

	FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: PREPARACION DE POSTRES CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	Instructora: SILVIA MARIA MUÑOZ NOVEMBRE 2020
---	--	--

Apreciado aprendiz, desarrolle este taller con el fin de adquirir nuevos conocimientos en postres y ponerlos en práctica.

Nombre aprendiz: Janeth Socorro Córdoba

1. Defina la historia de los postres

La definición de postre se refiere al último plato de la comida, éste se asocia a todas las preparaciones dulces, como son los helados, las elaboraciones en pastelerías, postres emplatados y en algunos lugares, los quesos, antiguamente las comidas eran terminadas con frutos secos o frescos, miel o productos lácteos. En la Edad Media aparecen los primeros postres franceses como las compotas, jaleas, fouaces, tortas, gaufres, échoués, pasteles y flanes. A partir del siglo XVII los postres se convirtieron en composiciones muy elaboradas y adornadas con flores, con nougats, pirámides de frutas, bizcochos, cremas, almendras dulces con azahar y azúcar, confiterías secas, nueces. Para finales de este siglo aparecieron los helados, a partir de entonces la pastelería sufrió una evolución debido a la diversidad de pastas como base, entre ellas el hojaldre, merengue, pasta choux y la genovesa. En el siglo XX junto a la evolución de la industria alimenticia también aparecen los postres sencillos y de preparación instantánea, mezclas de polvos, que con sólo aplicar leche se elaboran flanes y otras preparaciones aromatizadas de postres sin horno.

2. ¿Qué es un postre?

El término postre se utiliza para designar a un tipo de plato que se caracteriza por ser dulce y por servirse por lo general al final de una cena o como elemento principal en la merienda o desayuno. Los postres pueden ser básicamente elementos que no requieren elaboración como las frutas aunque en la mayoría de los casos se utiliza el nombre de postre para platos más elaborados como flanes, tortas o masas. Los postres son extremadamente variados en lo que hace a colores, formas, sabores y texturas, pudiéndose encontrar una infinita cantidad de opciones para disfrutar. Los postres son para muchas personas la parte más atractiva de toda la cena ya que por lo general los mismos suelen ser más coloridos que el resto de los platos. Al mismo tiempo, al ser en su gran mayoría preparaciones dulces, el paladar los recibe mucho más fácil que a otros sabores y gustos que a veces pueden resultar agresivos o hasta desagradables.

3. ¿Qué es un postre nacional?

Los postres nacionales hacen referencia a un plato representativo de país, han sido siempre el broche de oro de una comida. Un buen postre, resaltará la satisfacción de los alimentos anteriores

4. ¿De qué ingredientes está compuesto un postre?

Un postre puede estar compuesto de varios o pocos ingredientes dependen nuestros gustos y el tipo de postre para mí lo esencial en un postre seria las frutas, ya que cualquier otro ingrediente puede ser reemplazado por algo más saludable.

5. ¿Qué es un postre caliente?

Estas delicias al paladar son preferidas en especial en la temporada de invierno, pero pueden ser servidas en cualquier época del año. Existen postres que pueden ser presentados fríos o calientes, pero son mejores calientes, como por ejemplo los brownie, que suele ser servido con helado para un contraste y romper los sabores.

6. ¿Cuál es postre típico de Popayán?

Según la historia de una de las recetas cardinales de la cocina caucana: los aplanchados. Un manjar que conocemos de sobra, desde la infancia: ese pequeño trozo hojaldrado, llevado al horno ligeramente endulzado, cuyos orígenes se pueden rastrear en la tradición de la panadería francesa

7. ¿Por qué le llaman al postre Eduardo Santos?

Este postre tiene por denominación el nombre del entonces presidente Eduardo Santos, quien en 1938 se encontraba de visita en nuestra ciudad, celebrándose un banquete en su honor, cuando estaban ultimando los preparativos para tan magno evento se percataron que el postre estaba echado a perder y por la premura del tiempo improvisaron con los ingredientes que tenían a la mano, el resultado fue este delicioso postre

En 1938 se dio un banquete en honor del presidente electo Eduardo Santos ofrecido por la Gobernación del Cauca. Encargaron a algunas damas muy prestantes de la ciudad de organizar el menú y poco antes de pasar a manteles notaron que el postre se había dañado.

Sin el tiempo requerido para volver a hacer el postre anunciado improvisaron uno el cual tuvo mucho éxito y llamó la atención del invitado de honor quien preguntó por el nombre; sin tener ninguno se bautizó con el suyo.

8. ¿Qué es un postre frio?

Este tipo de postres son servidos a temperaturas muy bajas, pueden ser igual o inferior a 25°, además de esto, su preparación es a base de leche o huevos y cremas solidificadas, con una base de gelatina sin sabor. Sus principales características son:

- Son postres fáciles de preparar.
- Permiten el uso de una diversidad de tipos de cremas.

- Se deben mantener refrigerados.
- Se les puede añadir licor.
- Pueden ser presentados de manera individual, o en una fuente para que sea servido por el comensal según su gusto.

9. Defina la palabra baño María.

El baño María es un método para cocinar los alimentos de forma lenta y uniforme, con poca intensidad de calor. El recipiente que contiene los alimentos se introduce en otro de mayor tamaño, que se habrá llenado previamente con agua. El baño María consiste en llevar a ebullición el agua de este recipiente de forma que transfiera su calor de forma paulatina. Este proceso puede hacerse en el horno o directamente sobre un foco de calor

10. Que es un Mise en place.

Mise en place es un término francés que se emplea normalmente en el ámbito de la gastronomía. Literalmente significa colocar o poner en su sitio y puede referirse a cualquier proceso de preparación culinaria en el que sea necesario establecer un orden determinado de los ingredientes que se van a emplear para elaborar una receta. En el lenguaje gastronómico una mise en place se expresa con las siglas MEP y puede referirse a los preparativos de un plato, de un cocktail o al servicio de un restaurante. En cualquier caso, una mise en place implica unos conocimientos técnicos muy amplios en las distintas profesiones relacionadas con la gastronomía.

11. A que temperatura se deben refrigerar los postres.

Temperatura controlada de servicio, siendo en productos servidos fríos a 4 °C, y a más de 70 °C en productos servidos calientes.