

26-03-20 Tarea de repaso de los gelificantes, **fecha de entrega antes del 30-03-20**

enviar por correo fecoucheiro@edu.xunta.gal

**identificarse**

1. Consulta los apuntes de gelatina y gelificantes enviado por correo y completa esta tabla (se enviará en formato Word por correo) con los datos requeridos.

nombre del gelificante	Dosificación por litro	Usos o aplicaciones	Origen o procedencia

2.

2. Define el termino de termorreversible..

3. Explica cuales son las gelatinas naturales por extracción.

4. Temperatura aproximada que necesita alcanzar la gelatina para fundir.

5. Nombra 6 elaboraciones de pastelería donde usemos la gelatina.