SENA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Taller de Conocimientos

¿Qué se entiende o en qué se diferencia entre tortas pesadas y tortas livianas?

_____.

_____.

¿Para qué se utiliza POLVO DE HORNEAR en la elaboración de tortas?

_____.

_____.

¿Que diferencia hay entre mantequilla y margarinas?

_____.

_____

¿Qué es el gluten de la harina de trigo?

_____.

_____

¿Qué tipos de harina de trigo hay y cuál es más recomendable en panificación y cuál en pastelería?

_____

_____

¿Cuál es el rango de temperatura más recomendada para hornear los productos de la pastelería?

_____

SENA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA
ELABORACION TORTAS Y PRODUCTOS ESPONJOSOS
Taller de Conocimientos

¿Qué se entiende o en qué se diferencia entre tortas pesadas y tortas livianas?

_____.

_____.

¿Para qué se utiliza POLVO DE HORNEAR en la elaboración de tortas?

_____.

_____.

¿Que diferencia hay entre mantequilla y margarinas?

_____.

_____

¿Qué es el gluten de la harina de trigo?

_____.

_____

¿Qué tipos de harina de trigo hay y cuál es más recomendable en panificación y cuál en pastelería?

_____

_____

¿Cuál es el rango de temperatura más recomendada para hornear los productos de la pastelería?

_____

SENA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

ELABORACION ARTESANAL PRODUCTOS DE PANIFICACION

Evaluación

Qué compuestos se producen en la fermentación de la masa?

_____.

Cómo afecta la temperatura del agua para activar la levadura?

Fría: _____ Tibia: _____ Caliente: _____

Qué tipos de levadura hay o se consiguen en el mercado?

_____

Cuáles son los principales ingredientes para elaborar pan “clásico” o “normal”?

_____

Qué es masa madre?

_____

Para qué se amasa los ingredientes para elaborar el pan?

_____

Porqué se forma la corteza del pan?

_____

Diferencia hay entre pan y torta?

_____

A qué temperatura se somete la masa en el horno?

_____.

SENA- CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

TALLER SOBRE TERMINOLOGIA

ELABORACION ARTESANAL PRODUCTOS DE PANIFICACION

Términos esenciales de panadería

Absorción

Se denomina así a la cantidad de agua que puede admitir una harina. Hay harinas que poseen más fuerza y que absorben más agua. La harina triple 0 es la que

presenta una mayor absorción, ya que puede admitir la misma cantidad de agua que de harina. Con ella se elabora el pan de agua.

Amasijo

Es el nombre que recibe la mezcla una vez formada o amasada.

Amasar

Dar forma a la masa para elaborar un pan mezclando sus ingredientes básicos, con el objetivo de incorporarle aire. Las distintas harinas difieren en los tiempos y el tipo de amasado que necesitan.

Acidez

Característica del pan que viene determinada por la cantidad de bacterias que contiene.

Alargar

Dar la longitud deseada a un trozo de masa.

Apresto

Se llama así a la segunda fermentación de una masa, que arranca con la pieza ya formada y finaliza a los cinco minutos de entrar en el horno, cuando se destruyen las células de la levadura.

Boleado

Etapa de la elaboración de un pan en la que se realiza su labrado con arreglo a la forma preestablecida para cada tipo de pan.

Corteza

Capa exterior del pan de mayor dureza que la miga, debido a que durante el horneado se ha sometido a una mayor evaporación de agua, por lo que resulta más reseca.

Colorantes

Color, pigmento o sustancia de origen animal o vegetal que se emplea para colorear un alimento.

Cuerpo

Cualidad de elástico en una masa

Elasticidad

Es la capacidad que tiene una masa de recogerse después de haberse estirado.

Estufar

Colocar un producto en la estufa para acelerar su fermentación

Evaporación

Se denomina así a la pérdida de humedad que se produce en el pan a partir del momento en el que sale del horno hasta que se enfría, que también conlleva cierta pérdida de peso.

Fermentación

La fermentación es el proceso de leudado antes de la cocción, por el que se degradan moléculas para conseguir otras más simples. Transforma los azúcares en gas carbónico y alcohol. Comprende desde la confección de la masa con la incorporación de la levadura hasta cinco minutos antes de entrar en el horno.

Fresar

Mezclar las materias primas al inicio del amasado con lavadura biológica.

Fuerza

Es una de las características de las harinas y las masas que influye en su capacidad de hidratación en el caso de las harinas y en la capacidad de desarrollarse reteniendo el gas carbónico de la fermentación en el de las masas.

Greñar

Hacer cortes en el pan para que este se abra por donde deseamos en el horno. Ejemplos: panes baguettes, candeal…

Hidratación

Se denomina así a la cantidad de agua que absorbe una harina para conseguir una consistencia determinada.

Laminar

Estirar una masa para conseguir la forma y el espesor que se desee. Para ello puede utilizarse un rodillo o una laminadora.

Levadura

Se denomina así a determinados hongos unicelulares que producen enzimas capaces de descomponer los azúcares y otros cuerpos orgánicos.

Masa madre

Cultivo artesanal de levaduras salvajes y de bacterias que se obtiene a partir de la mezcla de agua y harina.