

Curso: 3°1° Ciclo Superior

Turno: Mañana y Tarde

Profesora: Baleriano Roxana. Numero de contacto 387409087

Correo: roxbaleriano@gmail.com

ARTESANIA EN AZUCAR

TRABAJO DE INVESTIGACION

Para la realización de las actividades podrán consultar en internet o bien consultar a sus docentes conformando grupos de WhatsApp a tal fin. Se sugiere buscar en páginas especializadas en información gastronómica de pastelería y repostería.

Las actividades deben presentarse el día que corresponde a su clase, al correo de su docente.

Actividad para la semana del 11 de Mayo;

- A. Realice el paso a paso de la construcción de la capilla con pastillaje filipino.
- B. Investigue algunas recetas de bizcochuelo apto para el forrado con fondant extendido.
¿Qué tipo de bizcochuelo se utilizan para las tortas torneadas?
- C. ¿Cuáles serían los rellenos más aptos para las tortas forradas? Se pueden humedecer con almíbar las tortas forradas.

Actividad para la semana del 18 de Mayo;

1. Describa como se realiza el montaje de tortas de más de un piso.
2. Como se realizan las bases artesanales en telgopor y con fondant, describa el proceso de cada una de ellas.
3. Averigua que es el pegamento comestible como se elabora. ¿Qué es el CMC?

Actividad para la semana del 26 de Mayo;

- a. Realice con la ayuda de su docente la técnica de collage utilizando glasé real fluido y a punto.
- b. Para que se utiliza la colorimetría en pastelería y cuál es su importancia.

Actividad para la semana del 1 de junio;

- A. Describa alguna receta de galletas para decorar y decore con glasé real .Realícelas y presente fotos a su docente. Realícelas con ayuda de tutoriales de YouTube y su docente.