

ACTIVIDADES DE AUTOEVALUACIÓN

1. ¿Cuáles son los ingredientes básicos de una crema inglesa?
 - a) Leche, yemas y azúcar.
 - b) Leche, huevos y azúcar.
 - c) Leche, huevos, harina y azúcar.
2. ¿Qué es la *gianduja*?
 - a) Cobertura mezclada con pasta de frutos secos.
 - b) Cobertura mezclada con praliné.
 - c) Cobertura mezclada con nata.
3. ¿Cuál es el elemento aireante en una *chiboust*?
 - a) Nata semimontada.
 - b) Merengue.
 - c) Mezcla de nata semimontada y merengue.
4. ¿A qué temperatura máxima se puede disolver la gelatina sin que pierda poder gelificante?
 - a) 40-50°C.
 - b) 60-70°C.
 - c) 80-85°C.
5. ¿Qué azúcar se puede usar para elaborar un merengue y aprovechar su propiedad de retener humedad y así evitar la tendencia al secado en cámara/congelador de los semifríos?
 - a) Azúcar invertido.
 - b) Azúcar glas antihumedad.
 - c) Azúcar *fondant*.
6. ¿Qué porcentaje de materia grasa debe tener la nata para poder ser montada?
 - a) 25-29%.
 - b) 30-32%.
 - c) 33-36%.
7. ¿Cuáles son las elaboraciones que se consideran elementos aireantes en los semifríos?
 - a) Nata semimontada, pasta bomba y claras de huevo (merengues).
 - b) Nata montada, pasta *choux* y claras de huevo (merengues).
 - c) Nata semimontada, pasta de cigarrillo y claras de huevo (merengues).

8. ¿Qué elaboración se montará mejor si se hace a temperatura ambiente y se añade una pizca de sal o gotas de zumo de limón o ácido cítrico?
- a) Merengue.
 - b) Pasta bomba.
 - c) Nata semimontada.
9. Cuando se mezcla la nata semimontada en una determinada base que contiene gelatina, ¿por qué se añade cuando la base empieza a gelificar ligeramente?
- a) Para facilitar una mezcla más homogénea y uniforme.
 - b) Para evitar que la grasa de la nata se funda y la nata pierda volumen.
 - c) Para facilitar que se puedan rellenar los moldes.
10. ¿Qué ingrediente resta poder gelificante a la gelatina y hace que sea necesario añadirla en un porcentaje un poco más alto?
- a) Frutas poco dulces y maduras.
 - b) Frutas muy dulces y maduras.
 - c) Frutas muy ácidas.