



## Treball trimestre pastisseria.

### LLIBRE DE CUINA

1-. Crear un llibre de pastisseria amb les receptes que setmanalment es pugen a <http://www.cuinant.com/jes1314.htm> **indicades com a receptes per al llibre.**

#### Instrucció pera fer el treball .

- a) Elaboració d'un petit receptari amb les receptes bàsiques de pastisseria.
- b) Cada recepta de d'èsser calculada /reformulada per a 10 comensals ( 150 grams de ració).
- c) Cada recepta a de comptar amb la llista d' ingredients ( igual unitat de mesura) i l'elaboració.
- d) El llibre ha de comptar portada/títol/índex/ recepta / i alguna foto . Trobareu fotos de la feina diària a <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/>.
- e) El llibre pot ésser en format fol (A4) o quartilla (A5) . A ma (*amb bona presentació*) o a ordinador (*preferiblement*) . No obstant el treball s'ha de presentar en format digital també.
- f) La data de lliurament serà dia **17 de març** .
- g) **A més el llibre ha d'incloure dues receptes pròpies de cada alumne. Hi ha l'opció de fer la recepta a classe si s'acorda la data amb el professorat.**
- h) Receptes que ja es poden començar a treballar amb data de 17/1/14: creppes, pa blanc, bescuit planxa, escuma Xoco, rerengue italià, gató i bescuit d'ametlles i bescuit de coco.

Exemple de recepta sense formular amb base 10 i recepta formulada amb base 10 a 150 grams/racií .

Bescuit base ( planxa)	Bescuit base (planxa)
4 ous ( 4 x 75 grams = 300 grams )	Ous 900 grams
100 sucre	Sucre 300 grams
100 farina	Farina 300 grams
Pes total 500 grams ( / 150) <b>3,3 racions</b>	Pes total 1500 grams ( <b>10 racions</b> )

Exercici per a dia 17 de gener.

Nom:.....

Pastisseria.

1.- Passa les següents mesures a la unitat indicada.

12 grams a litres		½ kilogram a grams	
6 dl a litres		23 grams a kilograms	
8,9 decílitrés a litres		¾ de kilogram a grams	
20 cc a litres		2000 grams a kilograms	
34 ml a cc		200 grams a kilograms	
78 litres a ml		20 grams a kilograms	
345 ml a dl		2 grams a kilograms	

2.- Reformula la següent recepta per a 180 comensals saben que cada comensal menjarà 225 grams per ració.

#### PASTÍS DE XOCOLATA

INGREDIENTS 250 g de xocolata fondant, 250 g de sucre, 250 g de mantega fosa, 6 cullerades rases de farina ( 150 grams) ., 4 ous sencers, 1 cullereta de llevat.

PREPARACIÓ. Barrejau la mantega fosa amb el sucre. Afegiu-hi la xocolata, també fosa mesclau-ho bé i esperau 15 minuts fins a que la mescla es refredi. Afegiu-hi els quatre rovells, la farina tamisada i el llevat. Finalment, pujau els blancs a punt de neu. Abocau la mescla en un motlle untat amb mantega i enfarinat i ho feis coure al forn a 180°C durant 45 minuts. Decorau amb xocolata fosa mesclada amb ametlla torrada capolada.

3.- Prova de reconeixement de productes. ( a cuina)

5.- Si volem fer un bescuit de cafè ( amb cafè líquid) amb la recepta de bescuit base, com ho podem fer. Raona la resposta e indica la nova recepta. I amb cafè en pols o soluble?. Y si el volem fer farcit de crema pastissera un cop cuit , quina recepta emprarem?

**( pensau a entregar el comentari de la pel·lícula , “ El pan nuestro de cada dia”)**