

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PRUEBAS

Convocatoria correspondiente al curso 2021-2022

(Resolución de 12 de enero de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen. - Tener disponible el DNI en la mesa. Prohibido utilizar teléfono móvil u otro dispositivo digital. - Rodear con un círculo la respuesta elegida. Si tuviese que corregir deberá tachar con un aspa de forma clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta. No utilizar líquido corrector (Tippex). - Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). - Esta primera parte de la prueba tendrá carácter eliminatorio, por lo que los alumnos deberán obtener una calificación igual o superior a 5 puntos para poder acceder a la segunda parte de la prueba.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>La calificación de la prueba será la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cada respuesta correcta sumará 0,10 puntos. - Cada respuesta errónea restará 0,05 puntos. - Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán. - Para poder superar el módulo, el alumno deberá obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en cada una de las pruebas. - La calificación final se calculará valorando un 40% la 1ª prueba de carácter conceptual y un 60% la 2ª prueba de carácter procedimental.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	
Código del ciclo: (1) HOTM01	Denominación completa del título: (1) TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA		
Clave o código del módulo: (1) 0026	Denominación completa del módulo profesional: (1) PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA		

(1) Consígnense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN
.....



**Comunidad
de Madrid**

**CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA**



C.I.F.P. Escuela Hostelería y Turismo



DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

- ¿Qué porcentaje de materia grasa contiene la nata ligera o nata de cocinar?
 - Al menos un 35 % M.G., ya que con menos contenido graso resultan elaboraciones insípidas.
 - 12 % - 18 % M.G.
 - 30 % M.G.
 - Un mínimo de 38 % M.G.
- Las temperaturas orientativas de atemperado de cobertura de chocolate de leche son:
 - Fundido a 40° C - 50° C, enfriado de 2/3 a 28° C - 29° C y atemperado a 30° C - 32° C.
 - Fundido a 45° C - 50° C, enfriado de 2/3 a 28° C - 29° C y atemperado a 35° C - 36° C.
 - Fundido a 40° C - 45° C, enfriado de 2/3 a 27° C - 28° C y atemperado a 29° C - 30° C.
 - Fundido a 35° C - 40° C, enfriado de 2/3 a 26° C - 29° C y atemperado a 30° C - 32° C.
- ¿A qué denominamos levadura química o impulsor?
 - Es un tipo de levadura elaborada en laboratorio que tiene la capacidad de fermentar una masa.
 - Es un tipo de levadura seca, con ella se produce una fermentación más rápida y efectiva.
 - Es la mezcla de una sal con un gasificante, un ácido y un separador.
 - Mezcla de levadura fresca, un ácido y un separador para producir una fermentación rápida.
- El azúcar invertido es un azúcar obtenido por el calentamiento de agua, sacarosa y bicarbonato, invirtiéndose sus moléculas, dando como resultado:
 - Una mezcla al 33% entre sacarosa, fructosa y dextrosa.
 - Una mezcla al 33% entre glucosa, sacarosa y dextrosa.
 - Una mezcla al 50% entre glucosa y dextrosa.
 - Una mezcla al 50% entre fructosa y dextrosa.
- Un baño de chocolate se elabora rebajando la cobertura fundida con:
 - Almíbar templado.
 - Nata líquida o leche atemperada.
 - Mantequilla atemperada.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
- ¿A qué denominamos un cornet?
 - Es un pequeño cucurucho de papel antigraso que se utiliza para decoraciones.
 - Es una espátula alargada para decorar.
 - Es el molde cono que se utiliza para dar forma a los conos de helados.
 - Es un utensilio de cocina que sirve para rallar algunos productos de pastelería al decorar.
- ¿Qué es la pectina?
 - Es una gelatina artificial que se añade a mermeladas, confituras y gelatinas de frutas.
 - Las frutas con más peptina son las de hueso y las de pepita, como el membrillo.
 - Es un gelificante artificial en polvo que se disuelve con el azúcar para que no forme grumos.
 - Gelificante natural que contienen frutas como la manzana, la pera, la naranja o el melón.



Comunidad
de Madrid

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA



C.I.F.P. Escuela Hostelería y Turismo

8. El sistema de pasteurización consiste en someter a la leche a una temperatura de:
 - a) 70° C - 75° C.
 - b) 95° C – 100° C.
 - c) 120° C - 125° C.
 - d) 140° C durante unos segundos.

9. ¿Cómo se denomina a la acción de dar brillo a la superficie de una tarta o postre, aplicando, de diferentes formas, gelatinas, jaleas, baños, mermeladas, etc.
 - a) Napar.
 - b) Abrillantar.
 - c) Bañar.
 - d) Glasear.

10. ¿Como se denomina al bizcocho elaborado con partes iguales de harina de almendra y azúcar en grano más huevos, ralladura de limón y un poco de mantequilla fundida?
 - a) Bizcocho de almendra.
 - b) Bizcocho Sableux.
 - c) Bizcocho Joconda.
 - d) Tarta de Santiago

11. ¿Qué ingredientes usaremos si queremos hacer nuestro propio azúcar invertido?
 - a) Glucosa, bicarbonato sódico, sacarosa y agua.
 - b) Sacarosa, agua, ácido cítrico y bicarbonato sódico.
 - c) Glucosa, dextrosa, bicarbonato sódico, agua y miel.
 - d) Sacarosa, fructosa y glucosa atomizada.

12. La glasa al agua es un elemento de decoración de numerosos postres. Se elabora con agua y:
 - a) Zumo de limón y azúcar glass.
 - b) Claras de huevo y azúcar glass.
 - c) Azúcar glass.
 - d) Cremor tártaro y azúcar glass.

13. ¿Cuál es el elemento que aporta aire y volumen en la Chiboust?
 - a) Crema Chantilly.
 - b) Claras de huevo en forma de merengue.
 - c) Nata semi-montada.
 - d) Pasta bomba.

14. La trufa fresca, además de cobertura de chocolate negro, ¿qué otro elemento contiene?
 - a) Colas de pescado (gelatina).
 - b) Nata líquida de 30% M.G.
 - c) Leche entera.
 - d) Nata de 35% M.G.

15. ¿Cuál sistema de conservación es el que mejor conserva el valor nutritivo de la leche?
 - a) Leche pasteurizada.
 - b) Leche UHT.
 - c) Leche esterilizada.
 - d) Leche evaporada.



DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	

16. ¿Qué es el ácido tartárico?
- Es un aditivo natural con funciones acidificantes y conservantes.
 - Es un aditivo artificial que actúa como agente humectante.
 - Es un aditivo artificial con funciones gelificantes y acidificantes.
 - Es un aditivo natural con funciones gelificantes y acidificantes.
17. ¿Cuál es la principal diferencia entre la harina floja y la harina fuerte?
- Las harinas flojas contienen menos agua que las harinas fuertes.
 - Las harinas flojas contienen menos proteínas que la harina fuerte.
 - Las harinas flojas contienen menos hidratos de carbono que las harinas fuertes.
 - Las harinas no son ni fuertes ni flojas, las mezcla el panadero o pastelero a su gusto.
18. ¿Cómo denominamos a la acción de remojar frutas frescas o secas en un líquido alcohólico a temperatura ambiente para que se hidraten, se ablanden y adquieran su sabor y aroma?:
- Encurtir.
 - Macerar.
 - Marinar.
 - Adobar.
19. Un bizcocho elaborado con mantequilla empomada, más azúcar glass, huevos, harina floja, impulsor y enriquecido con pasas y frutas secas maceradas y almendra fileteada se denomina:
- Bizcocho joconda.
 - Magdalenas de mantequilla.
 - Plum Cake.
 - Mantecadas de Astorga.
20. Con la masa de hojaldre no podemos elaborar alguna de estas elaboraciones:
- Roscón de Reyes.
 - Croissants.
 - Panchinetas.
 - Milhojas.
21. A qué se denomina “heñir” o “bolear”
- Meter una masa de levadura en un molde redondo para fermentar antes de hornear.
 - Dar forma a una masa después de cortada, y antes de la última fermentación.
 - Trabajar una masa con las manos contra la mesa para desgasificar y dar forma de bola.
 - Dar forma de bola a una porción de masa o pasta.
22. El hojaldre invertido se caracteriza por:
- La masa o emplaste envuelve totalmente a la materia grasa.
 - La materia grasa envuelve al emplaste o masa.
 - Se amasa todo junto, el emplaste con la mantequilla en dados.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.



Comunidad
de Madrid

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA



C.I.F.P. Escuela Hostelería y Turismo

23. Son piezas dulces de hojaldre las siguientes:
- Crunis, alfonsinos, lazos, abanicos y agujas.
 - Canutillos, torteles, palmeras, rosas y lazos.
 - Bayonesas, palmeras, lazos, vol-au-vent y alfonsinos.
 - Abanicos, rosas, empanadillas, crunis y palmeras.
24. ¿Qué significa “greñar”?
- Golpear una masa de pan contra la mesa para amasarla mejor.
 - Cortar una masa fermentada en porciones después de la 1ª fermentación.
 - Dejar una masa tapada a temperatura ambiente para que fermente.
 - Dar cortes en la superficie de una masa de pan con una cuchilla justo antes de hornear.
25. Cubrir la superficie de una masa o preparado de levadura con un paño de cocina para facilitar su estufado o fermentación y evitar que se reseque y no forme costra se denomina:
- Estufar.
 - Encamisar.
 - Arropar.
 - Forrar.
26. La trufa francesa se elabora con los siguientes ingredientes y cantidades:
- 1 litro de nata de montar, 800 grs. de cobertura y 150 grs. de azúcar glass.
 - 1 litro de nata de montar, 300 grs. de cobertura y 150 grs. de azúcar glass.
 - 1 kg. de cobertura negra, 1/2 kg. de mantequilla empomada y 2 dl. de licor (optativo).
 - 1 kg. de cobertura negra, 1/2 litro de crema pastelera y 2 dl. de licor (optativo).
27. El Brownie es un bizcocho de:
- Batido mezclado.
 - Batido sencillo.
 - Batido doble.
 - Ninguna de las anteriores.
28. ¿Qué tipo de almíbar es el más indicado para la elaboración de mazapanes y turrone?
- Punto de caramelo blando.
 - Punto de bola fuerte.
 - Punto de bola floja.
 - Punto de hebra fuerte.
29. El bizcocho Dacquoise se caracteriza por no tener:
- Yemas de huevo.
 - Claras de huevo.
 - Harina de almendra.
 - Azúcar glass.
30. Los pliegues de una masa de bollería hojaldrada son:
- Cuatro.
 - Seis.
 - Cinco.
 - Tres.



DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	

31. La harina adecuada para elaborar bizcocho ligero es:
- Harina floja.
 - Harina de media fuerza.
 - Harina fuerte con un poco de almidón.
 - Harina integral con un poco de fécula de maíz o trigo.
32. La característica que distingue un bizcocho ligero de un bizcocho pesado es la inclusion de:
- Harina de almendra u otros frutos secos.
 - Cobertura de chocolate.
 - Grasa animal o vegetal.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
33. La pasta choux es una masa...
- Fermentada.
 - Escaldada.
 - Hojaldrada.
 - Frita
34. ¿Qué tipo de almíbar que se aplica para emborrachar y calar flan chino, tocino de cielo, emborrachar bizcochos, etc.?
- Punto de hebra floja.
 - Punto de espejuelo.
 - Punto de hebra regular.
 - Punto de hebra fuerte.
35. El bizcocho Sacher es característico por llevar entre sus ingredientes básicos:
- Harina de almendra.
 - Cobertura Blanca.
 - Cobertura negra.
 - Mantequilla fundida.
36. ¿A qué denominamos una "ganache"?
- A un relleno de pastelería, elaborada con café, chocolate y un licor.
 - Es una crema ligera a base de huevo, maicena y frutas maceradas en licor.
 - Es una crema de pastelería, principalmente elaborada con frutas y azúcar en grano.
 - A un relleno de pastelería, principalmente elaborado con cobertura de chocolate y nata.
37. La pasta choux se elabora con:
- Yemas de huevo.
 - Claras de huevo.
 - Huevos enteros.
 - La pasta choux no incluye huevos como ingrediente.



Comunidad
de Madrid

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA



38. Los churros están hechos con una masa:
- Escaldada.
 - Fermentada.
 - Bollería.
 - Hojaldrada.
39. Respecto a la composición de un huevo de clase L de 65 gramos, tenemos que:
- La cascara representa un 10%, es decir, 6-7 gramos.
 - La yema pesa 19-20 gramos.
 - La clara pesa 38 gramos.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
40. ¿A qué se denomina *atemperar*?
- Bajar la temperatura de los chocolates negros para aumentar la densidad.
 - Disminuir la densidad del chocolate por evaporación en el atemperador.
 - A trabajar las coberturas sobre la mesa para aumentar la densidad de la pasta.
 - Bajar la temperatura de la cobertura para evitar la cristalización de la manteca de cacao.
41. ¿Qué diferencia existe entre la mantequilla y la margarina?
- La mantequilla es una grasa animal y la margarina es una grasa animal, pero tienen los mismos porcentajes de composición de grasa y humedad.
 - La mantequilla se compone de un mínimo de 20% de humedad y un máximo del 75% de grasas de la leche de procedencia.
 - La margarina se compone de un mínimo de 20% de humedad y un máximo del 75% de grasas de los vegetales de procedencia.
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
42. ¿Qué es la *biga*?
- Un prefermento de masas semilíquido.
 - Una masa de levadura blanda lista para fermentar.
 - Un prefermento de masa con un 50%-60% de hidratación muy utilizada para las pizzas.
 - Una masa fermentada durante largo tiempo, a veces meses.
43. La dextrosa es un azúcar que se obtiene de:
- Desdoblamiento del azúcar de caña.
 - Almidón, principalmente de maíz.
 - Desdoblamiento de azúcar de remolacha.
 - Sacarificación de la miel.
44. ¿Cuáles son los azúcares simples?
- Glucosa, galactosa y lactosa.
 - Glucosa, lactosa y levulosa.
 - Dextrosa, fructosa y galactosa.
 - Fructosa, galactosa y lactosa.
45. ¿A qué temperatura coagulan las yemas?
- 60° C a 65° C
 - 65° C a 70° C
 - 75° C a 80° C
 - 70° C a 80° C



DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	

46. La pasta brisa salada se caracteriza por llevar:
- Agua, harina y sal.
 - Harina, agua, huevos y sal
 - Harina, mantequilla, huevo y sal
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
47. Para estirar más fácilmente un mazapán demasiado duro.
- Podemos añadir jarabe al mazapán.
 - Podemos añadir un licor blanco al mazapán.
 - Podemos añadir azúcar lustre al mazapán.
 - Podemos añadir agua al mazapán.
48. ¿Cuál es la principal precaución que debemos tener al elaborar la pasta sableux?
- Trabajarla bien para que resulte más fina y elástica.
 - Trabajarla poco y muy suavemente porque se engrasa.
 - Estirlarla fina para evitar que se quede cruda en el centro.
 - Cocerla a baja temperatura para evitar que se queme al principio.
49. Las masas fermentadas o leudadas son aquellas en cuya elaboración interviene una levadura:
- Química.
 - Biológica.
 - Royal.
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
50. ¿Qué punto del almíbar se utiliza para elaborar merengue suizo?
- Punto de bola floja o globo.
 - Punto de hebra fuerte.
 - Punto de hebra regular.
 - Este tipo de merengue no lleva ningún tipo de almíbar.
51. ¿En qué condiciones se puede utilizar huevo fresco en repostería o pastelería?
- Siempre que se sobrepasen los 60° C en el centro del producto.
 - Siempre que se sobrepasen los 70° C en el centro del producto.
 - Siempre que se sobrepasen los 75° C en el centro del producto.
 - Siempre que lleve al menos un 10% de huevo pasteurizado.
52. La leche entera se compone nutricionalmente de los siguientes componentes:
- 88% de agua, grasa, proteínas, vitaminas y minerales.
 - Agua, lactosa, proteínas, grasa, vitaminas y minerales.
 - Agua, azúcares, lactosa, grasa, vitaminas y minerales.
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.



53. El *bizcocho de soletilla* es una masa:
- Escaldada y esponjada por huevos.
 - Emulsionada.
 - Emulsionada y azucarada.
 - Esponjada.
54. El *bizcocho franchipan* se caracteriza por incluir entre sus ingredientes:
- Harina de avellana.
 - Cobertura de chocolate y mantequilla fundida.
 - Mazapán.
 - Cacao en polvo y mantequilla fundida.
55. ¿Con qué ingredientes y cantidades puedes elaborar una trufa cocida?
- 1 litro de nata de montar, 300 grs. de cobertura, 150 grs. de azúcar glass y 100 grs. mantequilla.
 - 1 litro de nata de montar, 800 grs. de cobertura, 150 grs. de azúcar glass y 100 grs. mantequilla.
 - 1 litro de nata de montar, 300 grs. de cobertura y 200 grs. de mantequilla.
 - 1 litro de nata de montar, 800 grs. de cobertura, 100 grs. mantequilla y 100 grs. de licor.
56. La salsa de *toffée* se compone de...
- Azúcar y nata líquida de cocinar, dejando cocer hasta que caramelice y coja color marrón.
 - Almíbar a punto de hebra fuerte y nata líquida de cocinar.
 - Azúcar a punto de caramelo rubio y nata líquida de cocinar.
 - Azúcar a punto de caramelo rubio más almíbar y mantequilla clarificada.
57. ¿Qué es el *brioche*?
- Una variedad de masa de hojaldre muy rica en mantequilla.
 - Una variedad de masa escaldada muy rica en mantequilla.
 - Un tipo de masa de bollería muy rica en mantequilla.
 - Una variedad de pasta azucarada muy rica en mantequilla.
58. ¿Qué es la harina integral?
- La que contiene el salvado y el germen del grano.
 - La que contiene el grano triturado pero sin cáscara.
 - La que contiene el salvado pero se le ha retirado la grasa.
 - La que contiene el salvado pero se le ha retirado parte del gluten.
59. ¿Con qué tipo de almíbar se elabora la yema fina?
- Un almíbar a punto de espejuelo.
 - Un almíbar a punto de bola fuerte.
 - Un almíbar a punto de hebra floja.
 - Un almíbar a punto de bola floja.
60. ¿Qué caracteriza la masa de ensaimadas?
- La inclusión de cabello de Ángel en el interior y azúcar glass en la superficie.
 - Por untar manteca de cerdo empomada en las porciones ya estirada, antes de dar forma.
 - El aumento de levadura al llevar más mantequilla y más azúcar.
 - Por incluir Manteca de cerdo en el amasado, en lugar de mantequilla.



DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	

61. ¿La crema Inglesa espesa por?
- El almidón que lleva, cuando la crema alcanza los 85° C.
 - Las colas de pescado que lleva, cuando éstas cuajan.
 - La albúmina presente en las yemas de huevo, cuando la crema alcanza los 83° C-85° C.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
62. ¿Qué es el *alveógrafo de Chopin*?
- Un aparato para medir la densidad de los almíbares.
 - Un aparato que mide las cualidades de las harinas.
 - Un aparato que mide la cantidad de azúcar en las mermeladas.
 - Un aparato para medir el grado de concentración de fruta en una mermelada.
63. La trufa cocida también se llama:
- Ganaché.
 - Pionono.
 - Royal.
 - Gianduja.
64. El cremor tártaro se utiliza en pastelería, repostería y confitería como:
- Estabilizante.
 - Gasificante, mezclándolo a partes iguales con bicarbonato y sal.
 - Antioxidante.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
65. ¿Cómo se denomina al hecho de cocer en el horno una masa o pasta moldeada pero sin relleno, retirándola a media cocción, antes de que coja color?
- Encamisar.
 - Forrar.
 - Cocer "en blanco".
 - Fonsear.
66. La cobertura de chocolate blanca no posee uno de los siguientes ingredientes:
- Manteca de cacao.
 - Pasta de cacao.
 - Azúcar.
 - Leche en polvo.
67. La crema Muselina o Mousseline se elabora mezclando los siguientes componentes:
- 1 litro de crema pastelera y 1 kg. de crema de mantequilla atemperada.
 - 1 litro de crema pastelera y 300 grs. de merengue italiano.
 - 1 litro de crema pastelera y 1/2 kg. de mantequilla atemperada.
 - 1 litro de crema pastelera y 1 litro de nata montada azucarada.

68. ¿Qué ingredientes lleva el bizcocho *genovés*?
- Harina, huevos, leche, almidón, aroma y azúcar.
 - Harina, huevos, azúcar, cacao, aroma e impulsor.
 - Harina, huevos, almendra molida, aroma y azúcar.
 - Harina, huevos, almidón, azúcar, aroma y mantequilla.
69. ¿Cuánto tiempo debe hervir una crema inglesa?
- Una crema inglesa nunca puede hervir, ya que se cortaría.
 - Debe hervir hasta alcanzar la temperatura de pasteurización.
 - Debe hervir durante 15 segundos desde que rompe el hervor.
 - Debe hervir el tiempo suficiente hasta que espese.
70. Mezcla cuidadosa de ingredientes (entre los que destaca la harina) procurando que la masa o pasta resultante no tenga liga o elasticidad ni se engrase se denomina:
- Amasar.
 - Empastar.
 - Amalgamar.
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
71. El bizcocho para la Vacherin de chocolate se caracteriza por la inclusión de:
- Cobertura de chocolate.
 - Cacao en polvo.
 - Mantequilla fundida.
 - Merengue.
72. ¿Cómo se denomina a la acción de añadir a un almíbar ácidos como el zumo de limón, la glucosa o el cremor tártaro para evitar que se formen grumos o gránulos de azúcar?
- Castigar.
 - Acidificar.
 - Clarificar.
 - Acaramelar.
73. El empanizamiento o formación de grumos o gránulos de azúcar al cocer se produce por:
- Por falta de limpieza de los bordes del recipiente con una brocha mojada en agua.
 - Por falta de castigo.
 - Por exceso de movimiento o trabajo al remover el almíbar.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
74. Ingredientes de la *glasa real*.
- Claras montadas, sacarosa y zumo de limón.
 - Agua, sacarosa y zumo de limón.
 - Claras, azúcar glas y zumo de limón.
 - Agua, azúcar glas y zumo de limón.
75. ¿Qué tipo de almíbar es el más indicado para elaborar *fondant*?
- Punto de hebra fuerte.
 - Punto de bola floja.
 - Punto de caramelo blando.
 - Punto de bola fuerte.



DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	

76. El fondant se elabora con los siguientes ingredientes:

- a) 1 kg. de azúcar, 300 grs. de agua y 2 gramos de cremor tártaro.
- b) 1 kg. de azúcar, 300 grs. de agua y 100 grs. de glucosa.
- c) 1 kg. de azúcar, 300 grs. de agua y 12 gotas de zumo de limón.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

77. ¿De dónde se obtiene la glucosa?

- a) Se obtiene por desdoblamiento de las harinas fuertes.
- b) Se obtiene elaborando un jarabe clarificado de azúcar de caña.
- c) Se obtiene por sacarificación del almidón o fécula.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

78. ¿Cómo se denomina a un bizcocho elaborado con un merengue suizo más una carga confeccionada con una mezcla de harina de almendra, azúcar en grano y harina floja?

- a) Bizcocho ruso.
- b) Vacherín.
- c) Bizcocho joconda.
- d) Bizcocho sableux.

79. Las Mantecadas de Astorga se caracterizan por la inclusion como ingrediente de:

- a) Aceite de oliva virgen extra.
- b) Aceite de girasol.
- c) Mantequilla.
- d) Manteca de cerdo.

80. La crema Lionesa se elabora mezclando los siguientes componentes:

- e) 1 litro de crema pastelera y 1 kg. de crema de mantequilla atemperada.
- f) 1 litro de crema pastelera y 300 grs. de merengue italiano.
- g) 1 litro de crema pastelera y 1/2 kg. de mantequilla atemperada.
- h) 1 litro de crema pastelera y 1 litro de nata montada azucarada.

81. Las temperaturas orientativas de atemperado de cobertura de chocolate negra son:

- a) Fundido a 40° C - 50° C, enfriado de 2/3 a 28° C - 29° C y atemperado a 30° C - 32° C.
- b) Fundido a 45° C - 50° C, enfriado de 2/3 a 28° C - 29° C y atemperado a 35° C - 36° C.
- c) Fundido a 40° C - 45° C, enfriado de 2/3 a 27° C - 28° C y atemperado a 29° C - 30° C.
- d) Fundido a 35° C - 40° C, enfriado de 2/3 a 26° C - 29° C y atemperado a 30° C - 32° C.

82. Cuáles son las temperaturas orientativas de atemperado de una cobertura blanca?

- a) Fundido a 40° C - 50° C, enfriado de 2/3 a 28° C - 29° C y atemperado a 30° C - 32° C.
- b) Fundido a 45° C - 50° C, enfriado de 2/3 a 28° C - 29° C y atemperado a 35° C - 36° C.
- c) Fundido a 40° C - 45° C, enfriado de 2/3 a 26° C - 27° C y atemperado a 28° C - 29° C.
- d) Fundido a 35° C - 40° C, enfriado de 2/3 a 26° C - 29° C y atemperado a 30° C - 32° C.



Comunidad
de Madrid

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA



83. ¿Qué porcentaje de manteca de cacao debe tener un chocolate para ser considerado cobertura?
- Igual o superior al 31%.
 - Inferior al 31%.
 - Un 31%.
 - Da igual el porcentaje siempre que tenga al menos un 70% de cacao, sino será un chocolate.
84. La temperatura del jarabe para conseguir un punto de bola floja o globo es de:
- 105° C – 107° C.
 - 110° C - 112° C.
 - 115° C - 118° C.
 - 125° C - 128° C.
85. ¿Qué parámetros mide el *P/L* de una harina?
- El equilibrio entre las proteínas y los hidratos de carbono de una harina.
 - El equilibrio entre su tenacidad y su extensibilidad.
 - El equilibrio entre las proteínas de una harina, la gliadina y la glutenina.
 - El equilibrio entre su elasticidad y su extensibilidad.
86. ¿Cómo se puede corregir la harina si es demasiado fuerte para elaborar un hojaldre?
- Añadiendo vino blanco al empaste.
 - Incorporando grasa al empaste.
 - Dejando el empaste más blando.
 - Añadiendo vinagre al empaste.
87. ¿Cómo se denominan a los grados que miden la densidad del jarabe?
- Grados Celsius
 - Grados Baumé
 - Grados Kelvin
 - Grados Bloom
88. ¿Qué es la crema “Saint Honoret”?
- Crema pastelera con puré de frutas naturales.
 - Crema pastelera con merengue suizo y colas de pescado.
 - Crema pastelera con colas de pescado y cobertura.
 - Crema pastelera con cobertura negra atemperada.
89. ¿Qué edulcorante tiene mayor poder de endulzar?
- Aspartamo.
 - Ciclamato.
 - Sacarosa.
 - Sacarina.
90. ¿Qué proporciona la *glutenina* al gluten de las masas?
- Elasticidad.
 - Extensibilidad.
 - Tenacidad.
 - Humedad.



DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	

91. ¿Qué tipo de harina es necesaria para elaborar una masa de brioche?
- Harina integral.
 - Harina de media fuerza.
 - Harina floja.
 - Harina de gran fuerza.
92. ¿Qué diferencia una masa quebrada de una masa hojaldrada?
- La masa quebrada se cuece siempre con el relleno y la masa hojaldrada se rellena después.
 - La masa de hojaldrado debe subir en la cocción y la masa quebrada no debe subir nunca.
 - La masa quebrada no lleva mantequilla y la masa hojaldrada sí.
 - La masa hojaldrada siempre se pincha antes de hornear y la masa quebrada según el relleno.
93. ¿Para qué postre se utiliza la decoración de azúcar a punto de caramelo rubio?
- Éclairs.
 - Palos de Jacob.
 - Relámpagos.
 - Buñuelos de viento.
94. Los buñuelos de viento se elaboran con pasta choux con una receta modificada:
- Incluye más mantequilla para escudillar mejor con manga, 175 grs. para 1/4 litro de agua.
 - Incluye bicarbonato para que sufran mucho más y resulten bien redondos.
 - Incluye impulsor para que sufran mucho más y resulten bien redondos.
 - Incluyen algún huevo más para que resulte más fluida la pasta y sufle más.
95. ¿Con qué otra denominación llamamos a los elementos espesantes de un bizcocho?
- Carga.
 - Batido.
 - Harina floja.
 - Harina floja más fécula o almidón.
96. Respecto a la clasificación de los bizcochos, tenemos que:
- Magdalenas de mantequilla, sobaos, sacher y tarta de Santiago son bizcochos ligeros.
 - Bizcocho imperial y capuchina son bizcochos al vapor.
 - Bocaditos al ron, chachepos, milaneses y tortillas de yema son bizcochos al vapor.
 - Mantecadas, bizcochada alemana, genovesa y joconda son bizcochos superligeros.
97. ¿Cómo se denomina a una base elaborada con yemas montadas con un almibar a 118° C - 121° C y continuando el batido hasta que se enfría?
- Biscuit glacé.
 - Pasta bomba.
 - Sabayón.
 - Yema dura.



Comunidad
de Madrid

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA



98. Una crema de limón se elabora con estos ingredientes:
- a) Zumo de limón, azúcar, ralladura, harina floja, yemas y mantequilla.
 - b) Zumo de limón, azúcar, ralladura, maizena, huevos y mantequilla.
 - c) Zumo de limón, azúcar, ralladura, maizena y mantequilla.
 - d) Zumo de limón, azúcar, ralladura, harina floja, huevos y mantequilla.
99. Una mezcla de yemas y azúcar glass utilizado para bañar pastas, galletas, hojaldres o cualquier postre se denomina:
- a) Baño inglés.
 - b) Baño de Reinosá.
 - c) Baño suizo.
 - d) Baño francés.
100. Respecto a las masas de bollería, temenos que:
- a) Con la masa de bollería hojaldrada se elaboran croissant y bayonesas.
 - b) Con la masa de bollería se elaboran pepitos, donuts y berlinesas
 - c) Con la masa de bollería se elaboran suizos, trenzas y napolitanas.
 - d) Todas las respuestas anteriores son correctas.