

# **TAREAS PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA, 1º PRC.**

**Martes, 17 – marzo – 2020**

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. CREMAS Y RELLENOS DULCES Y SALADOS**

**Libro de referencia: PROCESOS BÁSICOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA. Editorial Altamar**

### **Materias primas:**

➤ **Ingredientes principales:**

- Agua
- Leche
- Huevos
- Mantequilla

➤ **Ingredientes secundarios:**

- Azúcar
- Yemas de huevo
- Claras de huevo
- Azúcar lustre o azúcar glas
- Azúcar lustre antihumedad
- Nata
- Zumo de limón
- Cáscara de limón
- Canela en rama
- Vainilla
- Chocolate
- Almendra
- Harina de maíz
- Cacao
- Hojas de gelatina
- Cremor tártaro
- Praliné de avellana
- Granillo de almendra
- Café soluble
- Aceite
- Cebolla
- Sal
- Nuez moscada
- Pimienta

- Roquefort
- Paté
- Sobrasada
- Anchoas
- Salmón
- Atún

## Clasificación de las cremas:

### ➤ Calientes:

#### ▪ Dulces:

##### ✓ Agua:

✚ Manjar blanco

✚ Chocolate

##### ✓ Leche:

✚ Pastelera inglesa

✚ Mier

✚ Flan

✚ Trufa o ganache

##### ✓ Huevos:

✚ Yema

✚ Limón

✚ Merengue:

❖ Ordinario o francés

❖ Suizo

❖ Italiano

##### ✓ Mantequilla:

✚ Azúcar

✚ Claras

✚ Yemas

✚ Leche

#### ▪ Saladas:

✚ Bechamel

✚ Crema muselina

### ➤ Frías:

#### ▪ Dulces:

✚ Nata

✚ Trufa clara

✚ Moca

#### ▪ Saladas:

✚ Lactonesa

✚ Cremas de mantequilla

➤ **Compuestas:**

- ✚ Saint-honoré
- ✚ Crema muselina
- ✚ Crema muselina de avellana

Como podéis recordar, hicimos varias cremas que están dentro de esta clasificación:

- *La crema pastelera-inglesa*: crema de leche, dulce y con aplicación de calor
- *La trufa*: crema de leche, dulce y con aplicación de calor (aunque también la podemos meter en cremas frías si consideramos la trufa fría)
- *Los tres merengues*: crema con base huevos, dulces y con aplicación de calor
- *La nata*: crema dulce y fría
- *Saint-honoré*: crema compuesta
- *Muselina*: crema compuesta
- *Crema de mantequilla*: si recordáis, la crema de mantequilla que elaboramos era con base de claras (almíbar y claras al que le añadimos la mantequilla)

Nos faltan las otras clases de cremas de mantequilla que espero que elaboramos tan pronto como volvamos a la normalidad

Mientras tanto, podéis ir mirando y estudiando la clasificación y relacionarlas con las fichas que ya hemos elaborado.

Para reforzar el estudio, podéis realizar las actividades de la unidad didáctica 6.

Si tenéis alguna duda, poneros en contacto conmigo a través del correo o del wasap.

Los ejercicios los corregiremos a partir del lunes día 23 – 3 – 2020. Por favor, enviarlos antes de esa fecha.