



NOMBRE: _____

CURSO: _____

TEN EN CUENTA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES PARA SER EL MASTERCHEF JUNIOR DE LA CLASE.

1. REALIZAR LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO QUE PREFIERA EN GRUPOS DE MÁXIMO CINCO PERSONAS.
2. TOMAR FOTOS DURANTE TODO EL PROCESO DE PREPARACIÓN
3. ELABORAR UN INFORME DEL PROCESO DE PREPARACIÓN QUE DEBE REALIZARSE A COMPUTADOR MOSTRANDO EL PASO A PASO DE LA PREPARACIÓN RESALTANDO LAS MEDIDAS QUE SE HICIERON DE LAS PORCIONES.
4. ANEXAR CADA UNO EL INFORME EN EL GRUPO, YA SEA IMPRESO O FOTOCOPIADO.

EJEMPLO:



1. En un bowl grande, agrega: la harina, los polvos de hornear, la sal, el azúcar y 100gr de mantequilla (la mantequilla restante la usarás para el glaseado). Asegúrate de colar todos los ingredientes antes de agregar la mantequilla. Mezcla los componentes usando tus manos.

2. En un bowl mediano, agrega los huevos, la leche y una cucharadita de esencia de vainilla. Revuelve, hasta que todo quede bien mezclado. Una vez realizado esto, vierte lentamente el contenido del bowl en la mezcla de la harina, y asegúrate de batir constantemente durante este proceso:



3. Una vez que la mezcla adquiriera una consistencia suave, viértela en un jarro. Si bates demasiado la pasta se endurecerá y será mucho más difícil vaciarla en los moldes



4. Coloca cada molde individual en el molde para cupcakes, y procede a vaciar la pasta en ellos. Asegúrate de no llenarlos demasiado (sólo hasta la mitad), pues subirán una vez horneados



5. Con la manga pastelera, decora tus cupcakes partiendo de las orillas hacia el centro.



6. Finalmente, para un decorado más festivo, adorna el glaseado rociando chispitas de colores o de chocolate.

