

24-3-2020 TAREAS PBPR. 1ºPRC

Hola a tod@s!!

Como la mayoría de vosotros ya me habéis enviado los trabajos de la UD6 de cremas y rellenos, vamos a empezar el repaso y la ampliación de la unidad que trata sobre las masas quebradas, UD4.

Habíamos visto una primera división entre las técnicas de emulsión (primero la emulsión del azúcar con la mantequilla y los huevos y posterior incorporación de la harina) y la técnica sablé (primero se mezcla la harina con la mantequilla y a continuación se incorporan el resto de los ingredientes).

De esta forma obtendríamos con la primera técnica la pasta brisa y la pasta bretón, y con la segunda técnica obtendríamos la pasta sablé. (Recordar que la pasta bretón se caracteriza por la incorporación de impulsor en la masa).

Pues bien, a partir de ahí, podemos hacer otras clasificaciones para la elaboración de diferentes pastas:

- Pastas de corte: florentinas, nevados, polvorones, almendrados, etc.
- Pastas de crema: lenguas de gato, tulipas, tejas, cigarros, cucuruchos, etc.
- Pastas de manga:
  - ✓ Rizadas
  - ✓ Lisas

Os propongo que investiguéis sobre estos tipos de pastas, averiguar en qué consiste cada clase, analicéis las diferencias y me las vayáis enviando mientras yo voy corrigiendo las anteriores.

De todas formas, si tenéis alguna duda, podéis seguir contactando conmigo a través del wasap o de uno de los dos correos que os facilité.

Seguir trabajando así y aprovechar el tiempo para que una vez que nos incorporemos a las clases, tengamos más tiempo para la parte práctica.

Un saludo

Mar