

Prueba Específica – B 2

(Primera Parte – Cocina)

1.- En primer lugar, escribe tu nombre y apellidos.	
• Dispones de 10 minutos para leer y elegir una de las 2 opciones, A o B, durante el transcurso de este tiempo, no podrás escribir.	
A	Tortilla enrollada con Salsa Tártara (hecha a mano) y falso coral de caldo de jamón.
B	Tortilla enrollada con Salsa Remoulade (hecha a mano) y aire de jamón.

• Dispones de 20 minutos para realizar el desarrollo de los puntos 2, 3 y 4.	
2.- Escribe la opción elegida y realiza su ficha-receta.	
3.- Realiza una justificación del trabajo, desde el punto de vista técnico, de la opción elegida.	
4.- Realiza 3 propuestas gastronómicas diferentes e idóneas para cada servicio, en las que el huevo es el ingrediente principal.	
Servicio de Desayuno	
1:	
2:	
3:	
Servicio de Cocktail	
1:	
2:	
3:	

Prueba Específica – B 2

(Segunda Parte - Pastelería)

1.- En primer lugar, escribe tu nombre y apellidos.	
• Dispones de 10 minutos para leer y elegir una de las 2 opciones, A o B, durante el transcurso de este tiempo, no podrás escribir.	
A	Flores emborrizadas, con nata montada en sifón y muelle de caramelo.
B	Rosquillas de candil, con nata montada en sifón y muelle de caramelo.

• Dispones de 20 minutos para realizar el desarrollo de los puntos 2, 3 y 4.	
2.- Escribe la opción elegida y realiza su ficha-receta, en base a 2 huevos máximo.	
3.- Realiza una justificación del trabajo, desde el punto de vista técnico, de la opción elegida.	
4.- En base a la opción elegida, indica aquellos alérgenos e intolerancias que deberían ser nombrados, para informar al cliente:	
Alérgenos	Intolerancias