1- Oltre al lievito chimico e quello biologico, quale fra questi può essere un agente lievitante?

a- La farina

b- Lo zucchero

c- L’acqua

2- Qual è la percentuale di burro nella pasta frolla?

a- 21%

b- 19%

c- 59%

3- Confrontando la pasta sablè e la frolla si può dire che

a- La pasta sablè contiene molte più uova

b- La pasta frolla non contiene uova

c- Entrambi gli impasti contengono la stessa percentuale di farina

4- Nell’impasto della pasta sablè e della frolla non si fa uso di acqua perché:

a- Si vuole evitare lo sviluppo del glutine

b- Il burro non si mescola con l’acqua

c- Il risultato deve essere molto secco e duro

5- L’impasto con il maggior rapporto uova/farina è:

a- La pasta sfoglia

b- Il pan di Spagna

c- La pasta brisè

6- La funzione del burro nella pasta sfoglia è quello di:

a- Rendere il prodotto finale più morbido

b- Tenere separati gli strati di farina

c- Creare una struttura solida all’interno dell’impasto

7- La pasta sfoglia:

a- lievita durante la cottura

b- viene lievitata prima della cottura

c- non lievita

8- La struttura della pasta choux è dovuta

a- Allo zucchero

b- Principalmente alle uova

c- Unicamente alla farina

9- La pasta choux è uno degli impasti con la maggiore percentuale di acqua. Questo perché l’acqua:

a- Rende l’impasto abbastanza morbido da potersi gonfiare molto

b- Evaporando crea lo spazio vuoto all’interno del bignè

c- Serve soprattutto a creare il glutine

10- La struttura del pan di Spagna è dovuta principalmente a:

a- Il glutine

b- Le proteine delle uova

c- Alla elevata percentuale di zucchero presente