



TAREAS

- **CLASE 2**

Leer y resumir sobre el creador de la torta opera y su origen

Leer y resumir origen del cheese y tiramisú

Investigar tipos de ganache

- **CLASES 3**

Investigar tipos de merengues y realizar un cuadro comparativo.

Leer y resumir técnicas para realizar daquaise y macarrones.

- **CLASE 4**

Leer y resumir técnicas de cocción de creme brule

Investigar sobre los componentes de un mousse

Buscar imaganes y traer algunas para realizar el montaje en clase.

- **CLASE 5**

Hacer receta estándar con formato de la UTE, de selva negra de Heston Blumethal

Hacer recetario grupal con fotos de las clases anteriores, presentar anillado y con costos.



MATERIALES E INGREDIENTES

- UNIFORME

- 1 Delantal
- 2 Limpiones
- 1 Gorro

- MATERIALES (Grupal)

- 2 espátula de codo
- 1 cuchillo cebollero
- 1 puntilla
- 1 cuchillo de cierra
- 10 acetatos
- 1 tijera
- 2 transfer de preferencia con figuras doradas
- 1 rollo de film
- 1 rollo de papel encerado
- 2 moldes de plástico de semiesferas
- 3 bases de espuma flex delgadas para tortas
- 35 bases redondas para montaje de postres individuales (tipo cyril) (García reinoso)
- 1 boquilla lisa grande, con maga desechable o de tela y aplicador de boquillas
- 1 boquilla risada grande, con manga desechable o de tela y aplicador de boquillas
- 1 rasqueta dentada de preferencia triangulare varias puntas
- 1 rasqueta lisa de metal o plástica
- 1 frasco de pintura en polvo dorado (mercado de santa clara)
- 20 gelatineros o bowls para realizar mise n place.
- 1 cinta adhesiva

Nota: Es importante traer mantelería y cristalería para el montaje de los postres para la presentación final de cada clase de los postres.

- INGREDIENTES (Grupal)

Para las decoraciones de los postres hay que tener 1 kilo de chocolate sucedáneo blanco y 1 kilo de chocolate negro (semiamargo) de la chocolatería nacional en monedas, esto se consigue en el mercado de santa clara no es recomendable comprar al peso, si no pedir la funda cerrada y que sea en monedas. Esto no pide las recetas.

Para le chocolate real es indispensable usar chocolate Nestlé, este será utilizado para todas las preparaciones que contengan chocolate. Ejm mousses, ganaches.



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Crema de leche debe ser marca la lechera, para evitar que se corten las preparaciones.

Harina bb o santa lucia, no al peso

Mantequilla siempre debe ser sin sal y marca vita.

Para las clases en las que se va utilizar almendra en polvo es mejor traerla ya molida.

Nota: Es importante respetar las marcas