

PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO SUPERIOR
Convocatoria correspondiente al curso académico 2021-2022

(Orden 3299/2020, de 15 de diciembre, de la Consejería de Educación y juventud)

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

Código del ciclo: HOTS04	Denominación completa del ciclo formativo: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN EN COCINA
Clave del módulo: 08	Denominación completa del módulo profesional: ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Tener disponible el DNI, NIE o PASAPORTE Original. No admitiendo fotocopia del mismo.
- Cumplimentar los datos personales antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.
- Señalar con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. (No utilizar tipex corrector).
- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).
- No utilizar material de consulta.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

- Esta prueba consiste en 100 preguntas tipo test.
- Para poder superar la prueba será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5.
- Esta prueba tendrá una duración de 1:30 horas.
- El aspirante deberá elegir la opción correcta de entre las posibles alternativas.
- El aspirante deberá 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.
- Sólo se admitirá una corrección por pregunta; invalidando aquéllas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.
- Cada respuesta correcta sumará 0,1 puntos.
- Cada respuesta errónea restará 0.05 puntos.
- Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma.
- Para poder realizar la prueba de carácter práctico es necesario superar la prueba teórica.

CALIFICACIÓN



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid

Instituto de Enseñanza Secundaria

Hotel Escuela
de la Comunidad de Madrid

CENTRO EDUCATIVO: I.E.S. HOTEL ESCUELA DE LA COMUNIDAD DE MADRID		LOCALIDAD: MADRID
Código del ciclo: HOTS04	Denominación completa del ciclo formativo: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN EN COCINA	
Clave del módulo: 08	Denominación completa del módulo profesional: ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

- 1. La cámara de fermentación se utiliza para:**
 - a) Regular la temperatura en la fermentación de panes y masas de bollería.
 - b) Descongelar masas.
 - c) Atemperar coberturas de chocolate.
 - d) Todas las anteriores.
- 2. El alveógrafo es un:**
 - a) Instrumento que permite medir la capacidad panadera de la harina.
 - b) Instrumento para observar el interior de los huevos.
 - c) Instrumento para medir la humedad de los cereales.
 - d) Instrumento para medir los cristales del azúcar.
- 3. El refractómetro se emplea para:**
 - a) Medir los grados Bloom de las gelatinas.
 - b) Determinar la concentración de azúcares en las frutas.
 - c) Conocer los grados baumé en un almíbar.
 - d) Medir el pH de las masas.
- 4. Las latas empleadas en pastelería tienen una medida de:**
 - a) 50 x 40.
 - b) 60 x 40.
 - c) 70 x 40.
 - d) 80 x 40.
- 5. Que máquina se utiliza para procesar productos congelados sin necesidad de descongelarlos:**
 - a) Congelador.
 - b) Ultracongelador.
 - c) Pacojet.
 - d) Heladora.
- 6. La batidora amasadora se utiliza para:**
 - a) Batir y mezclar.
 - b) Batir, mezclar y amasar.
 - c) Mantecar.
 - d) Batir y amasar.

7. **Como se les llama a los manteles de silicona que se colocan en las latas de pastelería como base antiadherente:**
- a) Lengüeta.
 - b) Silpat.
 - c) Peine.
 - d) Papel de horno.
8. **A que herramienta hace alusión la siguiente definición: herramienta con forma de cono que se rellena de crema más o menos líquida, que se utiliza para salsear o rellenar, accionando la palanca para dejar salir el líquido:**
- a) Vaca.
 - b) Biberón.
 - c) Manga pastelera.
 - d) Sifón.
9. **La fase de molturación del cereal consiste en:**
- a) Quebrar y moler el grano hasta convertirlo en polvo.
 - b) Separar las piedras que aparecen con el grano.
 - c) Separar el grano de la paja.
 - d) Pulverizar el salvado y separarlo del grano.
10. **La grasa que se emplea para elaborar hojaldre es:**
- a) Mantequilla.
 - b) Margarina.
 - c) Manteca de cerdo.
 - d) Las tres anteriores.
11. **La harina integral contiene:**
- a) El germen.
 - b) El salvado.
 - c) El germen y el salvado.
 - d) Ninguna de las anteriores.
12. **La harina de trigo está compuesta por un:**
- a) 70 - 76% de almidón.
 - b) 80 - 86% de almidón.
 - c) 50 - 56% de almidón.
 - d) 60 - 66% de almidón.
13. **Que harina tiene entre un 10 y un 11,5% de gluten:**
- a) Harina floja
 - b) Harina planificable.
 - c) Harina de fuerza.
 - d) Harina de media fuerza.
14. **Cuando hablamos de "Tenacidad" en una masa de pan nos referimos a:**
- a) La capacidad que tiene una masa para estirarse sin retraerse.
 - b) La cantidad de proteína que tiene la harina.
 - c) Si la harina está equilibrada.
 - d) La resistencia de la masa a ser estirada.
15. **Cuál de los siguientes azúcares no es un monosacárido:**
- a) Levulosa.
 - b) Dextrosa.
 - c) Fructosa.
 - d) Sacarosa.
16. **Los edulcorantes intensivos tienen más poder edulcorante que la sacarosa y se utiliza para sustituir la sacarosa de las elaboraciones y así obtener productos tolerados para diabéticos. ¿Cuál no es considerado edulcorante intensivo?**
- a) Aspartamo.
 - b) Sacarina.
 - c) Xilitol.
 - d) Ciclamato.

- 17. A quien corresponde la siguiente definición: solución acuosa incolora y cristalina que se obtiene de la hidrólisis enzimática de almidones o féculas:**
- a) Azúcar invertido.
 - b) Isomalt.
 - c) Jarabe de glucosa.
 - d) Azúcar muscovado.
- 18. La temperatura óptima de fermentación de la levadura está entre:**
- a) 25 – 28° C.
 - b) 28 – 38° C.
 - c) 38 – 40° C.
 - d) 40 – 45° C.
- 19. Cuál de los siguientes no es considerado uno de los principales impulsores utilizados en la elaboración de pastelería y repostería son:**
- a) Bicarbonato sódico.
 - b) Bicarbonato potásico.
 - c) Bicarbonato amónico.
 - d) Bicarbonato esteárico.
- 20. Cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:**
- a) La sal mejora las propiedades plásticas de la masa.
 - b) La sal permite una mayor hidratación de la masa.
 - c) La sal estabiliza y frena la acción de las levaduras.
 - d) La sal aumenta la actividad de las bacterias ácidas.
- 21. La nata que tiene un contenido en grasa entre el 30 y el 49% se la clasifica como:**
- a) Doble nata.
 - b) Nata ligera.
 - c) Nata.
 - d) Nata de montar.
- 22. Por lo general en un huevo de 60 grs. la clara representa:**
- a) El 35% de su peso.
 - b) El 50% de su peso.
 - c) El 45% de su peso.
 - d) El 40% de su peso.
- 23. La yema está constituida:**
- a) Por un 50% de agua y un 50% de grasa con algo de proteínas.
 - b) Por un 30% de agua y un 70% de grasa con algo de proteínas.
 - c) Por un 60% de agua y un 40% de grasa con algo de proteínas.
 - d) Por un 40% de agua y un 60% de grasa con algo de proteínas.
- 24. Cuál de las siguientes gelatinas para su utilización hay que mezclar con el líquido y el azúcar, llevar a 105°C. y dejar enfriar:**
- a) Cola de pescado.
 - b) Gelatina en polvo.
 - c) Agar-agar.
 - d) Pectina.
- 25. Cuánto pesa una hoja de cola de pescado:**
- a) 1 grs.
 - b) 2 grs.
 - c) 3 grs.
 - d) 4 grs.
- 26. El cacao se obtiene del fruto del árbol Theobroma cacao. Que variedad de los siguientes tipos de cacao es un híbrido:**
- a) Criollo.
 - b) Trinitario.
 - c) Forastero.
 - d) Nativo.
- 27. El punto de fusión de la manteca de cacao está entre:**
- a) 45 y 48° C.
 - b) 33 y 36° C.
 - c) 25 y 29° C.
 - d) 28 y 30° C.

- 28. En el proceso de elaboración del chocolate se añade lecitina como:**
- a) Aromatizante.
 - b) Emulgente.
 - c) Saborizante.
 - d) Conservante.
- 29.Cuál es la especia más utilizada en panadería y pastelería:**
- a) Vainilla.
 - b) Anís.
 - c) Canela.
 - d) Sésamo.
- 30. Que aditivo se emplea para evitar el desarrollo de bacterias, mohos y levaduras que provocarían modificaciones en el sabor y el olor del producto, así como la transmisión de toxiinfecciones:**
- a) Los aromatizantes y saborizantes.
 - b) Los colorantes.
 - c) Los conservantes.
 - d) Los emulgentes.
- 31. La calidad panadera de la harina viene dada por unos parámetros obtenidos al someter a las harinas al alveógrafo. Cuál de las siguientes siglas corresponde a la fuerza de la harina:**
- a) P.
 - b) L.
 - c) W.
 - d) A.
- 32. El almidón se obtiene de:**
- a) Cereales como el maíz.
 - b) Cereales como el trigo.
 - c) Tubérculos como la tapioca o la patata.
 - d) De todos los anteriores.
- 33. La harina con una tasa de extracción del 60 al 70% se clasifica como:**
- a) Harina flor.
 - b) Harina blanca.
 - c) Sémola.
 - d) Harina integral.
- 34. Que grasa se obtiene por su hidrogenación total o parcial:**
- a) Mantequilla.
 - b) Margarina.
 - c) Manteca de cerdo.
 - d) Manteca de cacao.
- 35. Que es el physalis:**
- a) Un fruto seco.
 - b) Un fruto fresco.
 - c) Un tipo de cacao.
 - d) Un tipo de azúcar.
- 36. El poolish es un:**
- a) Fermento o masa madre blanda.
 - b) Es un impulsor.
 - c) Es una levadura seca instantánea.
 - d) Es un tipo de azúcar.
- 37. El agua se clasifica según su dureza en:**
- a) Duras.
 - b) Blandas.
 - c) Alcalinas.
 - d) Las tres anteriores.
- 38. La leche pasteurizada se debe conservar en refrigeración:**
- a) 72 horas.
 - b) 1 año.
 - c) 6 meses.
 - d) 24 horas.

- 39. En el mercado se comercializa el “Mix”, un producto a base de grasas vegetales con los que se consiguen emulsiones similares a las:**
- a) Del aceite de oliva.
 - b) De la mantequilla.
 - c) De la nata.
 - d) Del aceite de girasol.
- 40. De donde se obtiene la pectina:**
- a) De la miel.
 - b) De la leche.
 - c) De las frutas.
 - d) De las algas.
- 41. La canela es:**
- a) La raíz de una planta.
 - b) El tallo de una planta.
 - c) La semilla de una planta.
 - d) La corteza de una planta.
- 42. La matalauva o matalahúga también se la llama:**
- a) Nuez moscada.
 - b) Anís.
 - c) Sésamo.
 - d) Lino.
- 43. Los frutos secos se caracterizan por:**
- a) Su alto contenido en grasa y bajo contenido de agua.
 - b) Su bajo contenido en grasa y bajo contenido de agua.
 - c) Su alto contenido en grasa y alto contenido en agua.
 - d) Su bajo contenido en grasa y alto contenido en agua.
- 44. La capuchina es:**
- a) Un bizcocho pesado.
 - b) Un bizcocho tipo magdalena.
 - c) Un bizcocho cocido al vapor.
 - d) Un bizcocho ligero.
- 45. El dacquoise se elabora a base de:**
- a) Azúcar, claras y harina de trigo.
 - b) Azúcar, claras, huevos y harina de almendra.
 - c) Azúcar, yemas, huevos, y harina de almendra
 - d) Azúcar, claras y harina de almendra.
- 46. Si se elabora una plancha de bizcocho de chocolate que cantidad de cacao en polvo se añade:**
- a) Hay que sustituir 80 grs. de harina por cacao en polvo.
 - b) Hay que sustituir 60 grs. de harina por cacao en polvo.
 - c) Hay que sustituir 50 grs. de harina por cacao en polvo.
 - d) Se sustituye la totalidad de la harina por cacao en polvo.
- 47. Para elaborar la pasta de cigarrillos se necesitan los siguientes ingredientes:**
- a) Mantequilla, azúcar glass y harina a partes iguales.
 - b) Mantequilla, azúcar glass, claras y harina a partes iguales.
 - c) Mantequilla, azúcar, yemas y harina a partes iguales.
 - d) Mantequilla, azúcar, huevos y harina a partes iguales.
- 48. Los sobaos pasiegos es uno de los productos más representativos de:**
- a) Galicia.
 - b) País Vasco.
 - c) Cataluña.
 - d) Cantabria.
- 49. La mantequilla “noisette” es:**
- a) Una mantequilla tostada.
 - b) Una mantequilla decantada.
 - c) Una mantequilla tostada y decantada.
 - d) Ninguna de las anteriores.

- 50. El T.P.T significa:**
- a) Tanto por tanto.
 - b) A partes iguales.
 - c) Las dos anteriores.
 - d) Ninguna de las tres respuestas anteriores.
- 51.Cuál de las siguientes masas quebradas es la más friable:**
- a) Masa brisée.
 - b) Masa sablée.
 - c) Masa sucrée.
 - d) Las tres anteriores.
- 52. Que textura tiene un crumble:**
- a) Esponjoso.
 - b) Cremoso.
 - c) Pastoso.
 - d) Arenoso.
- 53. Que son los músicos:**
- a) Un petit four elaborado con cobertura de chocolate y distintos frutos secos.
 - b) Un mini bizcocho de chocolate.
 - c) Un bocadito de pasta choux.
 - d) Un tipo de galleta.
- 54. El macaron:**
- a) Es una especialidad de la repostería austriaca.
 - b) Tiene textura crocante por fuera y húmeda por dentro.
 - c) Se elabora con claras nuevas montadas hasta obtener un merengue.
 - d) Ninguna de las respuestas es correcta.
- 55. Que es cocer en blanco:**
- a) Hornear pastas que no llevan chocolate.
 - b) Hornear pastas de té sin decoración.
 - c) Hornear una pasta con relleno.
 - d) Hornear una pasta sin rellenar.
- 56. A que elaboración corresponde la siguiente explicación: hacer un almíbar, añadir sobre las yemas removiendo, pasar por un chino, poner sobre un molde individual pintado con almíbar y cocer al baño María:**
- a) Yemas de Ávila.
 - b) Flan.
 - c) Natillas finas.
 - d) Tocino de cielo.
- 57. Que son las duquesitas:**
- a) Una teja de almendra con chocolate.
 - b) Cookies con crema pastelera.
 - c) Dos lenguas de gato unidas con crema de mantequilla y un extremo bañado con chocolate.
 - d) Una pasta de té con avellanas y miel.
- 58. A quien corresponde la siguiente definición: pasta formada por finísimas capas superpuestas de masa y grasa, que al cocerse toman un volumen considerable y una textura crujiente:**
- a) Hojaldre.
 - b) Pasta quebrada.
 - c) Pasta choux.
 - d) Pasta de tulipa.
- 59. Cuando se añade vinagre en un hojaldre:**
- a) Cuando se va a elaborar un hojaldre común, para facilitar las vueltas.
 - b) Cuando en su composición lleva mucha mantequilla y azúcar.
 - c) Cuando el hojaldre se va a emplear en días posteriores para ayudar a mantener la fuerza de la masa.
 - d) Nunca se le añade vinagre a un hojaldre.
- 60.Cuál de las siguientes piezas no se hace con hojaldre:**
- a) Abanicos.
 - b) Bayonesas.
 - c) Milhojas.
 - d) Coquitos.

- 61. El hojaldre francés en función de la cantidad de grasa que contenga por cada kg. de harina se clasifica en:**
- a) Entero.
 - b) Tres cuarto.
 - c) Medio.
 - d) Todas las anteriores son válidas.
- 62. El sistema para añadir la levadura en una masa es:**
- a) Directo.
 - b) Esponja.
 - c) La respuesta a y b.
 - d) Ninguna respuesta es válida.
- 63. Que hojaldre se realiza con la grasa por fuera:**
- a) El hojaldre francés.
 - b) El hojaldre rápido.
 - c) El hojaldre invertido.
 - d) Ningún hojaldre se realiza con la grasa por fuera.
- 64. Qué tipo de fermentación se produce en una masa fermentada, la principal y más importante, en la que los azúcares preexistentes en la harina se transforman en alcohol y gas carbónico por la acción de unas sustancias llamadas diastasas:**
- a) Fermentación láctica.
 - b) Fermentación alcohólica.
 - c) Fermentación acética.
 - d) Fermentación butírica.
- 65.Cuál de las siguientes elaboraciones no se hace con pasta choux:**
- a) Bocadito.
 - b) Sakusquina.
 - c) Relámpago.
 - d) Rosquilla.
- 66. Los ingredientes básicos para hacer la masa de los churros son:**
- a) Agua, aceite o mantequilla, sal y harina.
 - b) Agua y harina.
 - c) Leche, mantequilla y harina.
 - d) Agua, leche, aceite y harina.
- 67. Que es una masa escaldada:**
- a) Es una masa que incluye en su elaboración gran cantidad de huevos.
 - b) Es una masa elaborada principalmente por agua, grasa y harina, en las que la mezcla de la harina con el agua se hace con ésta hirviendo y que luego se puede hornear.
 - c) Es una masa elaborada principalmente por agua, grasa y harina, en las que la mezcla de la harina con el agua se hace con ésta hirviendo y que luego se puede freír.
 - d) Todas son correctas.
- 68. Los huesos de San expedito son:**
- a) Una pieza de hojaldre.
 - b) Una masa escaldada.
 - c) Una masa horneada.
 - d) Una masa frita.
- 69. Que es el fresado:**
- a) Es trabajar una masa manualmente para obtener una bola lisa y compacta que pierda el aire producido por la fermentación.
 - b) Es el mezclado de las materias primas al comienzo del amasado de una masa con levadura.
 - c) Es el proceso por el cual los microorganismos presentes en la levadura producen dióxido de carbono y alcohol.
 - d) Es la ralentización del proceso de fermentación por acción del frío sobre la levadura.
- 70. A que temperatura aumenta la velocidad de fermentación de la levadura:**
- a) Entre 30 y 50° C.
 - b) Entre 20 y 40° C.
 - c) Entre 10 y 20° C.
 - d) Entre 15 y 30° C.

- 71. Que pieza se considera una masa de bollería hojaldrada:**
- a) Caracola.
 - b) Pepito.
 - c) Bamba.
 - d) Suizo.
- 72. Que pieza de bollería no va rellena en su presentación final:)**
- a) Bamba.
 - b) Pepito.
 - c) Napolitana.
 - d) Trenza.
- 73. Que pieza de bollería se le da la forma alargada y ligeramente ovalada, se le hace una incisión a lo largo, se pinta de huevo y se espolvorea con azúcar antes del horneado:**
- a) Tortel.
 - b) Danesa.
 - c) Trenza.
 - d) Suizo.
- 74. La trenza de Almudévar lleva:**
- a) Crema pastelera, pasas y nueces
 - b) Crema pastelera, pasas, nueces y glasa.
 - c) Crema pastelera y nueces.
 - d) Crema pastelera y pasas.
- 75. Que otro nombre reciben las berlinas:**
- a) Donuts.
 - b) Savarines.
 - c) Babas.
 - d) Brioches.
- 76.Cuál de las siguientes elaboraciones incorpora tradicionalmente manteca en su elaboración para conferirle un sabor especial:**
- a) Croissant.
 - b) Ensaimada.
 - c) Brioche.
 - d) Roscón de reyes.
- 77. Que pieza de bollería se pone boca abajo, atravesada por un pincho y colgada hasta que se enfría:**
- a) Torta de calabaza.
 - b) Stollen.
 - c) Panettone.
 - d) Plum cake.
- 78. La crema muselina está elaborada con:**
- a) Crema pastelera y merengue.
 - b) Crema pastelera y mantequilla.
 - c) Crema inglesa y cobertura de chocolate.
 - d) Crema pastelera y chantilly.
- 79. Cuáles son los ingredientes principales de la crema pastelera:**
- a) Leche, huevos, harina, azúcar, nata, aromatizantes.
 - b) Leche, yemas, almidón, azúcar, mantequilla, aromatizantes.
 - c) Leche, yemas, huevos, harina, almidón, azúcar, aromatizantes.
 - d) Nata, yemas, almidón, azúcar, mantequilla, aromatizantes.
- 80. Que es la ganache:**
- a) Una mezcla de cobertura de chocolate y merengue.
 - b) Una mezcla de cobertura de chocolate y praliné.
 - c) Una mezcla de cobertura de chocolate y nata.
 - d) Una mezcla de cobertura de chocolate y crema pastelera.
- 81. Que crema o relleno lleva en su composición básica cobertura de chocolate y frutos secos:**
- a) Ganache.
 - b) Gianduja.
 - c) Praliné.
 - d) Trufa.

- 82. Que merengue se hace añadiendo sobre las claras montadas almíbar a chorro fino:**
- a) Merengue francés.
 - b) Merengue 2 x 3.
 - c) Merengue suizo.
 - d) Merengue italiano.
- 83. Que es el toffee:**
- a) Una salsa de caramelo.
 - b) Una salsa de caramelo y nata.
 - c) Una salsa de yemas montadas con azúcar y vino.
 - d) Una salsa de fruta con frutos secos.
- 84. Un almíbar con 22/24º Baumé o con 100º C. tiene punto de:**
- a) Bola blanda.
 - b) Espejuelo.
 - c) Hebra floja.
 - d) Flojo.
- 85. Que es la glasa:**
- a) Un baño para cubrir elaboraciones de pastelería hecho con azúcar glas, claras y zumo de limón.
 - b) Un baño para cubrir elaboraciones de pastelería hecho con caramelo y nata.
 - c) Un baño para cubrir elaboraciones de pastelería hecho con yemas y azúcar.
 - d) Un baño para cubrir elaboraciones de pastelería hecho con chocolate y almíbar.
- 86. Como se llama la tarta que lleva capas de bizcocho Joconde, ganache y crema de café:**
- a) Tarta Ópera.
 - b) Tarta San Marcos.
 - c) Tarta de moka.
 - d) Tarta Selva Negra.
- 87. Que ingrediente no lleva el tiramisú:**
- a) Almíbar de café.
 - b) Licor de cereza.
 - c) Bizcocho de soletilla.
 - d) Queso mascarpone.
- 88. La tarta elaborada con crema de mantequilla, bizcocho y almendra fileteada se llama:**
- a) Tarta Santiago.
 - b) Tarta de almendra.
 - c) Tarta Mascota.
 - d) Tarta Sacher.
- 89. La tarta Sacher es típica de:**
- a) París.
 - b) Roma.
 - c) Viena.
 - d) Munich.
- 90. El Pan de Calatrava es:**
- a) Un tipo de pan.
 - b) Un postre de los denominados de leche.
 - c) Un postre de los denominados de fritos o de sartén.
 - d) Un postre de los denominados de frutas.
- 91. Las crepes Suzette llevan en su composición:**
- a) Grand Marnier, zumo de cítricos, azúcar y mantequilla.
 - b) Calvados, manzana caramelizada y pasas.
 - c) Brandy, azúcar, mantequilla y coulis de frutas.
 - d) Crema pastelera con chantilly y almendra granillo.
- 92. Que fruta lleva el postre Pêche Melba:**
- a) Manzana.
 - b) Pera.
 - c) Plátano.
 - d) Melocotón.

93. El overrun es:

- a) La cantidad de grasa que debe llevar el helado para que resulte cremoso.
- b) Es la mezcla de los ingredientes que forman el helado.
- c) El aumento de volumen del helado efectuado durante el batido.
- d) Es la escala para medir la densidad y cristalización del helado.

94. A que fase de la elaboración del helado nos referimos con la definición: dejar reposar el mix a temperatura y tiempo adecuados con una agitación lenta con el fin de permitir a las sustancias gelificadoras completar su acción, entre otras cosas:

- a) Pasteurización.
- b) Maduración.
- c) Mantecación.
- d) Agitación.

95. Que densidad deben tener los sorbetes:

- a) 18° Baumé.
- b) 13 - 15° Baumé.
- c) 10° Baumé.
- d) 20° Baumé.

96.Cuál es la base de un bavaroise:

- a) Crema inglesa, nata semimontada y gelatina.
- b) Crema pastelera, claras y nata semimontadas.
- c) Pasta bomba y nata semimontada.
- d) Mousse con merengue y gelatina.

97. La carlota se caracteriza por:

- a) Usar bizcocho genovés como base.
- b) Usar bizcocho de soletilla alrededor.
- c) Rellenarse de mousse.
- d) Por decorarse con merengue.

98. La tortilla Alaska se elabora con:

- a) Bizcocho, mousse y chantilly.
- b) Claras montadas y ganache.
- c) Bizcocho, helado y merengue.
- d) Helado, nata montada y praliné.

99. El pastillaje se elabora con:

- a) Fondant y glucosa.
- b) Pasta de cacao, azúcar y agua.
- c) Azúcar glas, glucosa, gelatina y agua.
- d) Claras, azúcar glass, agua y zumo de limón.

100. Cual no es un gelificante:

- a) Goma Gellan.
- b) Kappa.
- c) Iota.
- d) Xantana.