

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"> - Complimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen. - Tener disponible el DNI en la mesa. - 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). - No utilizar material de consulta (salvo aquel que se autorice expresamente). - 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) 0028	Denominación completa del módulo profesional: (1) POSTRES EN RESTAURACIÓN		

(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:

- Un "tocino de cielo" es un postre de leche que incluye:
 - Leche, almíbar, yemas de huevo y glucosa y se cuaja al baño maría.
 - Almíbar y yemas de huevo, glucosa para engrasar los moldes y se cuaja al vapor.
 - Almíbar, yemas de huevo y glucosa y se cuaja al baño maría.
 - Leche, almíbar, yemas de huevo y glucosa y se cuaja al vapor.
- ¿Qué es una bavaroise?
 - Es un semifrío elaborado con una base de crema inglesa, puré de frutas o coberturas.
 - Es un semifrío, cuyo molde se recubre con bizcochos de soletillas u otro tipo.
 - Es un semifrío con una crema adicional de gelatina montada con claras en forma de merengue.
 - Es un semifrío con base de frutas y terminada con una crema de yogurt.
- Los "piononos de Santa Fé" son un postre típico de:
 - Granada.
 - Murcia.
 - Madrid.
 - Badajoz.
- ¿Por qué es tan importante el azúcar en los últimos minutos de cocción del arroz con leche?
 - Para facilitar que el grano de arroz se abra en la cocción.
 - Para evitar que se caramelicé el grano de arroz.
 - Para evitar que se agarre al recipiente durante la cocción.
 - Para facilitar que el arroz se quede duro al final de la cocción.
- En el buffet parcial, ¿qué grupos de elaboraciones se exponen?
 - Los postres exclusivamente.
 - Los entrantes, primeros platos, segundos platos, pero no los postres.
 - Los entrantes, primeros platos y, normalmente también los postres.
 - Los carros de postres, carros de quesos y carros de frutas.
- La diferencia fundamental entre un sorbete y un granizado es:
 - El sorbete nunca lleva claras de huevo.
 - El granizado nunca lleva claras de huevo.
 - El granizado puede contener claras de huevo para esponjar.
 - El sorbete puede contener productos lácteos tipo nata.
- La Trenza de Almudébar (Huesca), se caracteriza por llevar, aparte de frutos y frutas secas:
 - Mazapan.
 - Crema Pastelera.
 - Trufa fresca.
 - Yema Fina.



Comunidad
de Madrid

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA



8. ¿Qué característica tiene la tarta Alaska?
- La tarta se recubre con merengue y se glasea con soplete.
 - La tarta se decora con nata montada y vainilla.
 - La tarta contiene en su presentación macarrons neutros y chantilly.
 - Se baña con un glaseado de frutos rojos y nata.
9. Respecto a los postres fritos, tenemos que:
- Los galos y sakuskinas se elaboran con pasta choux, escudillando con forma de rosca.
 - Los fardalejos se elaboran con masa de hojaldre rellena de crema pastelera antes de freír.
 - Los bartolillos y los pestiños se elaboran con la misma masa, pero los bartolillos se rellenan con crema pastelera después de freír.
 - Los buñuelos de viento se elaboran con la misma masa de freír que los pestiños y bartolillos.
10. ¿Cómo se denomina al resultado de mezclar azúcar en grano caramelizado y almendra entera tostada, removiendo para que se empanice el azúcar?
- Praliné.
 - Pralinoise.
 - Crocanti.
 - Garrapiñado.
11. ¿Qué neutro debemos incorporar si se desea mantener un helado con textura homogénea durante la conservación previa al servicio?
- Homogeneizantes.
 - Estabilizantes.
 - Emulsionantes.
 - Gelificantes.
12. Los quesos que contienen una humedad del 40%-50% y que una vez formados son sometidos a un tiempo corto de maduración se denominan:
- Quesos semicurados.
 - Quesos curados.
 - Quesos blandos.
 - Quesos frescos.
13. La temperatura de mantenimiento de un helado para su perfecta manipulación a la hora del emplatado o servicio debe de ser:
- 14° C.
 - 8° C.
 - 18° C.
 - 6° C.
14. Uno de los ingredientes principales de un semifrío es la gelatina, ¿Cuál es su temperatura a la hora de fundirse?
- Entre 25° C y 30° C.
 - Entre 40° C y 80° C.
 - Entre 30° C y 36° C.
 - Entre 80° C y 90° C.



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

15. La grasa en la elaboración de los helados debe de tener un punto de fusión de:
- Superior a 36° C.
 - Inferior de 36°C.
 - Inferior de 43° C.
 - Superior a 43° C.
16. ¿Cómo se denomina a la masa obtenida de la cocción de miel, azúcar en grano y claras más la incorporación y amasado de almendras enteras tostadas y finalmente recubiertas de obleas?
- Turrón de Jijona.
 - Turrón de guirlache.
 - Turrón de Alicante.
 - Turrón de Nieve.
17. El queso se obtiene:
- Por la centrifugación de la leche hasta la separación de la nata y el suero.
 - Por la coagulación y separación de suero de la leche.
 - De la acción del cuajo animal o vegetal sobre la leche fría.
 - Por el batido de la nata de la leche.
18. ¿Cuál es uno de los azúcares que más nos facilita los trabajos de caramelo?
- Azúcar Isomalt.
 - Azúcar invertido.
 - Azúcar roca.
 - Azúcar demerada.
19. ¿Cómo se denomina al producto lácteo fermentado, con un punto alto de acidez, resultante de la acción de la bacteria "Lastobacilus acidophilus" y de la levadura "Saccharomyces"?
- Requesón.
 - Cuajada.
 - Kéfir.
 - Yogourt
20. ¿Cómo se elaboran las chips o crujientes de frutas?
- Friendo las frutas laminadas en abundante aceite de semillas a 120° C hasta dorar.
 - Friendo las frutas laminadas a fuego muy vivo, 180° C para que queden crujientes.
 - Friendo las frutas laminadas en abundante aceite de semillas a 90° C hasta dorar.
 - Se pueden freír, pero lo más corriente es usar la deshidratación a baja temperatura.
21. Un "flan de huevo" bien elaborado se caracteriza por:
- Se cuaja a 170°-180° C durante 30 minutos sin que el agua del baño maría hierva nunca.
 - Se cuaja en horno de convección a 180° C hasta que aparezcan los famosos "ojos"
 - Se cuaja al baño maría a 180° C hasta que aparezcan los famosos "ojos" característicos.
 - Se cuajan en horno de convección a 70° C hasta que quede liso y sin grumos.

22. La panna-cotta en un postre clásico de la cocina italiana. ¿Qué ingredientes contiene?
- Nata de 35% M.G., azúcar en grano, vainilla y maizena disuelta en leche.
 - Nata de 18% M.G., azúcar en grano, vainilla y goma xantana.
 - Nata de 35% M.G., leche, azúcar en grano, vainilla y colas de pescado
 - Nata de 35% M.G., leche, azúcar en grano, vainilla y maizena disuelta en leche fría.
23. Además de un arroz con leche normal aromatizado con vainilla, ¿qué ingredientes hay que añadirle para convertirlo en un postre denominado “Arroz emperatriz”?
- Colas de pescado, merengue italiano y fruta escarchada picada.
 - Merengue suizo, yemas de huevo y fruta en almíbar picada.
 - Colas de pescado, yemas, fruta confitada picada y nata.
 - Xantana, yemas, fruta confitada picada y merengue italiano.
24. ¿Cómo se denomina al resultado de triturar hasta convertir en pasta un azúcar en grano caramelizado y almendra tostada y finalmente añadirle la misma cantidad de cobertura?
- Praliné.
 - Mazapán.
 - Crocanti.
 - Pralinoise.
25. ¿Cuál es el gas que se utiliza en las cargas de los sifones para crear espumas y mousses?
- C02.
 - N20
 - C2O2
 - CH3.
26. Las frutas se clasifican de varias formas:
- Por su morfología: de pepita, de hueso, de semillas, de grano y de hoja.
 - Por el tipo de planta o vegetal: árboles frutales, arbustos frutales y plantas herbáceas.
 - Por el tipo de planta o vegetal: pepinoides, de fruto, de raíz, de semilla y de tallo.
 - Por su comercialización: frutas, hortalizas, bayas y drupas.
27. ¿Cómo se suelen terminar los buñuelos de viento?
- Bañados en una glasa real.
 - Espolvoreados con azúcar blanquilla mezclada con canela en polvo.
 - Espolvoreados con azúcar glass antihumedad.
 - Espolvoreados con cacao en polvo mezclado con azúcar glass.
28. ¿Cuáles son las elaboraciones que se pueden hacer con frutas frescas?
- Frutas naturales, transformadas, guarnecidas, mezcla de frutas y maceradas.
 - Frutas hervidas, chips de frutas, en almíbar, confitadas y frutas congeladas.
 - Frutas hervidas, asadas enteras, al horno y salteadas.
 - Mermeladas, confituras, macedonias, jaleas, gelatinas y coulis.
29. ¿Cuál es el tipo de cocción que se debe de elaborar en un tocino de cielo?
- Cocer al baño maría en horno a 100°C, durante unos 30 minutos
 - Cocer al baño maría en horno a 80°C, durante unos 30 minutos
 - Cocer al vapor unos 8 minutos.
 - Cocer al vapor a 180°C, durante 12 minutos.

DATOS DEL ASPIRANTE	FIRMA
APELLIDOS:	

NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:
---------	----------------------------	--------

30. Si el postre se dispone en diagonal y se generan otros puntos centrales de atención que rompen con la simetría, aportando profundidad y movimiento, estamos definiendo un emplatado tipo:
- Circular.
 - Oblicua.
 - En escala.
 - Rítmico.
31. Una crema inglesa base para helados de crema incluye los siguientes ingredientes:
- 1 litro de leche, 3 huevos, 3 yemas de huevo y 300 grs. de azúcar.
 - 1 litro de leche, 3 huevos, 3 yemas de huevo, 20 grs. de maizena y 300 grs. de azúcar.
 - 1 litro de leche, 8 yemas de huevo y 300 grs. de azúcar.
 - 1 litro de leche, 8 yemas de huevo, 20 grs. de maizena y 300 grs. de azúcar.
32. ¿Cómo se denomina a la masa obtenida de la cocción de miel, azúcar en grano y claras más la incorporación y amasado de almendras enteras tostadas y finalmente triturado o molido?
- Turrón de Jijona.
 - Turrón de Guirlache.
 - Turrón de Alicante.
 - Turrón de Mazapán.
33. La glasa real es un baño de pastelería utilizado en la decoración y terminación de numerosos postres. ¿Qué ingredientes y cantidades incluye?
- 1 clara de huevo, 150 grs. de azúcar glass y 12-15 gotas de zumo de limón.
 - 1 clara de huevo, 150 grs. de azúcar glass y 15 grs. de harina de maíz disuelta en agua.
 - 1 clara de huevo, 150 grs. de azúcar glass y 15 grs. de albumina en polvo disuelta en agua.
 - 1 clara de huevo, 150 grs. de azúcar glass y 15 grs. de maizena disuelta en agua.
34. ¿Cuál es el porcentaje medio de colas de pescado de los semifríos?
- Los semifríos que lleven alcohol, frutas ácidas o incorporen mucho aire tendrán máximo un 0'5%.
 - Los semifríos de coberturas con mucha manteca de cacao llevarán un mínimo del 2%.
 - La mayoría de semifríos clásicos contienen entre un 0'5% y un 1'5% de colas de pescado.
 - Las carlotas precisan mayor cantidad de colas de pescado que los bavaoises y espumas.
35. ¿De dónde son típicas las Almojábanas?
- Comunidad valenciana.
 - Región de Murcia.
 - Extremadura.
 - La Rioja.
36. ¿Cómo se elaboran las torrijas de soletilla?
- Con dos bizcochos de soletilla rellenos de crema pastelera, remojadas en leche y fritos.
 - Con bizcochos de soletillas remojados en leche aromatizada con café y fritos.
 - Con bizcochos de soletillas remojados en zumo de naranja y fritos.
 - Con bizcochos de soletilla remojados en vino dulce y fritos.
37. ¿A qué denominamos Bloom?
- A la temperatura en la que una determinada gelatina forma un gel.
 - Temperatura en la que una gelatina se hace líquida.
 - Es el aumento de volumen que experimenta una mezcla debido al aire incorporado.
 - Escala en la que se mide el poder gelificante de la mayoría de las gelatinas.
38. ¿Cuáles de los siguientes postres, son postres de sartén?
- Buñuelos de viento, barquillos, flores manchegas y gofres.



Comunidad
de Madrid

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA



- b) Bartolillos, galos y cañas de hojaldre.
c) Fardalejos, galos y bartolillos.
d) Gofres belgas, cañas de hojaldre y fardalejos.
39. Las manzanas, peras, membrillo, nísperos, son frutas de:
a) Hueso.
b) Pepita.
c) Grano
d) Bayas.
40. ¿Qué ingrediente diferencia la crema catalana de la crema inglesa?
a) Contiene clara de huevo.
b) Contiene almidón de maíz o trigo.
c) Contiene harina floja.
d) Contiene glucosa.
41. ¿Cómo se denomina un documento interno por el que se ordenan los pedidos de materias primas a economato o a otros departamentos?
a) La ficha de registro de entrada de mercancías.
b) Relevé.
c) La ficha de registro de salida de mercancías.
d) El vale de pedido o retirada.
42. La salsa de los “Crêpes Suzette”, además de mantequilla, azúcar y zumo de limón, ¿qué otros ingredientes contiene?
a) Cointreau y zumo de grosellas.
b) Curaçao y zumo de naranja o mandarina.
c) Drambuie, brandy y zumo de naranja.
d) Licor de cassis y salsa de frutos rojos.
43. ¿En qué época del año son típicos los buñuelos de viento?
a) En Semana Santa.
b) En la festividad de la Almudena.
c) En el puente de diciembre.
d) En la festividad de todos los santos.
44. ¿En qué se diferencia los galos de las sakuskinas?
a) Los Galos se abren a la mitad y se rellenan de crema pastelera.
b) Las Sakuskinas van bañados en chocolate
c) Los galos se espolvorean en azúcar glass antihumedad y canela en polvo.
d) Las Sakuskinas se bañan en azúcar fondant atemperado y rebajado con un licor.

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

45. ¿Cómo se denomina el baño de un postre con una fina capa de mermelada, almíbar, gelatina o jalea con el objeto de que brille?
- Empanizar
 - Abrillantar.
 - Empanizar.
 - Glasear.
46. ¿Qué precauciones debemos tener al terminar un postre como las natillas o el arroz con leche?
- Emplatar en caliente en bols y enfriar rápidamente en cámara hasta el servicio.
 - Pasteurizar en bloque cubierto con film y una vez frío emplatar y decorar.
 - Emplatar en caliente en bols y cubrir con film para que no forme costra.
 - Emplatar en caliente en bols y enfriar en abatidor de temperatura hasta el servicio.
47. ¿Qué otro elemento debemos de incorporar a algunas mousse con base de ganache para estabilizarla y evitar sinéresis o pedida de agua?
- Entre un 0,5% – 0,6% de colas de pescado (gelatina).
 - Entre un 0'5% - 0'6% de lecitina de soja.
 - Entre un 1% - 2% de albúmina en polvo.
 - Ente un 1% - 2% de goma Xantana.
48. Según la reglamentación técnico-sanitaria del helado, el helado crema conforme a la definición general, contiene:
- Como máximo un 8 % de materia grasa y un 2,5 % de proteína láctica.
 - Como mínimo un 8 % de materia grasa y un 2,5 % de proteína láctica.
 - Como máximo un 5 % de materia grasa y un 10 % de proteína láctica.
 - Como mínimo un 12 % de materia grasa y un 2,5 % de proteína láctica.
49. ¿Cómo se elaboran las Peras Bella Helena?
- Peras al calvados con helado de chocolate, chantilly y crema inglesa de vainilla.
 - Peras cocidas en un almíbar más helado de vainilla, chantilly y salsa de chocolate.
 - Peras cocidas en almíbar rellenas de pasta de almendra, helado de chocolate y chantilly.
 - Peras cocidas en almíbar, crema pastelera, chantilly, almendra en granillo y se gratina.
50. El proceso de pasteurización se completará cuando la temperatura se haya abatido rápidamente a una temperatura de entre:
- 5° C y -10° C.
 - 5° C y 0° C.
 - 0° C y 2° C.
 - 2° C y 6° C.
51. ¿Cómo se denomina al resultado de triturar hasta convertir en una masa un azúcar en grano y almendra entera o en granillo cruda (con algo de agua y azúcar invertido)?
- Praliné.
 - Mazapán.
 - Crocanti.
 - Garrapiñado.
52. Los postres en restauración deben de contar con unas características comunes para diferenciarse de la pastelería tradicional:
- Se combinan diferentes tipos de elaboraciones complementarias y se sirven a la inglesa.
 - Todos los postres se sirven a la americana.
 - Se presentan de manera artística y agradable en un carro de postres.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
53. Cómo se denomina en heladería al proceso en el que las grasas cristalizan, se fijan los sabores en las moléculas, las proteínas se hidratan y los emulsionantes y estabilizantes se hinchan:

- a) Maduración.
- b) Pasteurización.
- c) Emulsión.
- d) Esterilización.

54. Una tarta elaborada con base de pasta quebrada y rellena de una crema flanera y manzanas laminadas se denomina:

- a) Tarta Alsaciana.
- b) Tarta de manzanas a la francesa.
- c) Tarta de manzanas a la inglesa.
- d) Tarta de manzanas Reinosa.

55. Los buñuelos de manzana se inician macerando la manzana en rodajas con azúcar, zumo de limón y licor, pero, ¿cómo se terminan?

- a) Friendo a la romana a 180° C.
- b) Pasando por harina, luego por huevo batido y friendo a 180° C.
- c) Pasando por tempura, friendo a 180° C y pasando por azúcar con canela molida.
- d) Bañando en una pasta orly de levadura, cerveza o claras y friendo a 180° C.

56. La leche en polvo equilibra el porcentaje final de materia grasa de un mix de helados y aumenta el valor nutricional del mismo, ¿Qué cantidad es recomendable utilizar en un mix de helados?

- a) Un mínimo de 25 %.
- b) Entre un 15 % y un 30 %.
- c) Un máximo de 10 %.
- d) Un mínimo de 10 %.

57. ¿Qué ingredientes usaremos si queremos hacer nuestro propio azúcar invertido?

- a) Sacarosa, agua, ácido cítrico y bicarbonato sódico.
- b) Glucosa, bicarbonato sódico, sacarosa y agua.
- c) Glucosa, dextrosa, bicarbonato sódico, agua y miel.
- d) Sacarosa, fructosa y glucosa atomizada.

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

58. ¿Cuáles son los emulsionantes más frecuentes en heladería?

- a) Glicerina, yopol y bicarbonato.
- b) Glicerina, lecitina y sucroester.
- c) Micrio, manitol y lecitina.
- d) Alginato, gelatina y caseinato cálcico.

59. ¿Qué información nos permite conocer fundamentalmente un escandallo?

- a) Los costes indirectos.
- b) La receta de la elaboración pastelero-repostera.

- c) Las mermas y el coste real por ración de las materias primas.
d) Nos da información sobre las existencias en stock de cada materia prima.
60. Los postres se pueden clasificar de diferentes maneras:
a) Por su modo de emplatado: a la inglesa, a la francesa, a la rusa o a la americana.
b) Por el proceso de elaboración: procesados o elaborados.
c) Por su elaboración y gramaje: tartas, postres y pasteles.
d) Atendiendo al tipo de elaboración y a tendiendo a la temperatura de servicio.
61. ¿Cuál es el elemento aireante en la crema Chiboust?
a) Crema Chantilly.
b) Claras en forma de merengue.
c) Nata semi-montada.
d) Pasta bomba.
62. ¿Cuáles son las bases saborizantes con las que se puede elaborar un semifrío?
a) Lácteos, de frutas, de frutos secos, de licores, de infusiones y de chocolate.
b) Lácteos, de frutos secos, de helados y de chocolate.
c) Lácteos, productos deshidratados, chocolate y gelatinas.
d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
63. Las trufa fresca o ganache, además de cobertura de chocolate negro, ¿qué otro elemento contiene?
a) Nata de 18% M.G.
b) Crema inglesa.
c) Nata de 30% M.G.
d) Nata de 35% M.G.
64. ¿Qué tipo de queso es el más utilizado a la hora de elaborar semifríos?
a) Ricotta.
b) Mascarpone.
c) Villalón.
d) Burgos.
65. ¿Qué tipo de azúcar es idónea para elaborar sorbetes de frutas?
a) Dextrosa.
b) Fructosa.
c) Sacarosa.
d) Glucosa.
66. ¿Qué son las frutas climatéricas?
a) Son aquellas que pueden seguir madurando una vez recolectadas, como ejemplo los cítricos.
b) Son aquellas que pueden seguir madurando una vez recolectadas, como aguacate, sandía, pera, manzana o piña.
c) Son aquellas que se pueden plantar tanto al aire libre como en invernaderos.
d) Son las que provienen de otras zonas del mundo y permiten su transporte, como los cítricos.
67. Cuando se mezcla nata semi-montada en una determinada base que contiene gelatina, ¿por qué se añade cuando la base empieza a gelificar ligeramente?
a) Para facilitar una mezcla homogénea.
b) Para evitar que la grasa se funda y pierda su volumen.

- c) Para facilitar que se pueda rellenar los moldes.
d) Para que sea maleable y se puedan rellenar rápidamente.
68. ¿Qué ingredientes componen la receta de la pasta choux?
a) 500 grs. de agua, 5 grs. sal, 200 grs. mantequilla, 300 grs. harina floja y 500 grs. huevo.
b) 250 grs. de agua, 5 grs. sal, 150 grs. mantequilla, 200 grs. harina fuerte y 500 grs. de huevo.
c) 500 grs. de agua, 5 grs. sal, 100 grs. de mantequilla, 300 grs. de harina floja y 500 grs. de huevo.
d) 150 grs. de agua, 5 grs. de sal, 200 grs. de harina fuerte, 500 grs. de huevo y 300 grs. de aceite.
69. Cómo referencia debemos de saber que el postre oscila entre:
a) 100 a 120 grs. de postre principal, guarnición de 20 a 30 grs. y la salsa de 30 a 60 grs.
b) 75 a 80 grs. de postre principal, guarnición de 50 a 60 grs. y la salsa de 10 a 20 grs.
c) 80 a 90 grs. de postre principal, guarnición de 10 a 20 grs. y la salsa de 10 a 30 grs.
d) 140 a 150 gr de postre principal, guarnición de 30 a 60 gr y la salsa de 30 a 60 grs.
70. ¿Qué son las “Nueces Cantonesas?”
a) Nueces peladas tostadas mezcladas con azúcar en grano caramelizado.
b) Nueces peladas cocidas en almíbar y posteriormente fritas en aceite de semillas.
c) Nueces peladas tostadas mezcladas con azúcar caramelizado y finalmente trituradas.
d) Nueces garrapiñadas y finalmente bañadas en cobertura de chocolate.
71. Un “Flan chino” es un postre de leche que incluye:
a) Leche, almíbar, yemas de huevo y glucosa y se cuaja al baño maría.
b) Leche, almíbar, yemas, huevos enteros, caramelo para los moldes y se cuaja al vapor.
c) Almíbar, yemas de huevo y caramelo y se cuaja al baño maría.
d) Leche, almíbar, yemas de huevo y glucosa para engrasar los moldes y se cuaja al vapor.
72. ¿Cuáles de estos personajes no es representante de la pastelería de autor?
a) Joan Roca.
b) Jacob Torreblanca.
c) Pierre Hermé
d) Ramón Morató.

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

73. El azúcar roca, o granillo de azucarillo, lo conseguimos con la cocción de un caramelo a punto de bola fuerte al que se le añade un porcentaje de:
a) Merengue.
b) Glasa real.
c) Crémor tártaro.
d) Azúcar invertido.
74. Las nuevas tendencias en postres de restaurantes están enfocadas a:
a) Una pastelería con un alto contenido en grasas y bajo en azúcares, tendencia más sana.

- b) Una repostería más procesada y bien presentada con al menos 3-4 elementos.
c) Un postre más original, con bajo contenido calórico, combinando sabores y texturas.
d) Una pastelería donde importe más la creatividad y presentación que el contenido nutricional.
75. ¿Con qué tipo de colorante se tiñen las coberturas de chocolate?
a) Colorantes liposolubles.
b) Colorantes hidrosolubles.
c) Colorantes líquidos de base alcohólica.
d) Colorantes en pasta de base alcohólica.
76. ¿Cuáles de las siguientes frutas son frutas de invierno en España?
a) Naranja, mandarina, pomelo, paraguaya y caqui.
b) Uva, pomelo, piña, papaya, naranja y membrillo.
c) Manzana, mandarina, aguacate, lima, kiwi.
d) Caqui, chirimoya, ciruela, nectarina y plátano.
77. ¿Cómo se denomina un postre servido en copa o bol con una base de chantilly sobre la que se colocan unas fresas troceadas y maceradas en zumo de naranja y curaçao?
a) Fresas Astoria.
b) Fresas Romanoff.
c) Fresas Victoria.
d) Fresas Arlequín.
78. Cuando nombramos las gubias, nos referimos a:
a) Utensilios para hacer pastillaje.
b) A los utensilios que nos ayudan a tallar e historiar frutas.
c) Herramienta para la realización del crocante.
d) Al conjunto de termómetros para la realización de caramelos.
79. Para el pegado de piezas en pastillaje se utiliza:
a) Glasa real.
b) Gelatina neutra.
c) Fondant.
d) Glasa al agua.
80. ¿Cómo se consigue el efecto burbuja en la realización del caramelo?
a) Añadiendo aire con una pera de soplar por una cavidad del caramelo satinado.
b) Añadiendo sobre el papel antigraso o silpat unas gotas de alcohol, con el fin de que, al volcar el caramelo, se produzca una evaporación del alcohol, formando la burbuja.
c) Introduciendo la masa en una máquina de vacío, extrayendo el aire, cortando la presión y por la diferencia de temperatura, se producen las burbujas de caramelo.
d) Añadiendo sobre una placa de horno de pastelería unas gotas densas de aceite de oliva, para que, al volcar el caramelo, se posibilite la formación de burbujas.
81. ¿Cómo se denomina un documento que se elabora al final cada jornada, en el que se reflejan los géneros de cada partida clasificados por grupos de alimentos para saber las existencias finales?
a) Relevé.
b) Ficha técnica de productos.
c) Ficha de registro de entrada de mercancías.
d) Escandallo.

82. ¿Qué particularidad tiene el pudding diplomático?
- Contiene frutas en almíbar.
 - Contiene cobertura de chocolate.
 - Contiene bollería, pan de molde o bizcochos secos.
 - Contiene mantequilla clarificada.
83. El biscuit glacé es un tipo de helado que se caracteriza por:
- Se elabora con yemás montadas al calor más un almíbar con punto, y una vez frío, nata montada.
 - Se moldea una vez elaborado y se congela en congelador durante varias horas.
 - No se elabora en ninguna sorbetera o heladora.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
84. El bizcocho de yogourt es una receta muy común en la repostería casera, y lleva yogourt natural, azúcar, harina floja, huevos, impulsor y ralladura de limón. ¿Qué ingrediente falta?
- Nata líquida.
 - Ron.
 - Mermelada para la decoración.
 - Aceite de oliva.
85. El helado de stracciatella es una variante del helado de nata, que contiene:
- Pasas al ron.
 - Cobertura de chocolate negro al 70%.
 - Cobertura de chocolate con leche.
 - Queso mascarpone.
86. La bomba Aida es un postre moldeado, compuesto por:
- Un encamisado de helado de albaricoque y compota de albaricoque en su interior.
 - Un encamisado de helado de mandarina y relleno de helado de vainilla al kirsch.
 - Un encamisado de bizcocho de soletilla y relleno de helado de chocolate.
 - Un encamisado de helado de membrillo y relleno de mousse de queso crema.
87. Los elementos que componen un "Postre de restaurante" son:
- Postres de frutas, postres de leche, postres de sartén o fritos, helados y semifríos.
 - Ingrediente, elaboración o sabor principal, guarnición o complemento, salsa y decoración.
 - En la mayoría de los casos, los postres de restaurante se basan en un semifrío guarnecido.
 - En todo postre de restaurante debe figurar un helado, un crujiente y una salsa.

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

88. ¿De dónde son típicos los Paparajotes?
- Comunidad valenciana.
 - Región de Murcia.
 - Extremadura.
 - La Rioja.
89. ¿Cómo se denomina al resultado de triturar hasta convertir en pasta un azúcar en grano caramelizado y almendra tostada?
- Praliné.

- b) Mazapán.
c) Crocanti.
d) Pralinoise.
90. Los “miguelitos” son un postre típico de:
a) Teruel.
b) Albacete.
c) Murcia.
d) Valencia.
91. El ácido contenido en las uvas se denomina:
a) Tartárico.
b) Cítrico.
c) Málico.
d) Vínico.
92. ¿Qué es una “gianduja”?
a) Crema elaborada con cobertura de chocolate, azúcar y un fruto seco triturado o en pasta (originalmente avellana).
b) Crema elaborada con almendra tostada y triturada, caramelo rubio y cacao en polvo.
c) Crema elaborada con cobertura de chocolate negro, mantequilla y un licor (brandy).
d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
93. El pastillaje se elabora con los siguientes ingredientes:
a) Agua, azúcar en grano, glucosa y zumo de limón.
b) Agua, glucosa, azúcar glass y zumo de limón.
c) Agua, azúcar glass, colas de pescado y zumo de limón o glucosa.
d) Agua, azúcar en grano, zumo de limón y dextrosa.
94. ¿Qué es una clafoutis?
a) Un pastel típico de Alemania elaborado con hojaldre y frutos secos.
b) Un postre francés que se elabora a partir de pasta choux y crema chiboust.
c) Un postre francés elaborado en tartaleta con cerezas y una mezcla de leche, huevos, azúcar, harina y mantequilla.
d) Un postre elaborado con frutas, queso fresco, huevos y azúcar.
95. ¿Cómo se denomina una tarta elaborada con un bizcocho ligero emborrachado, relleno de crema de mantequilla neutra y decorada con almendra fileteada tostada y azúcar glass antihumedad?
a) Tarta moka.
b) Tarta mascota.
c) Tarta nelusko.
d) Tarta Gandía.
96. Di cuál de las siguientes afirmaciones es correcta:
a) La tarta Martinica se elabora con yema fina o pastelera, decorando con piñones o almendra.
b) El ponche segoviano se elabora con yema fina o pastelera y va cubierta con mazapán.
c) La tarta de yema tostada se elabora con yema fina o pastelera, azúcar y tostado con la pala.
d) Todas las respuestas anteriores son correctas.
97. ¿Cómo se denomina al resultado de mezclar fondant y glucosa caramelizados con granillo de almendra tostada?
a) Praliné.
b) Mazapán.



Comunidad
de Madrid

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA



- c) Crocanti.
- d) Pralinoise.

98. La tarta ópera se caracteriza por:

- a) Se rellena con crema de mantequilla de chocolate.
- b) Se baña con un glaseado espejo.
- c) Se decora con almendra fileteada o en bastones y azúcar glass antihumedad.
- d) Se elabora tomando como base planchas de bizcocho joconda.

99. Respecto de los helados, di cuál de las siguientes afirmaciones es correcta:

- a) Los helados de fruta se elaboran con zumos purés o concentrados más un almíbar con una densidad de 38° B a 40° B.
- b) Los granizados se elaboran con cafés, licores, infusiones o zumos, más un almíbar con una densidad de 18° B a 20° B.
- c) Los sorbetes se elaboran con zumos, infusiones, licores o cafés más un almíbar con una densidad de 13° B a 15° B.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas.

100. Los “casadielles” son un postre típico de:

- a) Baleares.
- b) Cataluña.
- c) País valenciano.
- d) Asturias.