

SOBREMESAS EN RESTAURACIÓN. 2º COGA

Martes, 17 – marzo – 2020

**Libro de texto de referencia: POSTRES EN RESTAURACIÓN.
Editorial Altamar**

UD 6: POSTRES DE LA COCINA INTERNACIONAL

➤ **Postres del sur de Europa:**

- **Pastéis de Belém:** Portugal
- **Tiramisú:** Italia
- **Panna Cotta:** región del Piamonte (Italia)

➤ **Postres de Francia y el Benelux:**

- **Éclairs:** Francia
- **Macaron:** Francia
- **Gofre:** Bélgica, Países Bajos, norte de Francia, región alpina de Italia y Suiza

➤ **Postres del centro y el norte de Europa:**

- **Banitsa:** Bulgaria
- **Baklava:** varios países del Mediterráneo y de los Balcanes como Grecia y Turquía
- **Sachertorte:** Austria
- **Linzertorte:** Austria
- **Apfelstrudel:** Austria y sur de Alemania
- **Selva negra:** Alemania
- **Koláče:** Checoslovaquia y Eslovaquia
- **Szarlotka:** Polonia
- **Kremówka:** Polonia
- **Wienerbrød:** Suecia y Noruega

➤ **Postres de origen británico:**

- **Crumble:** Origen británico y habitual en los Estados Unidos
- **Lemon pie:** Estados Unidos y Gran Bretaña
- **Bread and butter pudding:** Gran Bretaña

➤ **Postres de influencia norteamericana:**

- **Cheese cake:** Nueva York

- **Brownie**
 - **Baked Alaska**
 - **Boston cream pie:** Massachusetts
 - **Pancakes**
 - **Nanaimo bar**
- **Postres de América del Sur, Oceanía, África y Asia:**
- **Alfajores:** América del Sur
 - **Pavlova:** Oceanía
 - **Jelly slice:** Oceanía
 - **Lamington:** Australia y Nueva Zelanda
 - **Daifuku de fresas y anko:** Asia

TAREAS:

1. Desarrollo del esquema
2. Estudio de la unidad didáctica
3. Realizar las actividades de la unidad didáctica

En caso de dudas, podéis poneros en contacto conmigo a través de mi correo electrónico o de mi wasap. De la misma forma, enviar las actividades realizadas para su corrección.

Fecha de entrega: lunes, 23 – marzo - 2020