

INFORME MENSUAL DE PRESTACIONES DE SERVICIO

DIDECO 2024 JUNIO

NOMBRE: Denisse Polette Miranda

RUT:

TALLER: Panadería Básica

HORA DE INICIO: 18:00 HORA DE TÉRMINO: 20:30

6 de Junio: Fogazza

Elaboración de pan italiano, método de fermentación y amasado, revisión de textura correcta. Explicación de cómo hacer el pan con fermentación de 24 horas.

13 de Junio: Galletas de mantequilla

Retroalimentación clase anterior

Explicación y elaboración de galletas de mantequilla. Explicación de usos de mantequilla y diferencias de los tipos de margarina y sus usos en la panadería y repostería.

20 de Junio: Sopaipillas de zapallo

Retroalimentación clase anterior

Explicación de diferencias en el tipo de cocción del zapallo, y como esto afecta la receta y el resultado final. Elaboración de la masa. Puntos críticos de fritura e importancia de temperaturas.

27 de Junio: Elaboración de casas y glaseado real

Elaboración de glaseado real, a partir de claras de huevo o merengue en polvo, explicación de las diferencias en los resultados. Confección, armado y decorado de casa de galletas (actividad interactiva).



PILAR CUEVAS MARDONES
"Por Orden del Sr. Alcalde"

I. MUNICIPALIDAD DE ZAPALLAR