



Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PRUEBAS

Convocatoria correspondiente al curso 2020-2021

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

CALIFICACIÓN
.....



**Comunidad
de Madrid**

C.I.F.P. ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Simone Ortega

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

- 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.
- Los postres se pueden clasificar de diferentes maneras:
 - Por su modo de emplatado: a la inglesa, a la francesa, a la rusa o a la americana.
 - Por la calidad de las materias primas: procesados o elaborados.
 - Por su elaboración y gramaje: tartas, postres y pasteles.
 - Atendiendo al tipo de elaboración y a tendiendo a la temperatura de servicio.
- ¿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?
 - Relevée.
 - Ficha técnica de productos.
 - Ficha de registro de entrada de mercancías.
 - Escandallo.
- ¿Cómo se denomina un documento interno por el que se ordenan los pedidos de materias primas a economato o a otros departamentos?
 - La ficha de registro de entrada de mercancías.
 - Relevée.
 - La ficha de registro de salida de mercancías.
 - El vale de pedido o retirada.
- ¿Qué información nos permite conocer fundamentalmente un escandallo?
 - Los costes indirectos.
 - La receta de la elaboración pastelero-repostera.
 - Las mermas y el coste real por ración de las materias primas.
 - Nos da información sobre las existencias en stock de cada materia prima.
- ¿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.
- Los elementos que componen un "Postre de restaurante" son:
 - Postres de frutas, postres de leche, postres de sartén o fritos, helados y semifríos.
 - 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.
 - Ingrediente, elaboración o sabor principal, guarnición o complemento, salsa y decoración.

8. ¿Cuáles son las elaboraciones que se pueden hacer con frutas frescas?
- Frutas hervidas, chips de frutas, en almíbar, confitadas y frutas congeladas.
 - Frutas naturales, transformadas, guarnecidas, mezcla de frutas y maceradas.
 - Frutas hervidas, enteras asadas, troceadas al horno y salteadas.
 - Mermeladas, confituras, macedonias, jaleas, gelatinas y coulis.
9. La Glasa al agua es un elemento de decoración de numerosos postres. Se elabora con agua y:
- Clara de huevo y azúcar glass.
 - Colas de pescado y azúcar glass.
 - Azúcar glass.
 - Cremor tártaro y azúcar glass.
10. 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: pepinoides, de fruto, de raíz, de semilla y de tallo.
 - Por su comercialización: frutas, hortalizas, bayas y drupas.
 - Por el tipo de planta o vegetal: Árboles frutales, arbustos frutales y Plantas herbáceas.
11. ¿Cuáles de las siguientes frutas son frutas de invierno en España?
- Naranja, mandarina, pomelo, paraguaya y caqui.
 - Uva, pomelo, piña, papaya, naranja y membrillo.
 - Manzana, mandarina, aguacate, lima, kiwi.
 - Caqui, chirimoya, ciruela, nectarina y plátano.
12. ¿Qué son las frutas climatéricas?
- Son aquellas que pueden seguir madurando una vez recolectadas, como ejemplo los cítricos.
 - Son aquellas que se pueden plantar tanto al aire libre como en invernaderos.
 - Son las que provienen de otras zonas del mundo y permiten su transporte, como los cítricos.
 - Son aquellas que pueden seguir madurando una vez recolectadas, como manzana, pera, piña, sandía, aguacate, etc.
13. ¿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?
- Fresas Astoria.
 - Fresas Romanoff.
 - Fresas Victoria.
 - Copa de fresas Astoria.
14. ¿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.

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

15. Las manzanas, peras, membrillo, nísperos, son frutas de:
- Hueso.
 - Pepita.
 - Grano
 - Bayas.
16. ¿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.
17. Los buñuelos de manzana se elaboran macerando la manzana en rodajas con azúcar, zumo de limón y licor, pero, ¿cómo se terminan?
- Marcando a la plancha y friendo a la romana.
 - Pasando por harina, luego por huevo batido y friendo suavemente.
 - Bañando en una pasta orly de levadura, cerveza o claras y friendo a 180° C.
 - Pasando por tempura, friendo suavemente y pasando por azúcar con canela molida.
18. Una tarta elaborada con base de pasta quebrada y rellena de una crema flanera y manzanas se denomina:
- Tarta Alsaciana.
 - Tarta de manzanas a la francesa.
 - Tarta de manzanas a la inglesa.
 - Tarta de manzanas Reinosa.
19. ¿Qué diferencia una masa quebrada de una masa hojaldrada?
- La masa quebrada se mete la preparación en caliente en el horneado y en la hojaldrada no.
 - La masa de hojaldrado sube y se hincha y la masa quebrada no debe subir nunca.
 - La masa quebrada no lleva mantequilla y la hojaldrada sí.
 - La masa hojaldrada nunca se pincha en el horneado y la masa hojaldrada sí.
20. ¿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.
21. ¿Cómo se denomina al resultado de triturar hasta convertir en pasta un azúcar en grano caramelizado y almendra tostada?
- Praliné.
 - Mazapán.
 - Crocanti.
 - Pralinoise.

22. ¿Cómo se denomina al resultado de mezclar azúcar grano caramelizado y granillo de almendra tostada?
- Praliné.
 - Mazapán.
 - Crocanti.
 - Pralinoise.
23. ¿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.
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. ¿Cómo se elaboran las chips o crujientes de frutas?
- Friendo las frutas laminadas en abundante aceite de semillas a 180° C hasta dorar.
 - Friendo las frutas laminadas a fuego muy vivo, 200° 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.
26. ¿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.
27. El sistema de pasteurización consiste en someter a la leche a una temperatura de:
- 70° C - 75° C.
 - 95° C – 100° C.
 - 120° C - 125° C.
 - 140° C durante unos segundos.
28. ¿Cuál sistema de conservación es el que mejor conserva el valor nutritivo de la leche?
- Leche pasteurizada.
 - Leche UHT.
 - Leche esterilizada.
 - Leche evaporada.
29. ¿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.

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

30. El queso se obtiene:
- Por la centrifugación de la leche hasta la separación de la nata y el suero.
 - De la acción del cuajo animal o vegetal sobre la leche fría.
 - Por el batido de la nata de la leche.
 - Por la coagulación y separación de suero de la leche.
31. 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.
 - Requesón.
 - Quesos blandos.
 - Quesos frescos.
32. ¿Qué son las "Nueces Cantonesas"?
- Nueces peladas tostadas mezcladas con azúcar en grano caramelizado.
 - Nueces peladas cocidas en almíbar y posteriormente fritas en aceite de semillas.
 - Nueces peladas tostadas mezcladas con azúcar caramelizado y finalmente trituradas.
 - Nueces garrapiñadas y finalmente bañadas en cobertura de chocolate.
33. ¿Cómo se denomina al producto lácteo fermentado, con un punto alto de acidez, resultante de la acción de la bacteria *Lactobacillus acidophilus* y de la levadura *Saccharomyces*?
- Requesón.
 - Kéfir.
 - Cuajada.
 - Yogourt
34. 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 y fruta confitada 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.
35. ¿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 de cocción.
 - Para facilitar que la leche se aromatice correctamente.
36. ¿Cuál es el tipo de cocción que se debe de elaborar en un tocino de cielo?
- Cocer al baño maría en horno a 180°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 en calor seco a 180°C, durante 12 minutos.

37. ¿Qué ingredientes diferencian la crema catalana de la crema inglesa?
- Contiene clara de huevo.
 - Contiene almidón de maíz.
 - Contiene harina floja.
 - Contiene glucosa.
38. Una crema inglesa para helados 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.
39. La panna-cotta es un postre clásico de la cocina italiana. ¿Qué ingredientes contiene?
- Nata de 35% M.G., leche, azúcar en grano, vainilla y colas de pescado
 - 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 maizena disuelta en leche.
40. ¿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 Nieve.
41. 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.
42. ¿Cuál es la diferencia entre un churro y una porra?
- La porra se hornea en el momento de terminar la preparación, no es conveniente dejar reposar.
 - El churro, contiene los mismos ingredientes que las porras, añadiendo levadura y maicena.
 - La porra contiene levadura fresca, es conveniente fermentar hasta doblar su volumen.
 - El churro, contiene los mismos ingredientes que las porras, añadiendo manteca de cerdo.
43. ¿De dónde son típicos los Pajaritos?
- Comunidad valenciana.
 - Región de Murcia.
 - Extremadura.
 - País Vasco.
44. ¿Cómo se elaboran las torrijas de soletilla?
- Con bizcocho de soletilla y crema pastelera.
 - Con pan de torrija y crema de café.
 - Con bizcocho pesado y confitura de frutas.
 - Con bizcocho de soletilla y vino dulce.

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

45. ¿Qué ingredientes componen la receta de la pasta choux?
- 500 gr de agua, 5 gr sal, 200 gr mantequilla, 300 gr harina floja, 500 gr huevo.
 - 250 gr de agua, 5 gr sal, 150 gr mantequilla, 200 gr harina fuerte, 500 gr huevo.
 - 500 gr de agua, 5 gr sal, 300 gr harina floja, 500 gr huevo.
 - 150 gr mantequilla, 200 gr harina fuerte, 500 gr huevo, 300 gr aceite.
46. ¿Cómo se suelen terminar los buñuelos de viento?
- Bañados en una glasa real.
 - Espolvoreados con azúcar blanquilla y canela en polvo.
 - Espolvoreados con azúcar glass antihumedad.
 - Espolvoreados con polvo de cacao o azúcar glass.
47. ¿Cuáles de los siguientes postres son postres de sartén?
- Buñuelos de viento, barquillos, flores manchegas y gofres.
 - Bartolillos, galos y tortitas americanas.
 - Crepes Normanda, galos y bartolillos.
 - Gofres belgas, cañas y fardalejos.
48. ¿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.
49. ¿A qué denominamos levadura química?
- 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.
 - Es una mezcla de una levadura fresca, con un ácido y un separador para producir una fermentación muy rápida.
50. ¿Cuáles de estos postres son postres fritos con relleno?
- Galos, Bartolillos, Pestiños y Frixuelos.
 - Fardalejos, Casadielles, Flores manchegas y Huesos de San Expedito.
 - Canutillos, Buñuelos, Pestiños y Buñuelos de calabaza.
 - Galos, Bartolillos, Buñuelos de viento y Buñuelos de fruta.
51. La salsa de los crepes Suzette, además de mantequilla, azúcar y zumo de limón, ¿qué otros ingredientes contiene?
- Cointreau y zumo de grosellas.
 - Curaçao y zumo de naranja o mandarina.
 - Cobertura de chocolate y praliné de avellanas.
 - Licor de cassis y salsa de frutos rojos.

52. ¿En qué época del año son típicos los buñuelos de viento?
- En Semana Santa.
 - En verano.
 - En el puente de mayo.
 - En la festividad de todos los santos.
53. ¿En qué se diferencia los galos de las sakuskinas?
- Las Sakuskinas van bañados en chocolate
 - Los galos se espolvorean en azúcar glas antihumedad y canela en polvo.
 - Los Galos se abren a la mitad y se rellenan de crema pastelera.
 - Las Sakuskinas se bañan en azúcar fondant atemperado y rebajado con un licor.
54. ¿A qué se denomina el abrillantado de un pastel con una capa fina de azúcar, mermelada o jalea?
- Empanizar
 - Abrillantar.
 - Empanizar.
 - Glasear.
55. ¿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 con canela molida.
 - 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.
56. 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 máximo un 5 % de materia grasa y un 10 % de proteína láctica.
 - Como mínimo un 8 % de materia grasa y un 2,5 % de proteína láctica.
 - Como mínimo un 12 % de materia grasa y un 2,5 % de proteína láctica.
57. La diferencia fundamental entre un sorbete y un granizado es:
- El sorbete nunca lleva huevo.
 - El granizado nunca lleva huevo.
 - El granizado puede contener claras de huevo para esponjar.
 - El sorbete puede contener productos lácteos tipo nata.
58. Un "tocino de cielo" es un postre de leche que se 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.
59. 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 baja temperatura hasta que quede liso y sin grumos.

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

60. El proceso de pasteurización se completará cuando la temperatura se haya abatido rápidamente a una temperatura de:
- 10 y -5° C.
 - 5 y 0° C.
 - 0 y 5° C
 - 2 y 6° C.
62. Cómo se denomina al proceso en los helados por los que las grasas se cristalizan, se fijan los sabores en las moléculas, las proteínas se hidratan y los emulsionantes y estabilizantes se hinchan:
- Maduración.
 - Pasteurización.
 - Emulsificación.
 - Esterilización.
63. La grasa en la elaboración de los helados debe de tener un punto de fusión de:
- Mayor de 36° C.
 - Inferior de 36°C.
 - Inferior a 43° C.
 - Ninguna de las respuestas es correcta.
64. 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?
- Un mínimo de 25 %.
 - Entre un 15 % y un 30 %.
 - Un máximo de 10 %.
 - Un mínimo de 10 %.
65. ¿Qué tipo de azúcar es idónea para elaborar sorbetes de frutas?
- Dextrosa.
 - Fructosa.
 - Sacarosa.
 - Glucosa.
66. 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.
67. ¿Qué ingredientes usaremos si queremos hacer nuestro propio azúcar invertido?
- Glucosa, bicarbonato, sacarosa y dextrosa.
 - Sacarosa, agua, ácido cítrico y bicarbonato sódico.
 - Glucosa, dextrosa, bicarbonato, agua y miel.
 - Sacarosa, fructosa y glucosa atomizada.



Comunidad
de Madrid

C.I.F.P. ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Simone Ortega

68. ¿Cuáles son los emulsionantes más frecuentes en heladería?
- Glicerina, lecitina y sucroester.
 - Glicerina, yopol y bicarbonato.
 - Micrio, manitol y lecitina.
 - Alginato, gelatina y caseinato cálcico.
69. Si se desea, tener un helado con textura homogénea en la conservación. ¿qué neutro debemos incorporar?
- Homogeneizantes.
 - Estabilizantes.
 - Emulsionantes.
 - Gelificantes.
70. La temperatura de mantenimiento de un helado para su perfecta manipulación a la hora del emplatado, debe de ser:
- 14° C.
 - 10° C.
 - 18° C.
 - 6° C.
71. ¿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 aireada con claras en forma de merengue.
 - Es un semifrío con base de frutas y terminada con una crema de yogur.
72. ¿Cuál es el elemento aireante en la Chiboust?
- Crema Chantilly.
 - Claras en forma de merengue.
 - Nata semi-montada.
 - Pasta bomba.
73. ¿Qué tipo de queso es el más utilizado a la hora de elaborar un semifrío?
- Idiazábal.
 - Mascarpone.
 - Parmesano.
 - Gruyère.
74. ¿Qué otro elemento debemos de incorporar a una mousse para estabilizarla y evitar sinéresis o pérdida de agua?
- Entre un 0,5 – 0,6% de colas de gelatina.
 - Entre un 2-4% de lecitina.
 - Entre un 1- 2 % de albúmina en polvo.
 - Entre un 5-6% de goma Xantana
75. Las trufa fresca o ganache, además de chocolate negro, ¿qué otro elemento contiene?
- Gelatina.
 - Crema inglesa.
 - Huevo.
 - Nata.

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

76. ¿Cuáles son las bases saborizantes con las que se pueden elaborar un semifrío?
- Lácteos, de frutas, de frutos secos, de licores, de infusiones y de chocolate.
 - Lácteos, de frutos secos, de helados y de chocolate.
 - Lácteos, productos deshidratado, chocolate y gelatinas.
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
77. Uno de los ingredientes principales del semifrío, es la gelatina, ¿Cuál es su temperatura a la hora de fundirse?
- Entre 25 y 30°C.
 - Entre 30 y 36°C.
 - Entre 40 y 80°C.
 - Entre 100 y 120°C.
78. ¿Cuál es el gas que se utiliza en los sifones para crear espumas y mousses ligeras?
- C02.
 - N20
 - C2O2
 - CH3.
79. ¿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.
 - Es un aditivo natural con funciones cristalizantes.
80. Cuando se mezcla nata semi-montada en una determinada base que contiene gelatina, ¿por qué se añade cuando la base empieza a gelificar ligeramente?
- Para facilitar una mezcla homogénea.
 - Para evitar que la grasa se funda y pierda su volumen.
 - Para facilitar que se pueda rellenar los moldes.
 - Para que sea maleable.
81. ¿A qué denominamos Boom?
- 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 las diferentes gelatinas.
82. Como referencia debemos de saber que el postre oscila entre:
- 100-120 gr de postre principal, guarnición de 20-30 gr y la salsa de 30 a 60 gr.
 - 60-80 gr de postre principal, guarnición de 10-30 gr y la salsa de 40 a 80 gr.
 - 80-90 gr de postre principal, guarnición de 10-20 gr y la salsa de 10 a 30 gr.
 - 140-150 gr de postre principal, guarnición de 30-60 gr y la salsa de 30 a 60 gr.



Comunidad
de Madrid

C.I.F.P. ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Simone Ortega

83. 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.
 - En escala.
 - Rítmico.
 - Oblicua.
84. Un "Flan chino" es un postre de leche que incluye:
- Leche, almíbar, yemas de huevo y glucosa y se cuaja al baño maría.
 - Leche, almíbar, yemas, huevos enteros, caramelo para los moldes y se cuaja al vapor.
 - Almíbar, yemas de huevo y caramelo y se cuaja al baño maría.
 - Leche, almíbar, yemas de huevo y glucosa para engrasar los moldes y se cuaja al vapor.
85. ¿Cuáles de estos personajes no es representante de la pastelería de autor?
- Heston Blumenthal.
 - Paco Torreblanca.
 - Jacob Torreblanca.
 - Oriol Balaguer.
86. Cuando nombramos las Gubias, nos referimos a:
- Utensilios para hacer pastillaje.
 - A los utensilios que nos ayudan a tallar y a historiar frutas.
 - Herramienta para la realización del crocante.
 - Al conjunto de termómetros para la realización de caramelos.
87. ¿Cuál es uno de los azúcares que más nos facilita los trabajos de caramelo?
- Isomalt.
 - Azúcar invertido.
 - Sirope de arce.
 - Azúcar demerara.
88. ¿Cómo se consigue el efecto burbuja en la realización del caramelo?
- Añadiendo aire con una pera de soplar por una cavidad del caramelo satinado.
 - 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.
 - 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.
 - Añadiendo sobre el papel parafinado unas gotas de alcohol, con el fin de que, al volcar el caramelo, se produzca una evaporación del alcohol, formando la burbuja.
89. El azúcar roca lo conseguimos con la cocción de un caramelo al que se le añade un porcentaje de:
- Merengue.
 - Glasa real.
 - Crémor tártaro.
 - Azúcar invertido.
90. Las temperaturas orientativas de atemperado de cobertura de chocolate negro son:
- Fundido 40-50°C, Enfriado 2/3 28-29°C, Atemperado 30-32°C.
 - Fundido 70-80°C, Enfriado 2/3 28-29°C, Atemperado 35-37°C.
 - Fundido 90-100°C, Enfriado 2/3 28-29°C, Atemperado 39-42°C.
 - Fundido 20-40°C, Enfriado 2/3 28-29°C, Atemperado 40-50°C.

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

91. ¿Con qué tipo de colorante se tiñen la cobertura de chocolate?
- Colorantes liposolubles.
 - Colorantes hidrosolubles.
 - Colorantes de bases alcohólicas.
 - Colorantes polisacáridos.
92. En el buffet parcial se exponen:
- Los postres exclusivamente.
 - Los entrantes y postres.
 - Los entrantes, primeros platos y postres.
 - Las fuentes de quesos y frutas.
93. Denominamos cornet a:
- Pequeño cucurucho de papel antigraño que se utiliza como pequeña manga pastelera.
 - La espátula para decorar.
 - Al cono que se utilizan para la elaboración de helados.
 - Al utensilio de cocina que sirve para rallar algunos productos de pastelería.
94. Para el pegado de piezas en pastillaje se utiliza:
- Glasa real.
 - Azúcar frío.
 - Huevo.
 - Impulsor.
95. ¿Cómo denominamos a la acción de remojar géneros (frutas frescas, frutas pasas) en un líquido alcohólico a temperatura ambiente para que se ablande y tome sabor:
- Encurtir.
 - Macerar.
 - Glasear.
 - Decantar.
95. ¿Qué particularidad tiene el pudín diplomático?
- Fruta fresca.
 - Contiene chocolate.
 - Contiene bollería o bizcocho.
 - Mantequilla clarificada.
96. El bizcocho de yogur es una receta muy común en la repostería casera, Yogurt natural 125 gr, Azúcar 250 gr, Harina floja 375gr, Huevos 3 unidades, Impulsor 15gr, ralladura de limón. ¿Qué ingrediente falta?
- Chocolate.
 - Ron.
 - Gelatina en láminas.
 - Aceite.



Comunidad
de Madrid

C.I.F.P. ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Simone Ortega

97. El helado de stracciatella es una variante del helado de nata, que contiene:

- a) Pasas al ron.
- b) Cobertura de chocolate negro al 70%.
- c) Frutos rojos.
- d) Queso.

96. Las nuevas tendencias en postres de restaurantes están enfocadas a:

- a) A una pastelería con un alto contenido en grasas y azúcares, tendencia más actual.
- b) A una repostería más procesada pero bien presentada con 3-4 elementos.
- c) Un postre más original, con bajo contenido calórico, combinando sabores y texturas.
- d) A una pastelería donde no importa tanto su contenido calórico, pero sí su creatividad.

98. La bomba Aida es un postre moldeado, compuesto por:

- a) Una camisa helada de albaricoque y compota de albaricoque en su interior.
- b) Una camisa de helado de mandarina y relleno de helado de vainilla al kirsch.
- c) Una camisa de bizcocho de soletilla relleno de ganache de chocolate.
- d) Una mousse de queso y helado de membrillo.

99. ¿Qué característica tiene la tarta Alaska?

- a) La tarta se recubre con merengue gratinado.
- b) La tarta se decora con nata montada y vainilla.
- c) La tarta contiene en su presentación macarrons neutros.
- d) Se recubre de un glaseo de frutos rojos y nata.



**Comunidad
de Madrid**

C.I.F.P. ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Simone Ortega

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



**Comunidad
de Madrid**

C.I.F.P. ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

Simone Ortega