SENA REGIONAL TOLIMA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Programa: Elaboración de tortas y batidos esponjosos

Instructora: Ing. Natalia Carolina Escobar Méndez

Aprendiz:

TALLER MATERIAS PRIMAS

Completar con la materia prima, cada uno de los siguientes espacios:

_____ se utiliza para aportar estructura y cuerpo a la masa. Además, contiene gluten, una proteína que le da elasticidad y ayuda a que la masa suba.

_____ Se utiliza para hidratar la harina y crear la masa. La cantidad de agua utilizada en la receta dependerá del tipo de producto que se esté haciendo.

_____Es un hongo que se utiliza para hacer que la masa suba. Se activa cuando se añade agua tibia a la masa y comienza a fermentar el azúcar de la harina. también aporta sabor y aroma al pan.

_____ Es un ingrediente básico importante en la panadería porque aporta sabor y ayuda a controlar la fermentación. También ayuda a fortalecer la estructura de la masa y a controlar el crecimiento de bacterias no deseadas.

_____ Es un ingrediente básico de la panadería ya que se utiliza para aportar sabor y textura.

_____ Se utiliza para aportar sabor y dulzor al pan, también ayuda a activar la levadura y a controlar la fermentación. Además, puede mejorar la textura del pan y hacer que sea más suave y tierno.

_____Se utilizan en la panadería para aportar sabor y textura al pan; pueden hacer que el pan sea más suave y tierno y también pueden aportar color y sabor al pan.