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?

Pesado = lleva Grasa y los ingredientes son en los mismos cantidades
liviano = el huevo reemplaza la grasa.

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

Para aumentar el volumen de la preparación.

¿Que diferencia hay entre mantequilla y margarinas?

Mantequilla = es de origen animal.
Margarina = son grasas vegetales.

¿Qué es el gluten de la harina de trigo?

es una proteina que se encuentra en el trigo

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

0000 que es lo debil para pastelería
000 para la panificación.

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

180° y 165°.

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?

Los tortus pesados son las que tienen contenido grasos y los cuatro basicos llevan la misma cantidad y las tortas livianas es que remplaza el contenido graso por huevo que no lleva mantequilla

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

para esponjar la mezcla de la torta

¿Que diferencia hay entre mantequilla y margarinas?

La mantequilla es de origen animal y la margarina es de origen vegetal

¿Qué es el gluten de la harina de trigo?

es la proteina de la harina proveniente de los cereales principalmente el trigo

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

hay 3 tipos que se usan para panificación y la 4 tipos se usa para repostería por que no forma tanto gluten

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

180°C

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?

Las tortas pesadas son las que tienen contenido grasos y los cuatro basicos lleva la misma cantidad y las tortas livianas la que remplaza el contenido graso es huevo que no lleva mantequilla

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

para esponjar la mezcla de la torta

¿Que diferencia hay entre mantequilla y margarinas?

La mantequilla es de origen animal y la margarina es de origen vegetal

¿Qué es el gluten de la harina de trigo?

es la proteina de la harina proveniente de los cereales principalmente el trigo

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

hay 3 ceros que se hace para panificación y la 4 ceros se usa para repostería por que no forma tanto gluten

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

180°C

ELABORACION TORTAS Y PRODUCTOS ESPONJOSOS
Taller de Conocimientos

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

Pesado = lleva Grasa y los ingredientes son en los mismos cantidad
liviano = el huevo reemplaza la grasa.

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

Para aumentar el volumen de la preparación.

¿Que diferencia hay entre mantequilla y margarinas?

Mantequilla = es de origen animal
Margarina = son grasas vegetales.

¿Qué es el gluten de la harina de trigo?

es una proteina que se encuentra en el trigo

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

0000 que es lo debil para pastelería
000 para la panificación.

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

180° y 165°.

-10-024.

Tortas Batidos y Esponjados

Tortas livianas y Tortas pesadas
Tortas livianas son las q' no llevan grasa.
Tortas pesadas son las q' no llevan grasa.

Preparación torta liviano
Bizcochuelo.

Se puede usar como base: torta fría- decorado- Relleno
yoyo suizo, Brazo de reina ...

4- cuartos 50 h. - 50 azuc. - 50 hue. ⇐ Torta pesada.
Harina + Huevos + azúcar + Grasa.
Tortas frías: Aceites.

Torta Esponjosa
- Huevo frío Batido bien punto de letra.

Formulas => torta liviana
huevo doble "A" 60 grs. Verificar el peso.
por cada 60 gr 30 hna. 30 azr.
torta pesada.

cuatro cuartos 50 huev. + 50 hna. + 50 azur.
leudante 1% el
maizena 5% -> a la harina.
Harina 240 grs.
huevos 8. unds.
azúcar 240 grs.
maizena 12 grs.
cocoa. 12 grs.
5mm esencia vainilla.
1% leudante.

Batir baja velocidades.
a media.