



FORMACIÓ
PROFESSIONAL **F**
ILLES BALEARS

Tasca CF 1 (pastisseria) per a dia 27 d'octube

(Aquesta tasca també és a la web

<http://www.cuinant.com/iesgcc2023.html>

i al classroom del classe)

27 octubre de 12:00 a 14:00 H. Aula 113.

Aquesta activitat la tenen programada al classroom per a aquest dia.

1. Visualitza la següent vídeo recepta de cuina i cinema. **Coulant de xocolata**

<https://www.youtube.com/watch?v=-4-K8YmlUAs&t=13s>

Un cop visualitzada passa a net la recepta detallant els ingredients i la elaboració usant la següent fitxa

[http://www.cuinant.com/fotosies/2021%20plantilla%20recepta%20\(1\).pdf](http://www.cuinant.com/fotosies/2021%20plantilla%20recepta%20(1).pdf)

Respon:

2.- En aquesta elaboració s'elabora una recepta ambientada en una pel·lícula gastronòmica.

Cerca i fes una llista d'altres pel·lícules gastronòmiques indicant l'any d'estrena, la trama i perquè és rellevant a **nivell gastronòmic**.

3.- Una pel·lícula també amb una trama gastronòmica és la japonesa “ Una pasteleria en Tokio”. <https://www.youtube.com/watch?v=-WfTz1bJE7U> Part de la trama gira en un dolç tradicional anomenat dorayaki, normalment farcit d'anko. Aquí teniu el vídeo amb la seva elaboració <https://www.youtube.com/watch?v=v2qMv7UoN9A&t=123s>

Seguin la seva recepta que trobaràs a continuació calcula la nova recepta que hem d'usar per a fer **35 pastisssets**.

Ingredients per a uns 10 pastisssets:

200 grams de farina
50 grams de sucre
1 cullerada de postres de mel (50 grams)
2 ous grans (100 grams)
1 cullerada de postres de llevat químic (16 grams) (canari, royal o qualsevol altra marca)
1 pessic de sal
75 ml d'aigua
Nutella per omplir

Elaboració

Posem els ous (balncs i rovells) en un bol i els batem juntament amb el sucre, la mel i el pessic de sal. La sal potencia els sabors, així que no és habitual donar posar-ne una miqueta en els nostres dolços. Quan està ben escumat, afegim l'aigua, tornam a batre i ja li afegim la farina tamisada juntament amb el llevat químic. Batem de nou i la deixam reposar durant mitja hora i ja tindrem la massa a punt per cuinar-la. Per fer aquestes coques, cal que tinguem una paella o planxa antiadherent, d'aquestes que no cal greixar. En cas de tenir que posar-li mantega o oli l'hem de assecar bé amb un paper de cuina i, tot i així, el primer pastisset que fem no ens quedara tot perfecte. Encalentim la planxa, paella o crepera i baixem el foc perquè no se'ns cremin massa i es vagin fent a poc a poc. El foc hem anar modificant-lo fins a aconseguir que se'ns torrin el just. Omplim una cullera sopera de la massa i la tirem a la paella, anant alerta de que la massa caigui al centre de la nostra coca i es vagi expandint, de manera que es vagin formant cercles bastant regulars. Quan la massa estigui plena de bombolletes, ja la podem girar amb una espàtula de silicona i alerta a no deformar-la. Un cop girada, torram igual per l'altre costat i les anem traient del foc. Quan ja s'han refredat, ja podem omplir de nutella al gust. Un cop tancats, es poden guardar a la nevera, fresquets estan més bons.

Coulants.



Dorakayi

