PRÁCTICA TORTA DE NARANJA

1. INTRODUCCIÓN

Esta es la guía práctica para hoy, para su desarrollo es necesario que lea muy, pero muy cuidadosamente y siga una a una cada orientación para que no tenga ninguna dificultad. Igualmente debe tener muy en cuenta, las evidencias de aprendizaje requeridas, ya que por medio de ellas se comprobarán los logros de su aprendizaje.



2. PLANTEAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

UNIDADES/ CANTIDAD	MATERIAL
1	Cuchillo
1	Colador
1	Rayador
2	Recipientes plásticos
2	Cucharas metálicas
1	Vaso de vidrio
1	Batidora
1	Termómetro
1	Cronometro
1	Horno
1	Molde de una libra

MATERIAS PRIMAS

Cantidad	Materia prima
500 / 375 g	Margarina
500 / 375 g	Azúcar corriente
500 / 375 g	Harina cernida
12 / 9	Huevos
5 / 3.8 g	Polvo de hornear
6 / 4	Naranjas
0,3 g (una pizca)	Sal
2 ml	Esencia de naranja

3. PROCESO DE ELABORACIÓN (para 1 libra de ponqué)

1. Esterilizar los utensilios
2. Cernir la harina de trigo con el polvo de hornear. Reservar.
3. Cremar o batir la margarina por espacio de 5 minutos, agregar el azúcar previamente cernido, continuar batiendo por 10 minutos más hasta obtener una crema suave esponjosa y de color claro.
4. Una vez estén bien integrados los ingredientes anteriores, adicionar alternadamente la harina y los huevos y continuar batiendo.
5. agregar 120 - 150 ml de jugo de naranja y la cáscara rallada de 3 naranja maduras, 3 ml esencia de naranja
6. llevar la mezcla a un molde previamente engrasado y enharinado.

PREPARACIÓN DEL MOLDE

1. Engrasar el molde con un poco de margarina uniformemente.
2. Adicionar harina previamente cernida.
3. Precalentar el horno a 175°C
4. Hornear por un tiempo de más o menos de 1 hora o hasta que el probador salga limpio

4. EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE



Realizar la práctica de torta de naranja, enviar evidencias del proceso (Máximo 5 fotos) o si prefiere un video y producto final al correo ncescobar@misena.edu.co o el número de whatsapp 3166911214.

En caso de trabajar en grupo, en el momento de presentar el trabajo colocar los nombres de los integrantes.