

UD 10

PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

- 1.-¿Qué sentido es el más importante para degustar un postre, por qué?
- 2.-¿Es importante el sentido de la vista a la hora de presentar un postre? Justifica tu respuesta.
- 3.-Analiza la importancia de la altura en la presentación de platos. ¿La consideras importante? Justifica tu respuesta.
- 4.-¿En la presentación de un postre, qué nos proporciona la composición oblícua?
- 5.-¿Por qué es necesario atemperar el chocolate para realizar decoraciones?
- 6.-Enumera los pasos a seguir para cargar y descargar un sifón. ¿Cómo elaborarías un bizcocho de sifón?
- 7.-La tª de los postres calientes debe servirse a unos grados determinados, ¿cuáles? ¿y los fríos?
- 8.-¿Cuándo debemos colocar los crujientes en el momento del servicio? ¿qué fin tiene normalmente la arena o rugosidad que se coloca bajo una quenelle de helado?
- 9.-¿Qué mención corresponde aun postre antiguo con las mismas mat. Primas y que presentan un aspecto totalmente diferente y texturas modificadas?
- 10.-Tipo de servicio que más se utiliza en la actualidad: americana, rusa, inglesa.(escoge uno)