



PRIMERA PROVA. PART B: PROVA PRÀCTICA

DIA 1

OPCIÓ B: ELABORACIÓ D'UN NIU DE CAMEL

- 1) Realitzar un niu de caramel filat a partir dels elements de la safata.
- 2) Descriure el diagrama d'elaboració del niu de fil de caramel.
- 3) Justificar a 3 unitats didàctiques, mòdul/s professional/s i cicle/s formatiu/s es desenvolupa el tema relatiu a la cocció del sucre.
- 4) Anomenar 5 punts de la cocció del sucre i la seva temperatura corresponent.

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 llançar res al fons.

Qualsevol dels apartats anteriors exposats o tractats de manera deficient, incompleta o inadequada, es valorarà negativament i/o inclús pot donar lloc a la no superació de la prova.

PRIMERA PROVA. PART B: PROVA PRÀCTICA

DIA 2

OPCIÓ B: Elaborar i presentar **dues racions** de menú degustació de plat principal, guarnició i postres.

1. Popieta de llenguado escalfat amb salsa de vi blanc, guarnició de patata *Chateau* i pastanaga *Vichy* a l'anglesa.
2. Pasta choux fregida. Anomenar els ingredients i quantitats de les postres.

**Guardar fins a la finalització de la prova totes les matèries primeres, restes i elaboracions no utilitzades. No llançar res al fons.*