

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"HERRAMIENTAS DE TRABAJO"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: REPOSTERÍA GOURMET AVANZADA.

SEMESTRE: 4°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 19 DE SEPTIEMBRE DEL 2020

Báscula: Es la báscula porque siempre creo que son más precisas las cantidades tanto de los sólidos como de los líquidos y en muchas recetas de repostería los ingredientes deben ser pesados con precisión.



Una espátula: La espátula es imprescindible para aprovechar toda la masa o cremas cuando la volcamos en el molde, o para mezclar ingredientes.



Moldes:



Rodillo: El rodillo es un cilindro con un mango en cada extremo que se utilizar para extender o estirar masas y nivelarlas.



Pincel de silicona o brochas: Los pinceles se usan para dar brillo a las **masas** o para pintar con mantequilla fundida un molde o bien repartir una glasa o un almíbar en un bizcocho.



Manga pastelera & boquillas y adaptadores: No solo nos sirven para decorar o decorar con glasa real, sino que también son perfectas para repartir una crema en una tarta o rellenar unos macarrones. Las boquillas y adaptadores son las compañeras de las mangas pasteleras y las podrás encontrar de muchas formas y tamaños.



Batidora eléctrica: La mayoría de las preparaciones necesitan airearse. Lo más cómodo es tener una batidora eléctrica de pie, que no sólo acelera el tiempo de batido sino que además permite dejarla en funcionamiento mientras avanzamos con otro paso de la receta.



Termómetro digital: Para obtener el resultado ideal en su preparación, necesitas contar con un termómetro digital de cocina, que te dirá la temperatura exacta en segundos.



Boles: Para obtener el resultado ideal en su preparación, necesitas contar con un termómetro digital de cocina, que te dirá la temperatura exacta en segundos.

