



Universidad Del Sureste

Lic. Gastronomía

Catedrático: Marlis Tecó Ruiz

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Tema: Mapa o definiciones

Materia: Confeitería Y Chocolatería

Grado: 5to Cuatrimestre

Grupo: "Único"

Fecha: 22/01/2021

Villa Flores, Chiapas

DESARROLLO

Técnicas Básicas De Repostería

Baño María

Lo podemos entender como un elemento auxiliar para mantener algunos alimentos calientes, o para calentar suavemente preparaciones delicadas como el chocolate o las cremas a base de huevo y que se puedan separar o quemar fácilmente.

Movimientos envolventes

Técnica clásica de la repostería el cual sirve para mezclar una masa ligera y espumosa con una más densa, o viceversa, sin remover o batir, evitando que la mezcla más ligera baje su volumen en exceso, regularmente la mezcla más ligera son claras o huevos batidos

Perfumar

Dar a un alimento o preparación un perfume adicional acorde con su aroma natural, por adición de una especia, de un aroma, un vino, un aguardiente, etc.

Infusionar

Resultado de verter un líquido hirviendo sobre una sustancia aromática y esperar que adquiera los aromas de ésta.

Caramelizar

Transformar azúcar en caramelo, calentándolo a fuego lento y el cual puede ser con ayuda de un soplete o a fuego directo.

A cremar

Batir mantequilla hasta que esponje o tome una consistencia cremosa.

Montar

Batir con un movimiento constante y a una velocidad media o media alta una crema o mantequilla hasta que esponje, regularmente toma volumen generados por algún elemento el cual comúnmente es azúcar, debido a que sus cristales nos generan estas cavidades cavernosas de aire.

Emulsionar

Consiste en mezclar de una manera permanente un líquido no mezclable con otro

Temperar huevos

Nivelar la temperatura de dos líquidos hasta que quede estable.