

Anexo 5

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico

Superior MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PRUEBAS

Convocatoria correspondiente al curso académico 2020-2021

(Orden 4468/2018, de 13 de diciembre, de la Consejería de Educación e Investigación)

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

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. - No se permiten teléfonos móviles ni otros dispositivos durante la prueba - Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. - Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspá o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex). Solo se permitirá una corrección por pregunta, invalidando aquéllas que se consideren confusas. - Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Cada respuesta correcta puntúa 0.10 puntos - Cada respuesta errónea se penaliza con 0.05 puntos - Las preguntas no contestadas no penalizan - La prueba teórica es eliminatoria y deberá tener una calificación de 5 pts.(cinco puntos) o superior para poder acceder a la prueba práctica

CALIFICACIÓN
.....



Comunidad de Madrid

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

PREGUNTAS

- 1.- A qué se denomina “Bolear”
 - a. Trabajar una masa con las manos.
 - b. Meter una masa en un molde para hornear.
 - c. Dar forma a una masa después de cortada y antes de la última fermentación.
 - d. Dar forma de bola a una porción de masa.

- 2.- Con la masa de hojaldre no podemos hacer:
 - a. Roscón de Reyes.
 - b. Cruassants.
 - c. Panchinetas.
 - d. Mil hojas.

- 3.- El hojaldre invertido es;
 - a. La masa envuelve la grasa
 - b. La grasa envuelve a la masa.
 - c. Se amasa todo junto, grasa y masa
 - d. Ninguna de las anteriores.

- 4.- El hojaldre normal también es llamado:
 - a. Francés.
 - b. Suizo.
 - c. Español.
 - d. Alemán.

- 5.- ¿Qué significa “greñar”?
 - a. Golpear una masa de pan contra la mesa.
 - b. Cortar una masa fermentada con cuchillo.
 - c. Dejar una masa a temperatura ambiente para que fermente.
 - d. Dar cortes en la superficie de una masa de pan.

- 6.- ¿A qué se llama *lata*?
 - a. Al horario de trabajo en el obrador.
 - b. A la zona específica de trabajo.
 - c. A una placa de hornear de hierro fundido.
 - d. A un recipiente de bordes altos.

- 7.- ¿Cómo se llama el pastel de hojaldre con capa crujiente de azúcar en la superficie?
 - a. Mil Hojas.
 - b. Diplomático.
 - c. Tortel.
 - d. Vau-lo-vent.

- 8.- El Brownie es un bizcocho de:
 - a. Batido mezclado.
 - b. Batido sencillito.
 - c. Batido doble.
 - d. Ninguna de las anteriores.



- 9.- La diferencia entre esterilización y uperización está en...
- La temperatura que se utiliza.
 - La presión que se utiliza.
 - La temperatura que se utiliza y el tiempo durante el que se aplica.
 - No hay diferencias significativas, es lo mismo.
- 10.- El bizcocho Daquoise se caracteriza por no tener:
- Yemas.
 - Claras.
 - Harina.
 - Azúcar.
- 11.- Los pliegues de una masa de bollería hojaldrada son:
- Cuatro.
 - Seis.
 - Cinco.
 - Tres.
- 12.- ¿Qué es el *praliné*?
- Una mezcla triturada de frutos secos y caramelo a partes iguales.
 - Una mezcla de frutos secos y azúcar a partes iguales.
 - Una mezcla triturada de caramelo y cobertura negra.
 - Cualquiera de las anteriores.
- 13.- La harina adecuada para elaborar bizcocho genovés es:
- Floja.
 - Media fuerza.
 - Fuerte.
 - Integral.
- 14.- La grasa *anhidra* es la que carece de:
- Grasa vegetal.
 - Suero lácteo.
 - Grasa animal.
 - Agua.
- 15.- La pasta choux es una masa...
- Fermentada.
 - Escaldada.
 - Hojaldrada.
 - Frita
- 16.- El almíbar TPT es...
- Una mezcla de azúcar y agua a partes iguales sin cocer.
 - Una mezcla de azúcar y agua a partes iguales a la que se le da un hervor.
 - Una mezcla de agua y azúcar a partes iguales cocida a 108°C.
 - Una mezcla de agua y azúcar con limón a la que se le da un hervor.
- 17.- ¿Qué significa *heñir*?
- Trabajar una masa con las manos contra la mesa.
 - Trabajar una masa con las manos hasta que esté elástica y homogénea.
 - Trabajar una masa con las manos para que resulte unida, lisa y apretada.
 - Dar forma de bola a una masa apretándola sobre la mesa.



DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

18.- Los colores rojos de las frutas se denominan:

- a. Antocianos.
- b. Vegetales.
- c. Carótenos.
- d. Pigmentos.

19.- El bizcocho Sacher se caracteriza por llevar:

- a. Almendra molida.
- b. Cobertura Blanca.
- c. Cobertura negra.
- d. Avellana molida.

20.- El ácido contenido en las uvas se denomina:

- a. Tartárico.
- b. Cítrico.
- c. Málico.
- d. Crémor tártaro.

21.- ¿Cómo se denominan las cremas de *trufa* en la cocina internacional?

- a. Pralinés.
- b. Giandujas.
- c. Ganachés.
- d. Sopas.

22.- La pasta choux está hecha con:

- a. Yemas solo
- b. Claras solo
- c. Huevos enteros
- d. Sin huevos

23.- Los churros están hechos con una masa:

- a. Escaldada.
- b. Fermentada.
- c. Bollería.
- d. Hojaldrada.

24.- Los Buñuelos de viento están hechos con:

- a. Pasta brisa.
- b. Pasta Choux.
- c. Pasta Sableux.
- d. Pasta Quebrada.

25.- La clara y la yema constituyen, respecto al peso total del huevo, el:

- a. Clara y yema al 50%
- b. Clara 75% y yema 25%
- c. Clara 60% y yema 40%
- d. Clara 80% y yema 20%

26.- ¿A qué se denomina *atemperar*?

- a. Bajar la temperatura de los chocolates negros para aumentar la densidad.
- b. Disminuir la densidad del chocolate por evaporación en el atemperador.
- c. A trabajar las coberturas sobre la mesa para aumentar la densidad de la pasta.
- d. Bajar la temperatura de las coberturas para evitar la cristalización de la manteca de cacao.

27.- Con la Pasta Choux se puede elaborar:

- a. Ñoquis.
- b. Lasaña.
- c. Espaguetis.
- d. Ninguna de las anteriores.

28.- ¿Qué es la *biga*?

- a. Un prefermento de masa líquido.
- b. Una masa blanda para fermentar.
- c. Un prefermento de masa duro.
- d. Una masa fermentada largo tiempo.

29.- La Dextrosa es un azúcar que proviene de:

- a. Caña de azúcar.
- b. Maíz.
- c. Remolacha azucarera.
- d. Nectar de flores.

30.- ¿En qué están basados los métodos de conservación de los productos lácteos?

- a. En varios tratamientos de pasteurización y homogeneización que mantengan los nutrientes.
- b. En bajar la temperatura para detener la proliferación de microorganismos.
- c. En varios procesos térmicos y de esterilización para eliminar las bacterias.
- d. En tratamientos térmicos que eliminen microorganismos patógenos.

31.- ¿Qué son las *Giandujas*?

- a. Chocolates y frutos secos.
- b. Cobertura negra y bizcocho molido.
- c. Chocolate negro mezclado con licor.
- d. Ninguna de las anteriores.

32.- ¿Cuáles son los azúcares simples?

- a. Glucosa, galactosa y lactosa.
- b. Glucosa, lactosa y levulosa.
- c. Dextrosa, fructosa y galactosa.
- d. Fructosa, galactosa y lactosa.

33.- ¿A qué temperatura coagulan las yemas?

- a. 60°C a 65°C
- b. 64°C a 70°C
- c. 55°C a 80°C
- d. 70°C a 80°C

34.- La pasta Brisa salada se caracteriza por llevar:

- a. Agua, Harina y sal.
- b. Harina, agua, huevos y sal
- c. Harina, mantequilla, agua y sal
- d. Ninguna de las anteriores

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

35.- Para estirar más fácilmente un mazapán demasiado duro...

- a. Podemos añadir jarabe al mazapán.
- b. Podemos añadir un licor blanco al mazapán.
- c. Podemos añadir azúcar lustre al mazapán.
- d. Podemos añadir agua al mazapán.

36.- Precauciones de trabajo de la pasta sableux.

- a. Trabajarla bien para que resulte más fina y elástica.
- b. Trabajarla poco porque se aceita.
- c. Estirla fina porque se cuece mejor en el horno.
- d. Cocerla a baja temperatura.

37.- Las masas fermentadas o leudeadas son aquellas en cuya elaboración interviene una levadura:

- a. Química
- b. Biológica
- c. Royal
- d. Ninguna de las anteriores

38.- La Trenza de Huesca se caracteriza por llevar:

- a. Mazapan.
- b. Crema Pastelera.
- c. Trufa fresca.
- d. Yema Fina.

39.- ¿Cómo se llaman las proteínas de la harina?

- a. Gliadina y glutenina.
- b. Albúmina y glutenina.
- c. Cisteína y gliadina.
- d. Globulina y albúminas.

40.- Las cremas se caracterizan por:

- a. Su consistencia espesa, entre sólida y líquida.
- b. En si mismas pueden ser un postre.
- c. Ser sensible a alteraciones que las hacen tener fácil proliferación bacteriana.
- d. Todas las anteriores.

41.- ¿Qué punto del almíbar se utiliza para elaborar merengue suizo?

- a. Globo.
- b. Hebra fuerte.
- c. Espejuelo.
- d. No lleva almíbar.

42.- ¿En las elaboraciones de pastelería se puede utilizar huevo fresco?

- a. Si pasa de 62°C en el centro del producto.
- b. Si pasa de 72°C en el centro del producto.
- c. Si se mezcla con huevo pasteurizado.
- d. Nunca.



43.- La leche contiene:

- a. Agua, grasa y proteínas.
- b. Agua, lactosa y proteínas.
- c. Agua, grasa y vitaminas.
- d. Ninguna de las anteriores.

44.- El *bizcocho plancha* es una masa:

- a. Escaldada y esponjada por huevos.
- b. Emulsionada.
- c. Emulsionada y azucarada.
- d. Esponjada.

45.- ¿Cuál es la Crema que corresponde a las cremas de Leche?

- a. Manjar Blanco.
- b. Yema Clara.
- c. Crema Mier.
- d. Ninguna de las anteriores .

46.- ¿Cuál es la crema compuesta?

- a. Trufa Clara.
- b. Lactonesa.
- c. Manjar Blanco.
- d. Saint Honore.

47.- La salsa de *toffe* se compone de...

- a. Azúcar y nata.
- b. Almíbar cocido y leche.
- c. Caramelo rubio y nata.
- d. Caramelo tostado y mantequilla.

48.- Temperatura de atemperado de la cobertura de leche.

- a. 30°C-35°C.
- b. 32°C- 34°C.
- c. 28°C-30°C.
- d. 30°C- 32°C.

49.- ¿Qué es el *brioche*?

- a. Una masa de hojaldre.
- b. Una masa escaldada.
- c. Una masa de bollería.
- d. Una masa azucarada.

50.- ¿Cuál es la *harina integral*?

- a. La que contiene salvado y germen de trigo.
- b. La que contiene el grano triturado pero sin cáscara.
- c. La que contiene salvado pero se le ha retirado la grasa.
- d. La que tiene color oscuro.

51.- El cabello de ángel es...

- a. Un culis de fruta cortada muy finamente.
- b. Un relleno para pastas de hojaldre.
- c. Una mermelada hecha con la pulpa de las calabazas de cabello de ángel y azúcar.
- d. Una mermelada de hilos finos.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

52.- Tipos de pliegues.

- a. Simple, sencillo y doble.
- b. Medio, sencillo y doble.
- c. Medio y sencillo.
- d. Doble, sencillo y simple.

53.- ¿La crema Ingésa espesa por?

- a. El Almidón que lleva.
- b. La gelatina que lleva.
- c. La Albúmina de las Yemas.
- d. La Xantana que lleva.

54.- ¿Qué es el *alveógrafo de Chopin*?

- a. Un aparato para medir la densidad de los almíbares.
- b. Un aparato que mide las cualidades de la harina.
- c. Un aparato que mide la cantidad de azúcar en las mermeladas.
- d. Un aparato para medir el grado de concentración de fruta en una mermelada.

55.- La trufa cocida también se llama :

- a. Ganaché.
- b. Pionono.
- c. Royall.
- d. Gianduja.

56.- El Cremor Tartaro se usa como...

- a. Estabilizante.
- b. Impulsor combinado con bicarbonato
- c. Anticristalizante.
- d. Ninguna de las anteriores .

57.- ¿A qué se llama zeste?

- a. A la piel de la fruta madura.
- b. A la cáscara de los cítricos.
- c. A la piel de los cítricos blanqueada.
- d. A la cáscara de la fruta verde.

58.- La glicerina es...

- a. Un edulcorante.
- b. Una margarina.
- c. Un humectante.
- d. Un aceite.

59.- En la Crema de Mantequilla de leche se elabora primero .

- a. Una crema Pastelera.
- b. Una Crema Inglesa
- c. Una crema Mier.
- d. Un Manjar Blanco.



60.- Un cloufoutis es...

- a. Un pastel típico de Alemania.
- b. Una tartaleta de pasta brisa o pasta sablé rellena de fruta –melocotón, cerezas, manzana, etc.– y crema miel .
- c. La técnica que utilizamos para moldear una tartaleta.
- d. Una crema.

61.- De los siguientes tratamientos de conservación, ¿cuál respeta más los valores nutricionales de la leche?

- a. Pasteurización.
- b. Esterilización.
- c. Homogeneización.
- d. U.H.T.

62.- La cobertura blanca carece de:

- a. Manteca de cacao.
- b. Pasta de cacao.
- c. Azúcar.
- d. Leche en polvo.

63.- La Crema Muselina está compuesta por:

- a. Crema Pastelera más trufa cocida.
- b. Crema inglesa más nata montada.
- c. Crema Pastelera más trufa fresco.
- d. Crema pastelera más crema de mantequilla.

64.- ¿Qué ingredientes lleva el bizcocho *genovés*?

- a. Harina, huevos, leche, almidón, aroma y azúcar.
- b. Harina, huevos, azúcar, cacao, aroma e impulsor.
- c. Harina, huevos, almendra molida, aroma y azúcar.
- d. Harina, huevos, almidón, azúcar, aroma y grasa.

65.- ¿Cuánto tiempo debe cocer la Crema Inglesa?

- a. Nunca debe hervir.
- b. Hasta alcanzar la temperatura de pasteurización.
- c. Diez minutos desde que rompe el hervor.
- d. Hasta que espese.

66.- La máquina que se utiliza para estirar las masas sin esfuerzo se llama...

- a. Boleadora.
- b. Laminadora.
- c. Cinta estiradora.
- d. Ninguna de las anteriores.

67.- De las siguientes frutas, ¿cuáles contienen altos contenidos en gelatina natural?

- a. Fresa, uva, ciruela.
- b. Melocotón, naranja, moras.
- c. Manzana y membrillo.
- d. Frambuesa, arándanos, albaricoque.

68.- El Vacherin de chocolate se hace con:

- a. Crema Miel.
- b. Trufa cocida.
- c. Yema de Limón.
- d. Merengue Ordinario.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

69.- ¿Qué es *castigar*?

- a. Separar porciones de masas para que fermenten.
- b. Añadir ácido a un almíbar para que no empanice.
- c. Tapar un preparado con levadura y dejarlo en un lugar apartado.
- d. Incorporar zumo de limón al caramelo.

70.- ¿Qué nombre recibe el haba del cacao después de descascarillada y molida?

- a. Cribs.
- b. Nibs.
- c. Libs.
- d. Haribs.

71.- Las Sultanas son....

- a. Merengue Italiano más A.Glace másCoco.
- b. Merengue Suizo más A.Glace más Vainilla.
- c. Merengue Ordinario más A. Glace más Café.
- d. Ninguna de las anteriores .

72.- Ingredientes de la *glasa real*.

- a. Claras montadas, sacarosa y zumo de limón.
- b. Agua, sacarosa y zumo de limón.
- c. Claras, azúcar glas y zumo de limón.
- d. Agua, azúcar glas y zumo de limón.

73.- Los Semi Fríos son.....

- a. Bavaroises.
- b. Mousses.
- c. Souffles.
- d. Todas las anteriores.

74.- Punto del almíbar para elaborar *fondant*.

- a. Hebra fuerte.
- b. Globo.
- c. Caramelo rubio.
- d. Bola dura.

75.- El Nappage de chocolate es...

- a. Cobertura solida.
- b. Cobertura líquida.
- c. Glace Real.
- d. Ninguna de las anteriores .

76.- El Fondant para cubiertas lleva...

- a. Cremor tartaro.
- b. Almidón.
- c. Gelatina.
- d. Nata.



- 77.- ¿De dónde se obtiene la glucosa?
- De las harinas fuertes.
 - Del azúcar de caña.
 - De las féculas.
 - Ninguna de las anteriores.
- 78.- Las Piezas de serigrafía de cobertura tienen el defecto de quedarse blancas por.....
- Demasiada cobertura.
 - Poca Manteca de cacao en la cobertura.
 - Cobertura mal atemperada.
 - Cobertura con mucha Manteca de cacao.
- 79.- Para hacer hilos de caramelo debemos alcanzar la temperatura de
- 200°C.
 - 150°C.
 - 100°C.
 - Ninguna de las anteriores.
- 80.- El pastillaje está compuesto por.....
- Agua, azúcar, glucosa y zumo de limón.
 - Agua, glucosa y zumo de limón.
 - Agua, azúcar glaze, gelatina y zumo de limón.
 - Agua, azúcar, zumo de limón y gelatina.
- 81.- Temperatura de atemperado de la cobertura blanca.
- 28°C-30°C
 - 26°C-28°C
 - 30°C-32°C
 - 32°C-34°C
- 82.- ¿A qué se llama poolish?
- Masa madre dura.
 - Masa madre blanda.
 - Masa madre dura con sal.
 - Masa madre blanda con algo de levadura
- 83.- Señala el sistema de conservación por calor más utilizado en pastelería.
- Oreo.
 - Irradiación.
 - Pasteurización.
 - Encurtido.
- 84.- La ultracongelación de los pasteles debe llegar en el centro del product a...
- 10°C.
 - 50°C.
 - 18°C.
 - 6°C.
- 85.- ¿Qué diferencia la confitura de la mermelada?
- El tiempo de cocción y el tamaño de la fruta.
 - La adición de pectinas.
 - La cantidad de azúcar y tamaño de la fruta.
 - Se cuece en un almíbar.



DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

86.- ¿Qué porcentaje de manteca de cacao tienen las coberturas?

- a. Igual o Superior al 31%
- b. Inferior al 31%
- c. Igual al 31%
- d. Da igual el porcentaje siempre que funda bien.

87.- La densidad del jarabe para llegar a punto de bola es de.....

- a. 80°C
- b. 40°C.
- c. 120°C.
- d. 170°C.

88.- ¿Qué significa el *P/L* de una harina?

- a. El tiempo de fermentación que puede soportar
- b. El equilibrio entre su tenacidad y su extensibilidad.
- c. Los contenidos de proteínas.
- d. El equilibrio entre su elasticidad y su tenacidad.

89.- ¿Cómo se puede corregir la harina si es demasiado fuerte para elaborar un hojaldre?

- a. Añadiendo grasa al empaste.
- b. Incorporando grasa y ácido al empaste.
- c. Dejando el empaste más duro.
- d. Añadiendo ácido al empaste.

90.- ¿Cómo se denominan a los grados que miden la densidad del jarabe?

- a. Grados Celsius
- b. Grados Fahrenheit
- c. Grados Kelvin
- d. Grados Baume

91.- La elaboración de azúcar en caramelo para un baño se utiliza en.....

- a. Eclairs.
- b. Palos.
- c. Bocaditos.
- d. Petit Choux.

92.- El pastillaje es...

- a. Es donde se guardan las pastillas.
- b. Es una masa de azúcar que se puede modelar o estirar y que se seca en la nevera.
- c. Es una masa de azúcar que se puede modelar o estirar y que se seca a temperatura ambiente.
- d. Es una masa de azúcar y almendras que se puede modelar o estirar y que se seca a temperatura ambiente.

93.- La fruta confitada tiene antes de meterla en jarabe un proceso de maceración en... .

- a. Salmuera.
- b. Agua más limón.
- c. Jarabe con más azúcar.
- d. Ninguna de las anteriores.



- 94.- ¿Qué son las “chibouste”?
- 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.
- 95.- ¿Qué edulcorante tiene mayor poder de endulzar?
- Aspartamo.
 - Ciclamato.
 - Xantana.
 - Sacarina.
- 96.- Señala que producto necesita ser hidratado para poder consumirlo.
- Hojas de gelatina.
 - Láminas de frutas.
 - Higos secos.
 - Ninguna de las anteriores .
- 97.- ¿Qué proporciona la *glutenina* a las masas?
- Elasticidad.
 - Extensibilidad.
 - Plasticidad.
 - Humedad.
- 98.- El Sorbitol es un aditivo que:
- Da color.
 - Da dureza.
 - Es antioxidante.
 - Es edulcorante.
- 99.- El tipo de harina, necesaria para elaborar Roscón de Reyes, es.....
- Fuerte.
 - Media Fuerza.
 - Floja.
 - Gran fuerza.
- 100.- ¿De dónde se obtiene la *lecitina*?
- De las hortalizas ricas en pectinas.
 - De las verduras con hueso.
 - De los huesos y cartílagos de los animales.
 - De la grasa de la soja.

**PRUEBAS LIBRES
PRUEBA PRÁCTICA**

CICLO: HOTMO1 CÓDIGO: 0026		TÍTULO: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA			MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA		FECHA:
TIEMPO: 2 HORAS	UNIFORMIDAD (0,25 PTS.)	ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA (0,25 PTS.)	TÉCNICA APLICADA Y DESTREZA (0,5 PTS.)	MATERIAL (0,5 PTS.)	ACABADO Y DECORACIÓN (0,5 PTS.)	NOTA FINAL	
ALUMNO							
BIZCOCHO LIGERO (2PTS)							
PASTA CHOUX B O C A D I T O S (2 PTS.)							
CREMA PASTELERA (2 PTO.)							
PASTA QUEBRADA (2 PTO.)							
TOTAL							

*** SE PROPORCIONARÁ, SI ES NECESARIO, LA RECETA CON INGREDIENTES PERO SIN ELABORACIÓN**

PRUEBAS LIBRES EXAMÉN PRÁCTICO

CICLO: HOTMO1 CÓDIGO: 0047 TÍTULO: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA MÓDULO: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	FECHA:
TIEMPO: 2 HORAS	
ALUMNO:	
BIZCOCHO LIGERO	
PASTA CHOUX, ESCUDILLAR 20 BOCADITOS	
CREMA PASTELERA	
PASTA QUEBRADA	