EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2839425_ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS

sqa

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

Consultar 3 ingredientes utilizados en la elaboración de tortas y la función que tienen

- ✓ Polvo de hornear = Sirve para que la torta o bizcocho quede esponjoso.
- ✓ harina de trigo: es la harina base de cualquier Postre, torta, o bizcocho.
- ✓ mantequilla = sirve para que la mezcla quede suave

Fernanda Barreto

Luisa fernanda Sanabria

s qa

6

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

Consultar 3 ingredientes utilizados en la elaboración de tortas y la función que tienen

✓ Mantequilla →
Azucar
- Polvo hornear

✓ - Esencias
- Huevos
- Harina

✓ Frutas
Techo
- Fruta

* Polvo de hornear: este se utiliza para dar Volumen ala torta.

* Azucar: dar dulce al gusto, o a la medida.

* Mantequilla: da suavidad

* harina de trigo: da firmeza ala torta.

Jazmin Sanchez
Enilse Moreno

s qa

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

Consultar 3 ingredientes utilizados en la elaboración de tortas y la función que tienen

- ✓ levadura = ayuda a crecer
- ✓ Harina = es la masa Principal.
- ✓ Huevos, esencia = sabor.

- Yomaira Cardozo
- Yulieth Diaz

REGISTRO FOTOGRAFICO

2839425_ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS





ACTIVIDAD: ELABOORACIÓN TORTA DE PIÑA