



GLOSARIO DE TÉRMINOS

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES:
Gestionar actividades de preelaboración, elaboración,
conservación y regeneración de helados y semifríos

Código: ECP1776_3

NIVEL: 3



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.

Protocolo: Conjunto de normas y procedimientos establecidos para el desarrollo de una actuación.

Semifrío: Tipo de postre semi helado, típicamente tartas heladas, cremas y ciertas tartaletas de fruta. Tiene la textura de una espuma helada porque suele producirse uniendo dos partes iguales de helado y nata montada.

Sifón: Herramienta que sirve para convertir un líquido en crema, espuma o mousse. Para agitar las mezclas líquidas se usan cápsulas de óxido nitroso que permiten que la mezcla del sifón se vuelva espumosa una vez agitada.