

Materia: Pastelería 1 Año: 2°
Tema: clasificación de masas Fecha: 6/10 al 12/10

1- Unir con flechas

Batido pesado



Batido liviano



Masa quebrada o Sableé



Masa hojaldrada



Masas Leudadas



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)masa hojaldrada 2) masa fermentada 3) masa sableé

d) Las facturas son.... 1) masa quebrada 2) batidos 3) masa hojaldrada

3- Escribe la palabra correcta (escriba las palabras igual al modelo)

Masa sableé Masa fermentada 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

_____

c) Para hacer masas secas utilizo.....

_____

e) Dejo leudar la masa hasta que duplique su volumen

_____

4) Escriba una receta que se haga con masa quebrada (breve)