



GLOSARIO DE TÉRMINOS

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES:
**Desarrollar operaciones de elaboración y presentación
de productos de pastelería/repostería**

Código: ECP0710_2

NIVEL: 2



Escudillado: Técnica de preparación que consiste en repartir un género cremoso o líquido en moldes, cápsulas o directamente en chapas de horno con ayuda de una manga pastelera o muset antes de su cocción.

Masa arenisca: Masa que tiene una textura arenosa de modo que cuando la comemos parece desmoronarse. Se utilizan especialmente para hacer pastas y galletas y la clave está en no amasarlas demasiado.

Masa escaldada: Masa en la que se añade harina a una base de agua hirviendo con sal y alguna grasa.

Pasteurización: Acción y efecto de Pasteurizar. Consiste en elevar la temperatura de un alimento líquido hasta un nivel inferior al de su punto de ebullición durante un corto tiempo, y enfriarlo después rápidamente, para destruir los microorganismos sin alterar la composición y cualidades del líquido.