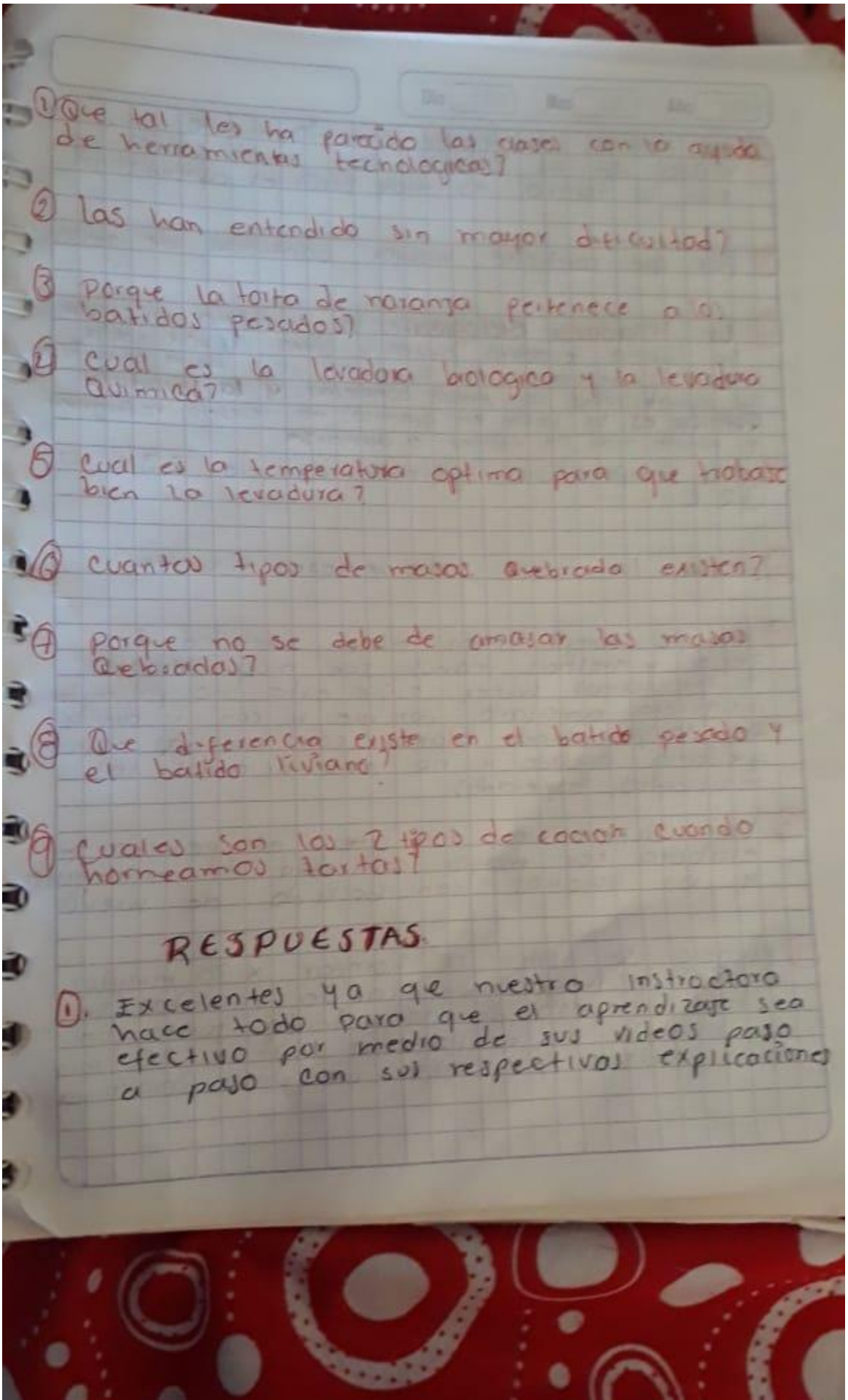
RESPUESTA TALLER DE APOYO

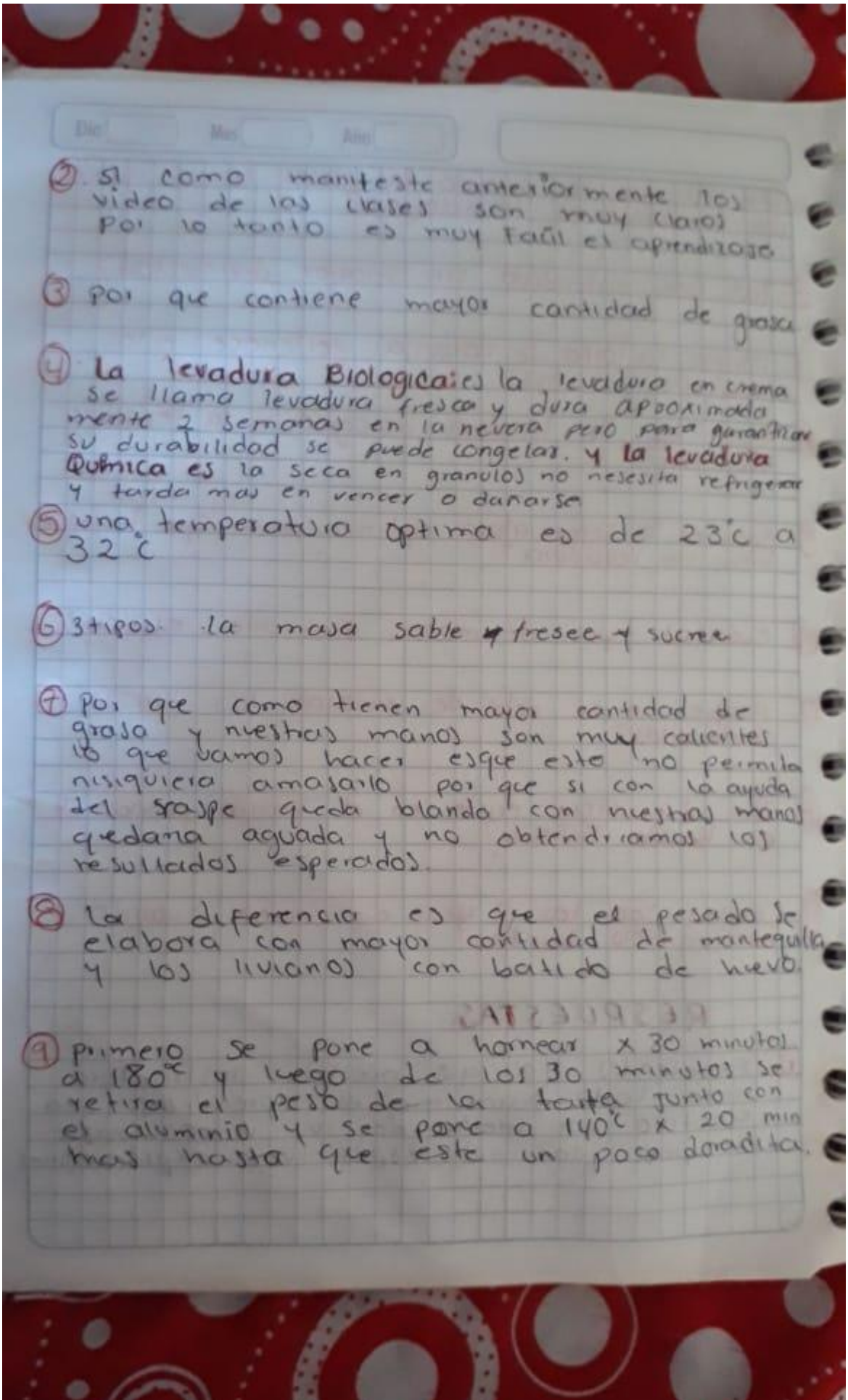


1. Que tal les ha parecido las clases con la ayuda de herramientas tecnologicas?
2. Las han entendido sin mayor dificultad?
3. Porque la torta de naranja pertenece a los batidos pesados?
4. Cual es la levadura biologica y la levadura quimica?
5. Cual es la temperatura optima para que trabaje bien la levadura?
6. Cuantos tipos de masas batidas existen?
7. Porque no se debe de amasar las masas batidas?
8. Que diferencia existe en el batido pesado y el batido liviano?
9. Cuales son los 2 tipos de coccion cuando horneamos tortas?

RESPUESTAS

1. Excelentes ya que nuestro instructora hace todo para que el aprendizaje sea efectivo por medio de sus videos paso a paso con sus respectivas explicaciones

RESPUESTA TALLER DE APOYO



② Si como manifeste anteriormente los video de las clases son muy claros por lo tanto es muy facil el aprendizaje

③ Por que contiene mayor cantidad de grasa

④ La levadura Biologica: es la levadura en crema se llama levadura fresca y dura aproximadamente 2 semanas en la nevera pero para garantizar su durabilidad se puede congelar. y la levadura Quimica es la seca en granulos no nesesita refrigerar y tarda mas en vencer o danarse

⑤ una temperatura optima es de 23°C a 32°C

⑥ 3 tipos. la masa sable y fresee y sucree

⑦ Por que como tienen mayor cantidad de grasa y nuestras manos son muy calientes lo que vamos hacer esque esto no permita nisiquiera amasarlo por que si con la ayuda del soope queda blando con nuestras manos quedara aguada y no obtendriamos los resultados esperados.

⑧ La diferencia es que el pesado se elabora con mayor cantidad de mantequilla y los livianos con batido de huevo.

⑨ primero se pone a hornear x 30 minutos a 180° y luego de los 30 minutos se retira el peso de la torta junto con el aluminio y se pone a 140°C x 20 min mas hasta que este un poco doradita.