Imagen 1. Productos de bollería



Fuente: tomado de https://gastronomiaycia.republica.com/2013/07/23/bolleria-reposteria-y-pasteleria

Se entiende por productos de bollería aquellos productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harinas fermentadas y que han sido sometidos a un tratamiento térmico adecuado. Pueden contener otros alimentos, complementos panarios y aditivos autorizados.

Por norma general, existen dos tipos de bollería: bollería ordinaria, sin relleno ni guarnición de ningún tipo. Y bollería rellena o guarnecida, que antes o después del tratamiento térmico adecuado, se ha rellenado o guarnecido con diferentes productos alimenticios dulces o salados.

Masas de hojaldre: son aquellas masas trabajadas con aceites o grasas, con las que se producen hojas delgadas superpuestas. Elaboradas básicamente con harina y con ingredientes como aceites o grasa y agua, con sal o no. Con estas masas se elaboran pasteles, cocas, bandas de crema, bandas de frutas, cazuelita, besamela grande, milhojas,

palmeras, rellenos, rusos, alfonsinos y pastas dulces y saladas, canutos, cuernos, tortellas, lazos, duquesas, pastel de manzana, garrotes, hojas, etc.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Hojaldre: pasta de harina, agua y manteca que se amasa laboriosamente y que al cocerse crece formando láminas delgadas separadas entre sí; sirve para preparar distintos tipos de pasteles tanto dulces como salados.

Panificación: se denomina al alimento que se prepara cocinando una masa de harina, agua y, por lo general, levadura.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

CONSUMOTECA. Que son productos de bollería. Tomado desde: https://www.consumoteca.com/alimentacion/productos-de-bolleria// [20 Marzo 2022]

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Orlin Milena Parra Jara	Instructor	Centro de Comercio y Servicios Popayán	11/03/2022

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes al documento)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					