

Conté la **A**: Pols que resulta de moldre cereals

Conté la **B**: Massa de farina, ous, sucre i una mica de llevat que es cuina al forn dins d'un motlle; en ocasions serveix com a base per elaborar diferents tipus de pastissos.

Comença per **C**: Part interior de l'escorça de les branques de cert arbre que és molt aromàtica i de sabor agradable i s'empra com a condiment.

Conté la **D**: Fruit de la palmera, de forma allargada, color marró, comestible i amb sabor molt dolç, que té un os en el seu interior recorregut per un solc.

Comença per **E**: Instrument de pastisseria que consisteix en una paleta petita, curta, o allargada formada per una làmina de metall de forma triangular, rectangular o avalada amb les voreres esmolades i un mànec llarg o curt

Comença per **F**: Màquina de cuina o pastisseria que servei per coure en el seu interior.

Conté la **G**: Líquid molt usat a pastisseria sense sabor, ni color ni olor.

Comença per **H**: Edifici on els viatgers poden allotjar-se, menjar o rebre altres serveis.

Conté la **I**: Fer bullir un ingredient per tal d'extreure el seu color, olor o sabor.

Conté la **J**: Inflamar i fer cremar durant una breu estona el sucre, licor o l'aiguardent amb què s'ha regat un preparat o un menjar.

Comença per **K**: mesura resultant de multiplicar per mil 1 grams.

Conté la **L**: tot tipus de beguda aconseguida per destil·lació

Comença per **M**: Amalgama de ingredients que treballarem sobre una taula o a màquina amb farines o fècules com a ingredient principal.

Conté la **N**: Cítric molt usat a la cuina per les seves propietats acidulants.

Comença per **o**: Greix de procedència animal o vegetal, líquid a la temperatura de 20°C.

Comença per **P**: Ingredient principal de les coques típiques de Valldemossa.

Conté la **q**: fruit comestible d'un groc vermellós i de polpa gelatinosa de color taronja. Dona nom al color de la roba de certs exèrcits.

Comença per **r**: Transformar un material per a ésser reutilitzat, no necessàriament en la seva forma original.

Conté la **s**: Plural de l'ingredient que ens farà augmentar de volum una elaboració de pastisseria després de la seva emulsió i posterior cocció.

Comença per **T**: Superfície de treball

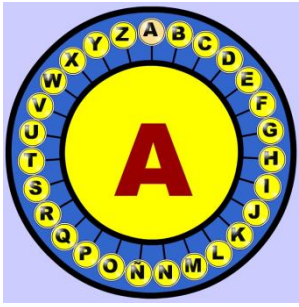
Conté la U: Utensili de pastisseria que s'usa per a la medició de líquids.

Comença V: Líquid resultant de l'extrusió del raïm i la seva posterior fermentació. L'usam per a cuinar un plat típic amb peres

Conte la X: Espàtula de pastisseria , de plàstic , petita i amb forma de mig cercle.

Conté la Y: Beguda alcohòlica, anomenada oficialment *brandi*, obtinguda a partir de vi o d'altres mosts de fruites envellits en bótes de roure o d'alzina. (conyac)

Conté la Z: Pa en forma de llaç, empolsat amb sal i comí. D'origen alemany. pretzel



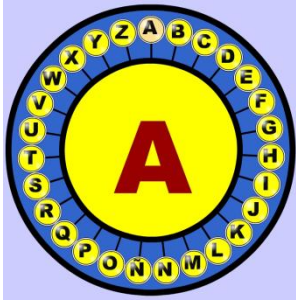
Instruccions

Apunta en un paper la resposta a la definició.

Es faran 2 passades a cada nivell. Tres cartes, un comodí

Les definicions no es repetiran en la mateixa passada

L'idioma de resposta és el català. El tercer nivell es pot usar el mòbil.



Comença per A: Insecte productor de la mel

Comença per B: Massa de bollería dolça d'origen francès i que es sol servir per berenar.

Comença per c: Crema de nata i sucre muntada. (chantilly)

Conté la D: Llinatge del cuiner que durant un anys fou el millor del Món. Tenia el restaurant a Cala Monjoi

Conté E: Acció de coure un ingredient amb abundant oli calent. (fregir)

Comença la F: Pasta de sucre. (fondant)

Comença per G: Acció produïda per la adició de gelatina a un líquid. (gelificar)

Comença per H: Plantes herbàcies aromàtiques que hom emprava per a adobar o aromatitzar certs plats . (herbes)

Conté la I: tipus d sucre que s'usa per a fer sucre estirat (isomalt)

Conté la j: Massa porosa i tova que usarem per a fer pa (esponja)

Conte la k: Beguda espirituosa neutra obtinguda per destil·lació de mosts procedents de la fermentació alcohòlica de la patata (vodka)

Comença per L: Sacaromices cerevisiae (llevat)

Comença per M: Fruita grossa, recol·lectada a mitjans d'estiu i de carn blanquinosa i pell verda

Conté la N: Elaboració de pastisseria feta amb massa semi fullada i amb forma de mitja lluna

Conté la O: Producte resultant de moldre i refinar el cacau.

Conte la P: acció de picar, moldre, triturar, esclafar (capolar)

Conté la Q: Dinar o sopar de gala, de luxe, de festa (banquet)

Conté la R: Boquilla de pastisseria amb la punta no llissa. (arrissada)

Comença per S: Pella de inox amb el fons refractari (sauté)

Comença per T: Fer més petit un ingredient (tallar)

Conte la U: Producte de la combustió. Mètode d'aromatització. Mètode de conservació.

Conte la V: denominació oficial del xampany elaborat a l'estat espanyol. (cava)

Conté la x: Màquina per a picar, triturar (túrmix, thermomix)

Conte la Y: Origen del sucre moré.

Conté la Z: Rom mallorquí.

Mòbil 20 segons

Conte a. Postres a base de nata i lligat amb gelatina originari d'Itàlia (panacotta)

Comença per B . Bunyols francès (beignets)

Comença per C. Postre amb nom de dona. Un semi fred forrat de bescuit (Carlota)

D. Galetes de Dinamarca. (Daneses)

E. Origen del Eish Saraya (Egipte)

f. Dolç de la Rioja (fardalejos)

G galetes que fan por (Halloween)

I Postres francès a base de crema anglesa amb merenga (Illes)

J. Els paparajotes d'on són originaris o típic (Jaen)

K. Blat de moro torrat (Kikos)

L Lo que dona sa vaca . llet

M. escuma . (Mousse)

N. Típic de Nadal , semi fullat i ensucrat. (Nevaditos)

O. Dolç típic d Jaen. Pa aplanat i petit fet amb oli d'oliva (Ochío)

P. Ingredients bàsic de les coques de Valldemosa (patata)

Q. la vaca que rie (Quesitos)

R. Coca de vellut vermell (Red Velvet)

S. Emulsió d'ou i sucre típica francesa per a gratinar (sabaione)

T. Coca amb cremes i decoració (tarta)

u. Conjunt de roba de cuina (uniforme)

V. Líquid extret de premsar raïm (vi)

X. massa de rebosteria escaldada i cuinada al forn (Xoux)