



Universidad Del
Sureste

Lic. Gastronomía

Catedrático:

Alumno: Luis
Antonio Solís
Pérez

Tema: Qué Tipo
De Postres
Abarca La
Repostería
Gourmet

Materia:
Repostería
Gourmet
Avanzada

Grado: 4to
Cuatrimestre

Grupo: "Único"

Fecha:03/10/202
0

Que tipo de postres abarca la repostería gourmet

Los postres de repostería son el conjunto más amplio y tienen como principales ingredientes el azúcar, los huevos, la leche, ocasionalmente las frutas y un uso muy menor (y en ocasiones inexistentes) de las harinas.

TARTA

El término francés tarte llegó a nuestra lengua como tarta. El concepto suele emplearse con referencia a un pastel de tamaño grande que puede ser dulce o salado y que se rellena con diversos ingredientes.

CUPCAKES

Un cupcake es un pastelito o tarta individual de origen estadounidense, la base es una masa tipo bizcocho suave y esponjoso, compuesta generalmente por harina, azúcar, mantequilla y huevos aunque esta masa básica admite las mil y una variantes.

APFELSTRUDEL

El strudel se prepara con una masa muy fina rellena de compota de manzana, azúcar, canela y pasas, que después se hornea. Se puede aromatizar con ron o añadir almendras, nueces o piñones.

PAVLOVA

Es un postre con base de merengue, crema batida y frutos rojos. Se dice que fue la visita de la bailarina rusa Anna Pavlova a Nueva Zelanda a comienzos del siglo XX la que inspiró la creación de este postre en su honor.

PASTEL DE QUESO

Esta tarta se caracteriza por su textura esponjosa, suave y ligera, por lo que también es conocida como Cotton cheesecake.

TIRAMISÚ

Tan delicioso como popular, el tiramisú es el postre más característico de Italia (proveniente de la Toscana). Es un postre liviano y fresco.