
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 acción se considera representativa en torno al uso de las bolsas de vacío retráctiles?

- a. Permiten su reutilización.
- b. Necesitas de un proceso de escaldado una vez que el producto está envasado.**
- c. Requerirán un escaldado tras el cocinado del producto.
- d. No admiten un vacío superior al 86 %.

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**

- c. El uso de recipientes de vidrio.

- Verdadero
- **Falso**

d. El uso de bolsas retráctiles, ofreciendo una mayor estanqueidad.

- 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 sapidéz 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 manejo 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. Las primeras referencias en torno al uso del nitrógeno líquido en la gastronomía se asocian a:

- a. Hervé This
- b. Agnes Bertha Marshall**
- c. Heston Blumenthal
- d. Ferran Adrià

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. Ninguna de las opciones es correcta.

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. Ninguna opción es correcta.

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 indopaquistaní 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. 60g de cobertura de chocolate, 100ml 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