

Inglés: 1º Ciclo Superior Dirección de Cocina.

Actividades a realizar durante los días **23** y **24** de Marzo:

- Estudiar el **contenido** visto durante este **segundo trimestre** (vocabulario, menús, definiciones, recetas....etc) de cara al examen de evaluación.
- **Visualizar** el video que se adjunta y redactar el postre realizado por Anna Olson (A lemon tart) teniendo en cuenta, como siempre los diferentes ingredientes y el método de preparación.
- Traducción de la receta que se adjunta.
- **Correo** de contacto de la profesora: martabarro@edu.xunta.es
- Consultar la carpeta de contenidos para la realización de más actividades.

Pontedeume, 23 de Marzo de 2020.

Pastel de Chocolate



Ingredientes:

- Para el pastel
- 225 g de harina multiusos.
- 350 g de azúcar.
- 85 g de cacao en polvo.
- 1½ cucharadita de levadura.
- 1½ cucharadita de bicarbonato.
- 2 huevos de corral.
- 250 ml de leche.
- 125 ml de aceite girasol.
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla.

- 250 ml de agua hirviendo.

- Para el glaseado de chocolate

200 g de chocolate puro.

200ml de nata.

Preparación:

1. Precaliente el horno a 180C / 160C Ventilador / Gas 4. Engrase y forre dos fuentes de hornear de 20cm
2. Para el pastel, coloque todos los ingredientes del pastel, excepto el agua hirviendo, en un bowl grande para mezclar. Con una cuchara de madera o una batidora eléctrica, bata la mezcla hasta que quede suave y bien combinada.
3. Agregue el agua hirviendo a la mezcla, poco a poco, hasta que quede suave. (La mezcla del pastel ahora será muy líquida).
4. Divida la masa de la torta entre las fuentes de hornear y hornee en el horno durante 25–35 minutos.
5. Retire los pasteles del horno y deje que se enfríen por completo, aún en sus fuentes.
6. Para el glaseado de chocolate, caliente el chocolate y la nata en una cacerola a fuego lento hasta que el chocolate se derrita. Retire la sartén del fuego y bata la mezcla hasta que esté suave, brillante y espesa. Ponga a un lado para que se enfríe durante 1 a 2 horas.



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADE
E FORMACIÓN PROFESIONAL



IES FRAGA DO EUME

Avenida Ricardo Sánchez nº 3
15600 Pontedeume (A CORUÑA)

TF: 881930448

Mail: ies.fraga.eume@edu.xunta.es

Web: iesfragaeume

galicia

7. Para armar el pastel, pase un cuchillo de hoja redonda alrededor del interior de los moldes para pastel para desmoldar los pasteles. Retire con cuidado los pasteles de las fuentes.
8. Extienda un poco de glaseado de chocolate sobre la parte superior de uno de los pasteles de chocolate, luego cubra cuidadosamente con el otro pastel.
9. Traslade el pastel a un plato para servir y cubra todo el pastel con el glaseado de chocolate, usando una espátula.



Xacobeo 2021