



PART B.2 EXERCICI DE CARÀCTER PRÀCTIC

Especialitat:	Preelaboració	Temporalització:	45 minuts
----------------------	---------------	-------------------------	-----------

Amb els ingredients adequats presentats a la safata, s'han de realitzar les propostes presentades a l'opció A o B.

S'han de guardar fins a la finalització de la prova o fins que el tribunal així ho decideixi totes les matèries primeres, restes i/o elaboracions no utilitzades o no presentades. No es pot llençar res al fons sense el permís del tribunal.

Qualsevol dels apartats exposats o tractats de manera deficient, incompleta o inadequada, es valorarà negativament.

S'han de deixar els espais de treball nets i ordenats dins els temps de la prova.

OPCIÓ A

Realització de la preelaboració d'una balotina de guatlla, desossada, farcida de duxelle i bridada sense cuinar.



PART B.2 EXERCICI DE CARÀCTER PRÀCTIC

Especialitat:	Tècniques Culinàries	Temporalització:	45 minuts
----------------------	----------------------	-------------------------	-----------

Amb els ingredients adequats presentats a la safata, s'han de realitzar les propostes presentades a l'opció A o B.

S'han de guardar fins a la finalització de la prova o fins que el tribunal així ho decideixi totes les matèries primeres, restes i/o elaboracions no utilitzades o no presentades. No es pot llençar res al fons sense el permís del tribunal.

Qualsevol dels apartats exposats o tractats de manera deficient, incompleta o inadequada, es valorarà negativament.

S'han de deixar els espais de treball nets i ordenats dins els temps de la prova.

OPCIÓ A

Elaborar dues racions de dos ous escalfats cada ració, napats i gratinats amb salsa holandesa.



PART B.2 EXERCICI DE CARÀCTER PRÀCTIC

Especialitat:	Pastisseria	Temporalització:	45 minuts
----------------------	-------------	-------------------------	-----------

Amb els ingredients adequats presentats a la safata, s'han de realitzar les propostes presentades a l'opció A o B.

Recorda que s'han de contestar les preguntes teòriques de l'opció seleccionada.

S'han de guardar fins a la finalització de la prova o fins que el tribunal així ho decideixi totes les matèries primeres, restes i/o elaboracions no utilitzades o no presentades. No es pot llençar res al fons sense el permís del tribunal.

Qualsevol dels apartats exposats o tractats de manera deficient, incompleta o inadequada, es valorarà negativament.

S'han de deixar els espais de treball nets i ordenats dins els temps de la prova.

OPCIÓ A

Part teòrica

1. Temperatures en els processos de temperat de les cobertures següents:
 - Cobertura negra
 - Cobertura amb llet
 - Cobertura blanca
2. Anomena quatre qualitats que s'obtenen amb un temperat correcte en la cobertura.
3. Justifica o explica que succeeix a la xocolata durant el procés de temperat

Part pràctica

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Realitza el temperat de la cobertura de xocolata, fent ús del microones.2. Elabora 20 unitats de "cigarretes" de cobertura de xocolata de 13/15 cm de longitud. |
|---|



PART B.2 EXERCICI DE CARÀCTER PRÀCTIC

Especialitat:	Preelaboració	Temporalització:	45 minuts
----------------------	---------------	-------------------------	-----------

Amb els ingredients adequats presentats a la safata, s'han de realitzar les propostes presentades a l'opció A o B.

S'han de guardar fins a la finalització de la prova o fins que el tribunal així ho decideixi totes les matèries primeres, restes i/o elaboracions no utilitzades o no presentades. No es pot llençar res al fons sense el permís del tribunal.

Qualsevol dels apartats exposats o tractats de manera deficient, incompleta o inadequada, es valorarà negativament.

S'han de deixar els espais de treball nets i ordenats dins els temps de la prova.

OPCIÓ B

Elaboració de cervell de porc en court-bouillon (*caldo corto*) i presentació per a la seva conservació.



PART B.2 EXERCICI DE CARÀCTER PRÀCTIC

Especialitat:	Tècniques Culinàries	Temporalització:	45 minuts
----------------------	----------------------	-------------------------	-----------

Amb els ingredients adequats presentats a la safata, s'han de realitzar les propostes presentades a l'opció A o B.

S'han de guardar fins a la finalització de la prova o fins que el tribunal així ho decideixi totes les matèries primeres, restes i/o elaboracions no utilitzades o no presentades. No es pot llençar res al fons sense el permís del tribunal.

Qualsevol dels apartats exposats o tractats de manera deficient, incompleta o inadequada, es valorarà negativament.

S'han de deixar els espais de treball nets i ordenats dins els temps de la prova.

OPCIÓ B

Elaborar dues racions d'arròs cremós de bolets amb guarnició d'un xampinyó tornejat per ració.



PART B.2 EXERCICI DE CARÀCTER PRÀCTIC

Especialitat:	Pastisseria	Temporalització:	45 minuts
----------------------	-------------	-------------------------	-----------

Amb els ingredients adequats presentats a la safata, s'han de realitzar les propostes presentades a l'opció A o B.

Recorda que s'han de contestar les preguntes teòriques de l'opció seleccionada.

S'han de guardar fins a la finalització de la prova o fins que el tribunal així ho decideixi totes les matèries primeres, restes i/o elaboracions no utilitzades o no presentades. No es pot llençar res al fons sense el permís del tribunal.

Qualsevol dels apartats exposats o tractats de manera deficient, incompleta o inadequada, es valorarà negativament.

S'han de deixar els espais de treball nets i ordenats dins els temps de la prova.

OPCIÓ B

Part teòrica

1. En relació a un almívar "Mirall" de 104°C. Anomena tres usos o aplicacions.
2. Justifica tècnicament l'ús de l'àcid cítric durant l'elaboració d'un almívar.
3. Defineix la temperatura de "bola forta" i anomena dos usos i/o aplicacions del mateix.
4. Per una crema de mantega bàsica de 250 gr, estableix les quantitats necessàries dels següents ingredients:
 - a. aigua
 - b. sucre

Part pràctica

1. **Elabora una crema de mantega bàsica amb 250 gr de mantega, sucre i aigua.**
2. **Confecciona quatre cornets de la mateixa mida amb el paper siliconat 60 x 40 que se li ha proporcionat.**
3. **Copia sobre la base de cartró, fent ús del cornet farcit de crema de mantega, la plantilla adjunta.**