

---

**Solucionario de**

# ejercicios de autoevaluación



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 1

#### 1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. Ferran Adrià fue el primer gastrónomo en hablar de cocina molecular.

- Verdadero
- **Falso**

b. La adición de los productos relacionados con la cocina molecular debe ser precisa, respetando los máximos y mínimos establecidos.

- **Verdadero**
- Falso

c. La cocina molecular se da a conocer a partir del año 2011, coincidiendo con el cierre del restaurante El Bulli.

- Verdadero
- **Falso**

#### 2. De los tipos de alginato, el más utilizado es el...

- a. ... alginato de sodio.**
- b. ... alginato potásico.
- c. ... alginato magnésico.
- d. ... alginato férrico.

#### 3. El citrato sódico es utilizado para...

- a. ... aportar mayor densidad a los productos.
- b. ... corregir la acidez de un producto.**
- c. ... obtener texturas terrosas en elementos grasos.
- d. ... intensificar el color de los cítricos.

**4. Indica cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera.**

- a. Cuando el producto a esferificar tiene un componente calcáreo alto, se deberá optar por una esferificación básica.
- b. Productos como el yogur o el puré de aceituna requieren de una esferificación a la inversa debido a su contenido en calcio.**
- c. El gluconolactato cálcico es utilizado en las esferificaciones básicas obteniéndose resultados excelentes.
- d. La adición de goma *xantana* en el proceso de esferificación garantiza el licuado del núcleo de la esfera.

**5. De forma generalizada, el baño utilizado en el proceso de esferificación básica incluirá por cada litro de agua...**

- a. ... 5,5 g de carbonato cálcico.
- b. ... 6,5 g de carbonato cálcico.**
- c. ... 7,5 g de carbonato cálcico.
- d. ... 8,5 g de carbonato cálcico.

**6. La denominada como *superbag* es utilizada para...**

- a. ... facilitar la emulsión de un líquido.
- b. ... eliminar las impurezas de un producto, quedando totalmente filtrado.**
- c. ... hidratar el producto a esferificar.
- d. ... rectificar el nivel de pH de una mezcla.

**7. En torno al uso de los gelificantes, indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

- a. El agar-agar perderá sus características de gel al someterse a temperaturas altas.
  - Verdadero
  - Falso

b. El gelificante *kappa* es de acción rápida, dando como resultado un gel de textura firme y quebradiza.

- Verdadero
- Falso

c. Para obtener una textura blanda y elástica el gelificante a usar es *iota*.

- Verdadero
- Falso

**8. En torno a las características, usos y propiedades de la lecitina de soja, hay que indicar que...**

- a. ... **facilita la emulsión de los líquidos creando una espuma muy estable.**
- b. ... requiere del previo calentamiento para su activación.
- c. ... no es soluble en agua fría.
- d. ... aportará colores violáceos al preparado.

**9. El CMC es un espesante que utilizado en salsas requiere una proporción en torno al peso total de la elaboración de:**

- a. 7 - 9 %
- b. 4 - 6 %
- c. **2 - 3 %**
- d. 1 %

**10. ¿Cuál de los siguientes espesantes tiene capacidad de granular las grasas obteniéndose polvo o gránulos?**

- a. El carragenato
- b. El almidón de tapioca
- c. **La maltodextrina**
- d. El CMC



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 2

**1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

a. La cocina al vacío elimina el riesgo de proliferación de microorganismos anaeróbicos.

- Verdadero
- **Falso**

b. La técnica del vacío se asocia de forma exclusiva a procesos de conservación de alimentos.

- Verdadero
- **Falso**

c. La cocina al vacío propicia un mayor control en el proceso productivo o de *mise en place*.

- **Verdadero**
- Falso

**2. Indica cuál o cuáles de los siguientes procesos se relacionan con el uso de la cocina al vacío.**

- a. Impregnación de productos.
- b. Aromatización de líquidos.
- c. Conservación de alimentos.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

**3. Cocinado un producto al vacío y con el fin de no propiciar la proliferación de microorganismos, se indica como correcto...**

- a. ... mantener a una temperatura en torno a 37 °C el producto hasta el momento de consumo.
- b. **... someter al producto a un proceso de enfriamiento pasando a una temperatura menor de 4 °C en un tiempo inferior a 2 horas.**

- c. ... eliminar la bolsa o recipiente donde se ha cocinado, haciendo uso de una nueva.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

**4. En el caso de regenerar un producto para su servicio en caliente, este...**

- a. ... deberá ser sometido a la acción del vapor, haciendo uso para ello de la denominada *Gastrovac*.
- b. ... deberá alcanzar una temperatura mínima de seguridad (+ 65 °C) en un tiempo inferior a 1 hora.**
- c. ... deberá desprenderse de su envase de conservación cocinándose a fuego directo.
- d. ... será sometido a una cocción al baño maría no superior a 50 °C y durante un periodo de tiempo mínimo de 25 min.

**5. ¿Qué producto es utilizado en el desangrado del foie gras?**

- a. Almíbar
- b. Leche**
- c. Agua
- d. Aceite de oliva virgen extra

**6. Identifica cuál de las siguientes maquinarias se relaciona con los procesos de vacío continuo.**

- a. La máquina de vacío de campana
- b. La *Gastrovac***
- c. El *Rotaval***
- d. El liofilizador

**7. El uso de la cocción directa en torno a las técnicas de cocina al vacío, indica...**

- a. ... que acepta cocciones a baja temperatura estableciéndose común la representada por el rango de 40 a 65 °C.**
- b. ... que la temperatura mínima a imponer en el proceso superará los 65 °C.
- c. ... que los productos obtenidos son aptos para conservar.
- d. ... la utilización previa de una salmuera o almíbar, identificados como líquidos de gobierno.

**8. El proceso de marcado de los productos previo a su envasado y cocinado al vacío tiene como principal finalidad...**

- a. ... disminuir el tiempo de cocinado.
- b. ... evitar la necesidad de regeneración en torno a las necesidades de servicio.
- c. ... potenciar el sabor de la elaboración.**
- d. ... evitar el uso de líquidos de gobierno en el proceso de cocinado.

**9. El denominado líquido de gobierno tiene como finalidad...**

- a. ... aromatizar la elaboración a tratar.
- b. ... contribuir a la conservación del producto.
- c. ... aportar humedad a la elaboración.
- d. Todas las opciones son correctas.**

**10. Indica cuál o cuáles de las siguientes medidas se establecen como correctas en base a la necesidad de envasado de un producto frágil.**

- a. Envasar haciendo uso de una recuperación lenta de presión.
  - Verdadero
  - **Falso**
  
- b. Establecer un proceso de refrigeración previo al proceso de envasado aportando una mayor estructura al producto a envasar.
  - Verdadero
  - **Falso**



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 3

**1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

a. El nitrógeno es un gas inerte, incoloro e inodoro.

- Verdadero
- Falso

b. El uso del nitrógeno líquido transmitirá una sensación de sapidez al producto tratado.

- Verdadero
- Falso

c. El nitrógeno líquido es tóxico, por lo que su uso debe llevarse a cabo en lugares ventilados.

- Verdadero
- Falso

**2. El uso del nitrógeno líquido en el ámbito gastronómico, además de propiciar la congelación de los productos, propicia...**

- a. ... su descomposición.
- b. ... su deshidratación.**
- c. ... su hidratación.
- d. ... su regeneración.

**3. En torno al manejo y almacenamiento del nitrógeno líquido, indica cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta.**

- a. El uso y manejo del nitrógeno líquido requiere del uso de elementos de protección (gafas, guantes...).
- b. La cerámica es el mejor material en torno al menaje utilizado para el uso del nitrógeno líquido.**
- c. El poliestireno es uno de los materiales con mayores ventajas en torno al almacenamiento del nitrógeno líquido.
- d. El nitrógeno líquido no podrá entrar en contacto con materiales como el cristal o elaborados a partir de borosilicatos.

**4. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

- a. El uso del nitrógeno líquido propicia la reacción de *Maillard* sobre los productos tratados.
- Verdadero
  - **Falso**
- b. La baja temperatura asociada al nitrógeno líquido hace que sea característica la formación de grandes cristales de hielo en los helados.
- Verdadero
  - **Falso**
- c. Los productos con alta graduación alcohólica no permiten la congelación mediante el uso del nitrógeno líquido.
- Verdadero
  - **Falso**

**5. El humo que se genera durante la manipulación del nitrógeno líquido se relaciona con...**

- a. ... el uso de gelificantes.
- b. ... la condensación de la humedad presente en el aire.**
- c. ... la calidad del producto a congelar.
- d. ... el tiempo y tipo de consumo.

**6. El uso del nitrógeno líquido...**

- a. ... propicia la congelación de las grasas.**
- b. ... no permite la congelación de jaleas o jarabes, en base a su contenido en azúcares.
- c. ... requiere de un pH muy bajo en los productos a congelar.
- d. ... no es apto para la congelación de productos ácidos.

7. ¿Qué peligros se relacionan con el uso del nitrógeno líquido?

- a. **Puede causar asfixia por el desplazamiento del oxígeno.**
- b. Lesiones en espalda y piernas, asociadas al peso del líquido.
- c. Intoxicación, asociada a la evaporación de sulfuros.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

8. ¿Qué elemento se hace característico en torno a la adición de una elaboración grasa en nitrógeno obteniendo una textura extrusionada?

- a. **El sifón**
- b. La goma xantana
- c. El gluconolactato cálcico
- d. La *superbag*

9. Identifica cuál o cuáles de los siguientes ingredientes no se incluyen en torno a la elaboración de las palomitas de aceite de oliva.

- a. La gelatina
- b. El agua de tomate
- c. El aceite
- d. **El azúcar**

10. En torno a la elaboración de helados al momento o a la vista del cliente...

- a. ... el producto a congelar será vertido poco a poco sobre un baño de nitrógeno líquido.
- b. **... se irá adicionando nitrógeno líquido a la elaboración, moviendo energéticamente con una varilla.**
- c. ... se requerirá la previa liofilización del producto a congelar.
- d. Todas las opciones son correctas.



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 4

#### 1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. Una espuma es un preparado ligero y suave en el que se integra una gran cantidad de aire en forma de burbujas o alveolos.

- **Verdadero**
- Falso

b. En la formulación de las espumas y aires no es posible incluir elementos grasos.

- Verdadero
- **Falso**

c. El uso de texturizantes posibilita incluso la estabilidad de espumas a temperaturas altas.

- **Verdadero**
- Falso

d. Las espumas o aires partirán en todo caso del uso de lecitina de soja.

- Verdadero
- **Falso**

#### 2. Las denominadas muselinas tienen entre sus ingredientes básicos...

a. ... mantequilla clarificada y nata con al menos un 35 % de materia grasa.

**b. ... yema de huevo y mantequilla clarificada.**

c. ... clara de huevo y aceite de oliva.

d. ... nata y lecitina de soja.

**3. Tradicionalmente, para dar estabilidad a las espumas servidas frías, se utiliza...**

- a. ... fécula.
- b. ... nata con al menos el 35 % de materia grasa.
- c. ... gelatina.**
- d. ... grasas.

**4. Los aires en gastronomía se asocian con...**

- a. ... productos ligeros obtenidos en torno al uso del sifón.
- b. ... espumas muy ligeras obtenidas de un extracto puro de producto en forma de líquido.**
- c. ... elementos grasos.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

**5. Indica cuál de los siguientes productos es característico en torno a la elaboración de las denominadas pompas o burbujas.**

- a. La goma xantana.**
- b. La lecitina de soja.
- c. La albúmina.**
- d. La metilcelulosa.

**6. Las cargas utilizadas en torno a la obtención de espumas con sifón son de...**

- a. ... óxido de nitrógeno.**
- b. ... dióxido de carbono.
- c. ... nitrógeno líquido.
- d. ... anhídrido carbónico.

**7. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

- a. Un uso correcto del sifón implica no sobrepasar su capacidad en más de  $\frac{3}{4}$  partes, evitando así problemas de presión.
  - Verdadero
  - Falso

b. Los sifones de aluminio se recomiendan solo en caso de preparados servidos calientes.

- Verdadero
- **Falso**

c. La adición de cargas en el sifón no dependerá de la capacidad del sifón o el nivel de llenado que presente.

- Verdadero
- **Falso**

**8. La temperatura de uso del sifón indica como rangos...**

- a. ... de -25 °C a 8 °C.
- b. ... de 1 °C a 60-75 °C.**
- c. ... de 4 °C a 12 °C.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

**9. En la obtención de aires es característico el uso de...**

- a. ... productos con alta graduación alcohólica.
- b. ... la túrmix, incorporando aire a la elaboración.**
- c. ... féculas, dando cuerpo al producto.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

**10. Un preparado que incluya entre sus ingredientes hojas de gelatina...**

- a. ... permitirá la obtención de espumas calientes estables.
- b. ... no podrá ser adicionado con el sifón, ya que presentará grumos.
- c. ... requiere de la previa hidratación de estas.**
- d. ... no podrá incluir elementos grasos entre sus componentes.



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 5

**1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

a. La acción del humo sobre un producto evita la proliferación de bacterias, por tanto, no requiere de una posterior refrigeración.

- Verdadero
- **Falso**

b. Tradicionalmente, el proceso de ahumado relacionado con la conservación de los alimentos perecederos también se asocia con un previo proceso de salazón.

- **Verdadero**
- Falso

c. Cuando se lleva a cabo el uso de hierbas aromáticas en torno al proceso de ahumado, se elimina el riesgo bacteriano y por tanto no se requiere la previa salazón del producto.

- Verdadero
- **Falso**

**2. La técnica de ahumado en frío no deberá sobrepasar una temperatura de:**

- a. 30 °C
- b. 35 °C**
- c. 40 °C
- d. 45 °C

**3. El rango de temperaturas aceptado en base al ahumado en caliente se corresponde con:**

- a. 35-45 °C
- b. 45-65 °C
- c. 55-80 °C**
- d. 75-105 °C

**4. Para el ahumado de los quesos es característico...**

- a. ... el uso de una salmuera líquida a la que se añade en proporciones adecuadas humo líquido.
- b. ... la implantación de técnicas de ahumado en caliente.
- c. ... el uso de humo líquido, procediendo a su inyección directa.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

**5. Con el fin de mejorar la disolución del humo en polvo, se usa como base...**

- a. ... la harina de soja.
- b. ... la fécula de arroz o maíz.
- c. ... **la maltodextrina.**
- d. ... la sal.

**6. Tanto el uso de las pipas como las pistolas de ahumar requieren como combustible la adición de...**

- a. ... humo líquido.
- b. ... maltodextrina.
- c. ... **serrín o virutas de madera.**
- d. ... gas líquido.

**7. Para una correcta combustión en torno al uso de las pipas o pistolas de ahumado, se indica que...**

- a. ... el serrín o virutas utilizados deberán estar previamente impregnados con algún tipo de alcohol.
- b. ... **el serrín o virutas utilizados deberán humedecerse contribuyendo así a la generación de humo.**
- c. ... el serrín o virutas deberán arrebatare previamente a su liofilización.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

**8. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

a. Maderas como las obtenidas del arce o el roble no son aptas para los procesos de ahumado.

- Verdadero
- **Falso**

b. El mezquite es uno de los arbustos utilizados para la obtención de virutas para ahumado.

- **Verdadero**
- Falso

c. El uso de las virutas en relación a las elaboraciones gastronómicas se debe considerar como un ingrediente más.

- **Verdadero**
- Falso

**9. Una de las técnicas empleadas para la obtención de aceites ahumados consiste en...**

a. ... **sumergir en el producto un elemento previamente arrebatado.**

b. ... liofilizar el aceite, obteniendo un polvo al que se añadirá humo líquido.

c. ... la emulsión del aceite con elementos proteicos ahumados.

d. Todas las opciones son incorrectas.

**10. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

a. Los procesos de ahumado en frío no deberán exceder de 2 horas.

- Verdadero
- **Falso**

b. Todo producto ahumado requiere de un previo cocinado.

- Verdadero
- **Falso**

c. El humo líquido quedará reservado para productos cárnicos debido a su intensidad.

- Verdadero
- **Falso**

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 6

#### 1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. El uso de las flores se asocia a la gastronomía actual, no teniendo repercusión en la cocina de antaño.

- Verdadero
- **Falso**

b. Técnicas como la fritura no son aptas en torno al procesado de las flores como elemento gastronómico.

- Verdadero
- **Falso**

c. Queda prohibido el servicio en crudo de flores y germinados.

- Verdadero
- **Falso**

#### 2. La flor de la lavanda se caracteriza por...

a. ... su color amarillo y sabor ligeramente ácido.

**b. ... su color celeste pálido y sabor dulce floral y picante.**

c. ... su color naranja y sabor amargo.

d. ... su color lila azulado y sabor a pepino.

#### 3. Identifica cuál de las siguientes flores aportan un sabor anisado.

- a. Hinojo**
- b. Lila
- c. Clavel
- d. Eneldo**

**4. El proceso de fritura asociado al cocinado de las flores...**

- a. ... requiere su previa liofilización.
- b. ... requiere el uso de gachuelas o tempuras con el fin de proteger el producto.**
- c. ... requiere someter el producto a una posterior congelación.
- d. ... se realizará de forma directa, debido al porcentaje de féculas que esta posee, dando como resultado un producto ligero y crujiente.

**5. La liofilización de un producto...**

- a. ... permite su deshidratación.**
- b. ... requiere de un previo cocinado.
- c. ... aumenta su porcentaje hídrico.
- d. ... persigue su pardeamiento.

**6. ¿Qué punto de cocción deberá presentar el almíbar utilizado para el confitado de las flores?**

- a. Espejuelo
- b. Hebra floja**
- c. Bola
- d. Caramelo rubio

**7. Para propiciar la germinación de las semillas se considera como temperatura adecuada la comprendida entre:**

- a. 4 y 6 °C
- b. 10 y 16 °C
- c. 20 y 22 °C**
- d. 36 y 48 °C

**8. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

- a. La oscuridad posibilitará una mayor conservación de las flores durante su almacenamiento.
  - Verdadero
  - Falso

b. Antes del proceso de almacenamiento se deberá retirar el pedúnculo y/o cáliz de las flores.

- Verdadero
- **Falso**

c. Para el manejo de las flores, se evitará el contacto directo con las manos dada la posible contaminación.

- **Verdadero**
- Falso

### 9. El escaldado de germinados de legumbres, propiciará...

- a. ... **una textura más tierna, haciéndolos más digeribles.**
- b. ... un mayor porcentaje de nutrientes en el producto obtenido.
- c. ... **el desarrollo de su sabor, recordando a batata cocida o castañas asadas.**
- d. ... su enranciamiento, por lo que no se aconseja esta técnica.

### 10. ¿Qué efecto tiene la luz sobre los germinados?

- a. Elimina el picor característico de estos productos.
- b. **Propicia su verdeo.**
- c. Facilita la eliminación del pedúnculo.
- d. Confiere una mayor resistencia en torno a la eliminación de los restos de semilla que los originó.



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 7

#### 1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. La cocina asiática la integran cuatro áreas, siendo la más representativa la correspondiente a Asia Central.

- Verdadero
- **Falso**

b. La cocina indopakistaní no forma parte de la denominada cocina asiática.

- Verdadero
- **Falso**

c. La cocina oriental cumple con los conceptos de la denominada cocina sana actual, prevaleciendo el uso de frutas, verduras, cereales y legumbres sobre el uso de otros productos de origen animal.

- **Verdadero**
- Falso

#### 2. La salsa de soja...

- a. ... puede ser usada de forma directa o como complemento de otras.
- b. ... puede ser utilizada como base para la preparación de adobos o marinadas.
- c. ... aporta sabor, color y untuosidad al preparado.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

#### 3. En torno a la elaboración tradicional de la salsa de soja...

- a. ... el grano será cocido directamente, no requiriendo un previo remojo.
- b. ... evitar la retirada de las pieles, ya que transmitirán un color característico.

- c. ... requiere de un periodo de fermentación previo al secado de los discos y la adición de salmuera de 10 días a 30 °C.
- d. ... no se reconoce como necesario el periodo final de fermentado en salmuera.

4. ¿Cuál de los siguientes ingredientes no se considera representativo de la salsa *sriracha*?

- a. **Canela**
- b. Vinagre
- c. Chile
- d. Ajo

5. Indica cuál de las siguientes salsas se elabora a partir de: vinagre de arroz, alga *kombu*, láminas de bonito seco fermentado y ahumado.

- a. Salsa *teriyaki*
- b. **Salsa *ponzu***
- c. Salsa *yakitori*
- d. Salsa *hoisin*

6. El tipo de alga más representativo en la elaboración del *sushi* es:

- a. Alga *kombu*
- b. **Alga *nori***
- c. Alga *arame*
- d. Alga *hiziki*

7. El alga *alva lactuca* ...

- a. ... es un alga parda, de sabor muy intenso.
- b. **... es un alga verde, de sabor ligero y textura gelatinosa.**
- c. ... es un alga roja, apreciada por su poder gelificante.
- d. ... es un alga parda, comercializada en fresco de sabor muy particular, recordando al percebe.

8. Indica cuál de las siguientes características define a la seta *enoki*.

- a. Es una seta alargada, de sombrero pequeño y color blanco intenso.
- b. Se cultiva sobre tierra.
- c. Sus características organolépticas impiden su uso en crudo.
- d. No permite su cultivo, siendo su origen siempre silvestre.

9. ¿Cuál de las siguientes técnicas culinarias asiáticas requiere de forma imprescindible el uso del *wok*?

- a. El blanqueado
- b. El laqueado
- c. La cocción al vapor
- d. El salteado

10. ¿Cuál de los siguientes tipos de *sushi* requiere para su ejecución el uso del *oshibako* o caja de prensado?

- a. El *oshi sushi*
- b. El *inari sushi*
- c. El *maki sushi*
- d. El *gunkan sushi*



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 8

**1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

a. Los *cupcakes* utilizan en su formulación grasas vegetales, por ello su alta demanda.

- Verdadero
- **Falso**

b. Los *muffins* ofrecen una decoración muy sofisticada, siendo la versión más llamativa de los *cupcakes*.

- Verdadero
- **Falso**

c. Los *cupcakes* requieren para su horneado el uso de capsulas, normalmente más rectas y rígidas que las utilizadas para las tradicionales magdalenas.

- **Verdadero**
- Falso

d. Los *cupcakes* deben presentar una superficie prácticamente plana que permita su posterior decoración.

- **Verdadero**
- Falso

**2. Conociendo la siguiente formulación clásica para el *cupcake*, identifica qué cantidad de mantequilla se requiere, sabiendo que se emplean: 220 g de azúcar, 130 g de huevo, 270 g de harina floja, 120 ml de leche y 10 g de levadura química, entre otros ingredientes.**

- a. 80 g de mantequilla
- b. 110 g de mantequilla**
- c. 140 g de mantequilla
- d. 165 g de mantequilla

**3. Las hojas de gelatina son uno de los elementos presentes en torno a la elaboración de postres. Indica cuál de los siguientes procesos relacionados con su uso es correcto.**

- a. Las hojas de gelatina deben ser hidratadas en grasa caliente, normalmente de origen vegetal.
- b. Las hojas de gelatina requieren para su hidratación el uso de agua fría.**
- c. Las hojas de gelatina no requieren una previa hidratación, siempre que se añadan en un líquido caliente.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

**4. Identifica cuál de los siguientes productos no interviene en la formulación de la glasa real.**

- a. La clara de huevo
- b. El azúcar glas
- c. La margarina**
- d. Cremor tártaro

**5. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

- a. La elaboración tradicional de las *cookies* parte de una masa terrosa.
  - Verdadero
  - Falso
- b. Las pepitas de chocolate características de las *cookies* serán añadidas tras el horneado.
  - Verdadero
  - Falso
- c. La harina con alto contenido en gluten (harina fuerte) propiciará un mejor resultado en la elaboración de las *cookies*.
  - Verdadero
  - Falso

6. En torno a los procesos llevados a cabo en la elaboración y terminación del *coulant* realizado a partir de una única masa, se tienen como pasos correctos:

- a. Antes de añadir los huevos se deberá blanquear la mantequilla y el azúcar.
- b. El chocolate utilizado en la elaboración del *coulant* deberá adicionarse en pepitas, fundiéndose durante el proceso de horneado.
- c. La temperatura estimada para el horneado del *coulant* gira en torno a los 130 °C.
- d. Antes del horneado del *coulant*, este deberá ser sometido a un proceso de descongelación.

7. En torno a la fórmula empleada por Michel Bras en la elaboración del núcleo del *coulant*, se indican como correctas:

- a. 100 g de cobertura de chocolate, 120 ml de nata líquida al 35 % de materia grasa, 15 g de mantequilla, 3 cl de agua y 3 g de extracto de café.
- b. 60 g de cobertura de chocolate, 100 ml de nata líquida al 35 % de materia grasa, 25 g de mantequilla, 3 cl de agua y 8 g de extracto de café.**
- c. 40 g de cobertura de chocolate, 75 ml de nata líquida al 35 % de materia grasa, 25 g de mantequilla, 5 cl de agua y 3 g de extracto de café.
- d. 30 g de cobertura de chocolate, 30 ml de nata líquida al 35 % de materia grasa, 10 g de mantequilla, 15 cl de agua y 12 g de extracto de café.

8. Qué cantidad de azúcar glas requiere la siguiente fórmula indicada para la elaboración de galletas para *macarons*: 120 g de almendra cruda, 120 g de clara de huevo, 60 g de azúcar y 2 g de sal.

- a. 180 g de azúcar glas
- b. 200 g de azúcar glas
- c. 220 g de azúcar glas**
- d. 250 g de azúcar glas

9. ¿Qué temperatura se requiere para la cocción de las galletas de los *macarons*?

- a. 220 °C
- b. 200 °C
- c. 180 °C
- d. 150 °C**

10. Para la cobertura en espejo utilizada en la decoración actual de elaboraciones pasteleras, ¿qué temperatura deberá adquirir la cocción del agua, el azúcar y la glucosa?

- a. 105 °C
- b. 103 °C**
- c. 100 °C
- d. 97 °C