

PROFESOR: KAMAL ROBATI

TARTA SAN MARCOS/ PARIS-BREST/ TARTA SACHER/ TARTA OPERA/ PASTEL RUSO/ SAVARÍN.
TIRAMISÚ/ MILLE-HOJAS/ BROWNIE/ ISLA FLOTANTE.

1- Reúne la receta de cada uno de los postres listados arriba, usando el siguiente modelo

(Todos los elementos de estas recetas están en el libro que usamos en clase):

Foto (opcional)	Selva negra		
INGREDIENTES:	CANTIDAD	UND.	ELABORACION
bizcocho:		gr	
harina	70	gr	● montar el huevo y el azúcar, triple volumen
cacao en polvo	30	gr	● tamizar la harina con el cacao, el impulsor y almidon
huevo		UND.	● añadir la mezcla seca a la húmeda
azúcar		gr	● trabajar suave con la lengua
impulsor	2	gr	● escudillar en placa o molde
mantequilla derretida		gr	● hornear a 180C, 10 minutos xa placa, 15 xa molde
almidón		gr	● montar la nata con el azúcar
relleno:			● cortar el bizcocho en 3 bandas
nata xa montar	700	gr	● enbibar lo con el almíbar
azúcar	70	gr	● aplicar la nata montada con manga en 2 capas
cerezas en licor	150	gr	● colocar la cerezas en las 2 capas una encima de otra
almíbar simple	50	gr	● colocar la tercera capa y aplicar la nata por todos lados
			● acabar con copos de chocolate

Acabado: copos de chocolate.

Servicio: plato llano postre.

2- Al acabar el recetario, clasificar todas las masas que contiene usando la tabla "2.1. Masas de múltiples aplicaciones. Página: 18", y las cremas y rellenos usando la tabla "4.1. Rellenos y cremas. Página 87".

Entrega: 27-3-2020.

Se evaluarán los 2 ejercicios de cada receta, su conjunto tendrá el valor de un punto.

E-mail: kamal.robati.fds@gmail.com