

Exàmen pastisseria dia 4 i 6 de juny.

1 cfc. Curs 17-18

## Fase escrita 8 a 10 h

1.- Elabora un receptari amb les següents receptes, indicant ingredients i elaboració de les mateixes. Format quartilla. ( **8 punts** ) .

- 1- Pa blanc i pa de motlle
- 2- Pasta de fulls
- 3- Creppes
- 4- Galletes de mantquilla tipus crepells
- 5- Croissants
- 6- Merenga Italià
- 7- Gató d'ametlles
- 8- Crema pastissera, Pudding i llet fregida

2.- Explica quines son les parts d'una cuina econòmica, el seu funcionament i explica en un text curt el seu origen, ubicació en el temps i/o altres aspectes relatius a ella ( **extensió mínima mig foli** ) ( **2 punts** )



## FASE PRÀCTICA

10:00 Hores

Muntage i decoració de la tarta preparada dilluns