono es un batido      1) batido liviano      2) batido pesado      3) batido mediano
- c) Voy hacer un pan lactal que es una masa      1) escaldada      2) fermentada      3) aireada
- d) La masa bomba es una masa      1) aireada      2) escaldada      3) hojaldrada

3- Escribe la palabra correcta

Masa sableé    Masa fermentada    Masa escaldada    Masa aireada  
Batidos    Masas hojaldradas

- a) Incorporación de aire a través de burbujas    b) Masas desgranables, con gran cantidad de materia grasa

- b) Masas formadas con varias capas de masa y materia grasa.    c) Masa que lleva levadura

- d)Preparación muy ligera, se realiza con claras    e) La harina se cocina en un medio líquido.

4) escriba una receta para hacer Masa bomba

5) Escriba los pasos para hacer una masa hojaldrada