

3. Guía de trabajo autónomo

Centro Educativo: Colegio Técnico Profesional La Suiza/ Sección Técnica Nocturna

Nombre de la docente: Sarita Ulloa Pérez

Medio de contacto: Celular 8743-0749 WhatsApp. Plataforma TEAMS o Correo electrónico: sarita.ulloa.perez@mep.go.cr

Especialidad: Turismo en A & B

Sub área: Cocina Internacional

Unidad de Estudio: El Pastelero

Nivel: 12vo.

Horario de atención a distancia: Lunes, miércoles, jueves y viernes según horario.

Escenario: 1 () 2 () 3 () 4 ()

Nombre del Estudiante: _____ **Sección:** _____

Periodo establecido para el desarrollo de la guía: ABRIL, DEL 19 AL 30, 2021.

Medio para enviar las evidencias: Vía email: sarita.ulloa.perez@mep.go.cr

II Parte. Planeación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:	Cuaderno de apuntes de la materia, lápiz, borrador, lapicero, lápices de color, recortes, imágenes, dispositivo tecnológico si lo posee, lápices de color, anexos de esta guía según los ambientes de aprendizaje y los escenarios.
Indicaciones generales:	<p>Antes de iniciar, lea muy bien las instrucciones en cada una de las actividades descritas en esta Guía de Trabajo Autónomo.</p> <p>Una vez, concluida la lectura, realice cada una de las actividades que se plantean a continuación.</p> <p>Cuide su caligrafía y ortografía.</p> <p>Trabaje en forma limpia y ordenada.</p>



Detalle de la planificación de las actividades que realiza el estudiante.

Resultado de aprendizaje/Objetivo

1. Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para la decoración de repostería.

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<p><u>Conexión</u></p> <p>La docente suministra diferentes recetas de diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados por medio de material escrito a sus estudiantes.</p> <p>Clarificación- construcción-colaboración.</p> <p>Los estudiantes elaboran un pan o repostería y lo decoran acorde con su gusto, ya sea con una crema, dulce o glaseado y graban un video con el proceso de elaboración e ingredientes. Pueden hacerlo por medio de programas como: filmigo, tiktok u otro que tenga a su alcance. De no contar con los medios tecnológicos, debe tomar fotos del proceso de elaboración y hacer un afiche en físico, con las fotos y la información sobre ingredientes, cantidades, presupuesto y preparación. Recordar siempre utilizar el uniforme de cocina al elaborar la receta y cumplir con las normas de manipulación de alimentos. Pueden realizarlo en parejas.</p> <p>Aplicación-Construcción-colaboración.</p> <p>Los estudiantes investigan una receta sobre un tipo de decoración de un pastel para cumpleaños de un niño o niña y elaboran una tarjeta creativa con la receta e imagen de la decoración, ya sea en digital o físico. Cada estudiante puede inventar la decoración del pastel, acorde con el tema que guste y qué edad tenga el niño o niña, a quien deseen decorarle el pastel en algún momento.</p>	<p>Hogar (X)</p> <p>Centro educativo (X)</p>	<p>Tipo:</p> <p>(X) Conocimiento</p> <p>(X) Desempeño</p> <p>(X) Producto</p>





“Autoevalúo mi nivel de desempeño”

Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.

Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador

	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
1. Elabora un pan o repostería y lo decoran acorde con su gusto, ya sea con una crema, dulce o glaseado y graban un video con el proceso de elaboración e ingredientes	Elaboro un pan o repostería y lo decoran acorde con su gusto, ya sea con una crema, dulce o glaseado y graban un video con el proceso de elaboración e ingredientes, con mucha dificultad y errores. <input type="checkbox"/>	Elaboro un pan o repostería y lo decoran acorde con su gusto, ya sea con una crema, dulce o glaseado y graban un video con el proceso de elaboración e ingredientes, con alguna dificultad y pocos errores. <input type="checkbox"/>	Elaboro un pan o repostería y lo decoran acorde con su gusto, ya sea con una crema, dulce o glaseado y graban un video con el proceso de elaboración e ingredientes sin ninguna dificultad. <input type="checkbox"/>
2. Investiga una receta sobre un tipo de decoración de un pastel para cumpleaños de un niño o niña y elaboran una tarjeta creativa con la receta e imagen de la decoración, ya sea en digital o físico.	Investigo una receta sobre un tipo de decoración de un pastel para cumpleaños de un niño o niña y elaboran una tarjeta creativa con la receta e imagen de la decoración, ya sea en digital o físico con mucha dificultad y errores <input type="checkbox"/>	Investigo una receta sobre un tipo de decoración de un pastel para cumpleaños de un niño o niña y elaboran una tarjeta creativa con la receta e imagen de la decoración, ya sea en digital o físico, con alguna dificultad. <input type="checkbox"/>	Investigo una receta sobre un tipo de decoración de un pastel para cumpleaños de un niño o niña y elaboran una tarjeta creativa con la receta e imagen de la decoración, ya sea en digital o físico sin dificultad y de manera correcta. <input type="checkbox"/>



RECETAS DE GLASEADOS, CREMAS Y DULCES

GLASEADO DE LIMÓN

Ingredientes para hacer Glaseado de limón:

- 200 gramos de azúcar glas (también sirve azúcar común)
- 1 limón



Preparación

- **Ralla medio limón y exprímelo** para obtener todo el jugo. La ralladura de limón es para decorar el bizcocho una vez cubierto con el glaseado, de manera que si no quieres hacer esto no tienes que rallarlo.
- Coloca el azúcar glas en un recipiente y **añade unas 3 cucharaditas de zumo de limón**. Mezcla con una cuchara y ve agregando más cucharaditas de zumo, pero poco a poco e integrándolo para evitar que el glaseado de limón quede demasiado líquido. Si el limón es muy grande, es posible que te sobre zumo, mientras que, si es pequeño, puede que debas exprimir medio limón más.

Para hacer glaseado de limón con azúcar común simplemente debes batir con una batidora eléctrica de mano o en la licuadora el azúcar común, así se pulverizará y obtendrás tu propio **azúcar glass casero**.

Sabrás que el glaseado está listo cuando el azúcar esté completamente disuelto y quede como una **crema un poco espesa**, que al dejar caer una cucharada forme un hilo grueso. Si la quieres más espesa para decorar mejor tus galletas, agrega un poco más de azúcar o déjala unos minutos en la nevera, ya que en frío se endurece.

Truco: Otro truco efectivo para saber si el glaseado de limón está listo es pasar la cuchara y observar si deja una línea marcada. Si es así, es que ya está.

- ¡Y listo! Solo tienes que dejarlo caer sobre el dulce que quieras decorar. Como hemos dicho, este es un glaseado de limón para bizcochos perfecto, pero también para budines, cualquier tipo de torta, magdalenas y galletas. Endurece bastante rápido, pero siempre puedes acelerar este proceso dejando el dulce cubierto en la nevera. Deja caer la ralladura de limón por encima



TARTA DE COCO Y LECHE CONDENSADA

Ingredientes para la tarta:

- 250 mililitros de leche de coco
- 250 mililitros de leche condensada
- 250 mililitros de leche evaporada (o leche entera)
- 250 gramos de harina de trigo
- 4 huevos
- 4 cucharadas soperas de azúcar

Para el glaseado:

- 250 gramos de coco rallado (seco o fresco, 1 taza)
- 250 mililitros de leche entera
- 100 mililitros de restos de las leches de la tarta
- 3 cucharadas soperas de azúcar
- 1 cucharada sopera de almidón de maíz (maicena)
- 200 gramos de coco rallado (para decorar)



PROCEDIMIENTO

1. Incorpora todos los ingredientes de la tarta de coco sin horno en la licuadora y mezcla hasta obtener una masa homogénea.
2. Engrasa y enharina un molde. Luego, vierte la mezcla poco a poco sobre una cuchara (así amortiguarás la caída de la masa en el molde). Reserva.
3. Mientras, prepara el baño María para cocinar la tarta de coco fría: para esto debes calentar el agua. Posteriormente, deposita con mucho cuidado el molde, para evitar que le caiga agua a la tarta. Cúbrelo con una tapa o papel de aluminio. A su vez, cubre también la cazuela grande que contiene el molde. Recuerda, el agua no debe superar la mitad del molde de la tarta.
4. Cocina la tarta de coco y leche condensada sin horno durante 1 hora a temperatura alta. Vigila durante ese tiempo de cocción que el agua no se evapore, y si es así, repón con agua caliente para mantener la temperatura alcanzada. Pasada la hora de cocción pincha el centro de la tarta con un palillo, si sale seco está lista, si no continúa cocinando.
5. Dejar reposar la tarta de coco en el molde, antes de desmoldar, durante 30 minutos. Pasado el tiempo desmolda y deja que se refresque por completo.

Truco: Utiliza un molde de 24 centímetros de diámetro, preferiblemente con chimenea o corona (orificio central).

6. Mientras tanto, prepara el glaseado. En una cazuela agrega las leches que sobraron de la tarta de coco sin horno (si sobraron). Agrega la maicena y el azúcar. Bate con una varilla manual, hasta disolver el azúcar.

Truco: Si no sobraron leches de la tarta, simplemente utiliza el resto de los ingredientes sugeridos para el glaseado.

7. Agrega la taza (250 gramos) de coco rallado y mezcla (ahora con una cuchara de madera), hasta integrar por completo. Lleva la mezcla al fogón, a fuego medio-alto hasta que alcance el punto de ebullición. Mezcla constantemente. Al hervir, espera un minuto más, sin parar de mezclar. La idea es lograr una consistencia espesa.
8. Una vez alcanzado el espesor adecuado, apaga el fuego y retira del fuego. Continúa removiendo hasta que la mezcla se refresque un poco. Luego, espera 10 minutos más.
9. Pasado ese tiempo decora tarta de coco y leche condensada **sin** horno, cubriéndola por completo con el glaseado y luego espolvorea el coco rallado por encima y los bordes de manera uniforme. Refrigerera en la nevera durante 1 hora.
10. Este postre se caracteriza por su textura de budín y delicado sabor a coco.

CREMA PASTELERA

Ingredientes para 4 personas

6 yemas de huevo

100 g de azúcar

40 g de fécula de maíz (maicena)

25 g de mantequilla

500 ml de leche evaporada (o leche normal)

100 ml de leche

1 cucharadita de aroma de vainilla

PREPARACIÓN

1. Poner en una cazuela la leche, la mantequilla y la esencia de vainilla

Comenzamos poniendo una cazuela al fuego con intensidad suave, y en su interior colocaremos la leche evaporada, la mantequilla y la cucharadita de esencia de vainilla.

2. Batir las yemas con el azúcar

Mientras se va calentando lo de la cazuela despacio, diluiremos la maicena en los 100 ml de leche y batiremos los huevos con el azúcar manualmente hasta que estén bien mezclados.

3. Mezclar los huevos con el preparado de leche y mantequilla

A continuación, vertemos la mezcla de maicena y leche en el bol de los huevos y el azúcar mientras vamos batiendo. Acto seguido, en que la leche de la cazuela se haya atemperado, haremos lo mismo. Verterla despacio mientras batimos hasta que todo quede integrado.

4. Batir la crema resultante y dejar que reduzca

Ahora volveremos a poner todo en la cazuela al fuego a media intensidad y comenzaremos a batir despacio para que no se hagan grumos.

5. Esperar a que la crema pastelera se enfríe

Cuando haya alcanzado el punto de espesor deseado (tenemos que tener en cuenta que al enfriarse se endurecerá un poco), sacaremos la crema pastelera a una fuente o un bol para que se enfríe por completo.



ROSCA DE CHOCOLATE HERSHEY'S

Porciones: 12 porciones

Tiempo de preparación: 30 minutos



INGREDIENTES

Rosca

- ½ taza (80 g) de mantequilla cortada en cubos + 3 cucharadas (60 g)
- 1 taza (225 g) de azúcar
- 2 huevos
- 1/3 de taza (80 ml) de agua
- ½ taza (50 g) de cocoa Hershey's®
- ½ taza (120 ml) de leche tibia
- 1 ½ tazas (240 g) de harina

- 1 cucharada (10 g) de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita (5 ml) de esencia de vainilla

Betún de chocolate tipo cajeta

- 2 latas (794 g) de leche condensada
- 1 taza (100 g) de cocoa Hershey's®
- 4 cucharadas (60 g) de mantequilla derretida

Decoración

- nuez picada, al gusto

PREPARACIÓN

ROSCA

- Precaliente el horno a 180 °C. Engrase un molde de rosca para hornear de 24 centímetros de diámetro y cubra el fondo con papel siliconado.
- Acreme en la batidora ½ taza de mantequilla, el azúcar y los huevos. Caliente en un recipiente el agua, las 3 cucharadas de mantequilla y la cocoa hasta que se forme una pasta. Agréguela a la mezcla anterior y bata alternando con la leche; una vez incorporados todos los ingredientes, añada la harina, el bicarbonato de sodio y la esencia de vainilla. Mezcle bien.
- Vierta la preparación en el molde y hornee por 45 minutos aproximadamente. Saque del horno, deje enfriar 5 minutos, desmolde y reserve.

BETÚN DE CHOCOLATE TIPO CAJETA

- Licue una lata de leche condensada con la cocoa y la mantequilla derretida; agregue la lata de leche condensada restante y vuelva a licuar. Vierta la mezcla en un sartén de fondo grueso y caliéntela sobre el fuego, sin dejar de mover, hasta que espese y adquiera consistencia de cajeta.

DECORACIÓN

- Decore la rosca con el betún de chocolate tipo cajeta y espolvoree la nuez picada.

