



LA PASTELERÍA DE MARTA

AUTORA: MARTA PARTAL VALVERDE
NIVEL: 4º ED. PRIMARIA





BIENVENIDOS A LA PASTERÍA DE MARTA

Este equipo tiene la misión de resolver una serie de pruebas que pondrán vuestro cerebro a trabajar a pleno rendimiento. Para ello debéis de leer detenidamente cada prueba y participar todos en su resolución.



Al resolver cada prueba se os dará una pieza de puzzle; cuando las tengáis todas debéis formar el puzzle para descubrir el ingrediente secreto de la receta más famosa de Marta. ¿Estáis preparados? Pues que comience el juego.

PISTA 1	No es una Avenida
PISTA 2	La estación más cercana de Metro es Juan de la Cierva
PISTA 3	No está en una plaza
PISTA 4	Cuando Marta se queda sin algún ingrediente puede ir andando a comprarlo al supermercado del barrio.
PISTA 5	Si quieres ir a la pastelería desde el colegio, tienes que ir por la Avenida de las Ciudades y girar a la derecha hacia la Avenida de Aragón. Vete por la acera de la izquierda y cuenta cuatro calles, en la cuarta calle perpendicular a la Avenida de Aragón encontrarás lo que estás buscando.



RETO N° 2

¿LLEGARÁ EL PEDIDO A TIEMPO?

Ayer la pastelería recibió un pedido urgente para la fiesta de cumpleaños de Pepe. No sabemos si la hora de entrega es adecuada o se necesita más tiempo. Pepe va a ir a recogerlo a las 14:00. Debéis de calcular el tiempo total de elaboración de cada dulce, para saber si la hora fijada es la adecuada.

Busca en la siguiente hoja todos los datos necesarios para realizar la tarea.



PEDIDO DE JUAN:

4 PALMERAS DE CHOCOLATE.
2 TARTAS DE CHOCOLATE.
1 EMPANADA DE LACASITOS.
12 CUPCAKES DE VAINILLA.
12 CUPCAKES DE FRESA.
1 HOJALDRE DE MANZANA.
1 BANDEJA DE PASTELES.



CUPCAKES

TIEMPO DE ELABORACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

TIEMPO DE DECORACIÓN:

15 minutos



12 cupcakes por bandeja

PASTELES

TIEMPO DE ELABORACIÓN:

media hora

TIEMPO DE COCCIÓN:

media hora

TIEMPO DE DECORACIÓN:

10 minutos



12 pasteles por bandeja

TARTA DE CHOCOLATE

TIEMPO DE ELABORACIÓN:

10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

40 minutos

TIEMPO DE DECORACIÓN:

10 minutos



1 tarta por bandeja

HOJALDRE DE MANZANA

TIEMPO DE ELABORACIÓN:

1 hora

TIEMPO DE COCCIÓN:

20 minutos

TIEMPO DE DECORACIÓN:

20 minutos



1 hojaldre por bandeja

PALMERA DE CHOCOLATE

TIEMPO DE ELABORACIÓN:

20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN:

15 minutos

TIEMPO DE DECORACIÓN:

5 minutos



2 palmeras por bandeja

EMPANADA DE LACASITOS:

TIEMPO DE ELABORACIÓN:

media hora

TIEMPO DE COCCIÓN:

una hora

TIEMPO DE DECORACIÓN:

media hora



1 empanada por bandeja

HORARIO:

De 9:00 a 14:00

Y de 16:00 a 20:00

**El horno sólo tiene
dos bandejas**

RETO N°3

¿CUÁNTO CUESTA EL PEDIDO?

Como ya sabéis es el cumpleaños de Pepe y ha hecho un pedido urgente a la pastelería de Marta. Vuestra misión será hacer el ticket de compra de la máquina de la tienda.



LISTA DE PRECIOS

PASTELES	12 € / 1 kg.
PALMERAS	1,50€ /ud.
CUPCAKES	2 €/ ud .
HOJALDRE	15,50 € /ud.
EMPANADA	8,50 € / ud.
TARTA	14,50 € / ud.

PISTA: 1 KILO DE PASTELES OCUPAN DOS BANDEJAS DE HORNO

RETO N° 4

LAS TARTAS DE MARTA

En esta prueba debéis calcular cuántas tartas completas se han vendido en la pastelería.

			
TARTA DE MANZANA	TARTA DE CHOCOLATE	TARTA DE LIMÓN	TARTA DE FRESA
Se corta en 8 trozos	Se corta en 6 trozos	Se corta en 10 trozos	Se corta en 5 trozos
Se venden 20 trozos	Se venden 20 trozos	Se venden 15 trozos	Se venden 15 trozos

RETO N° 5

LA RECETA DE TARTA DE MANZANA

Marta ha perdido la receta de la tarta de manzana. Debéis escribir los pasos para elaborarla teniendo en cuenta los ingredientes. Además, para el pedido de mañana hay que hacer dos tartas de manzana. Escribid los ingredientes necesarios para comprarlos.

Tarta de manzana

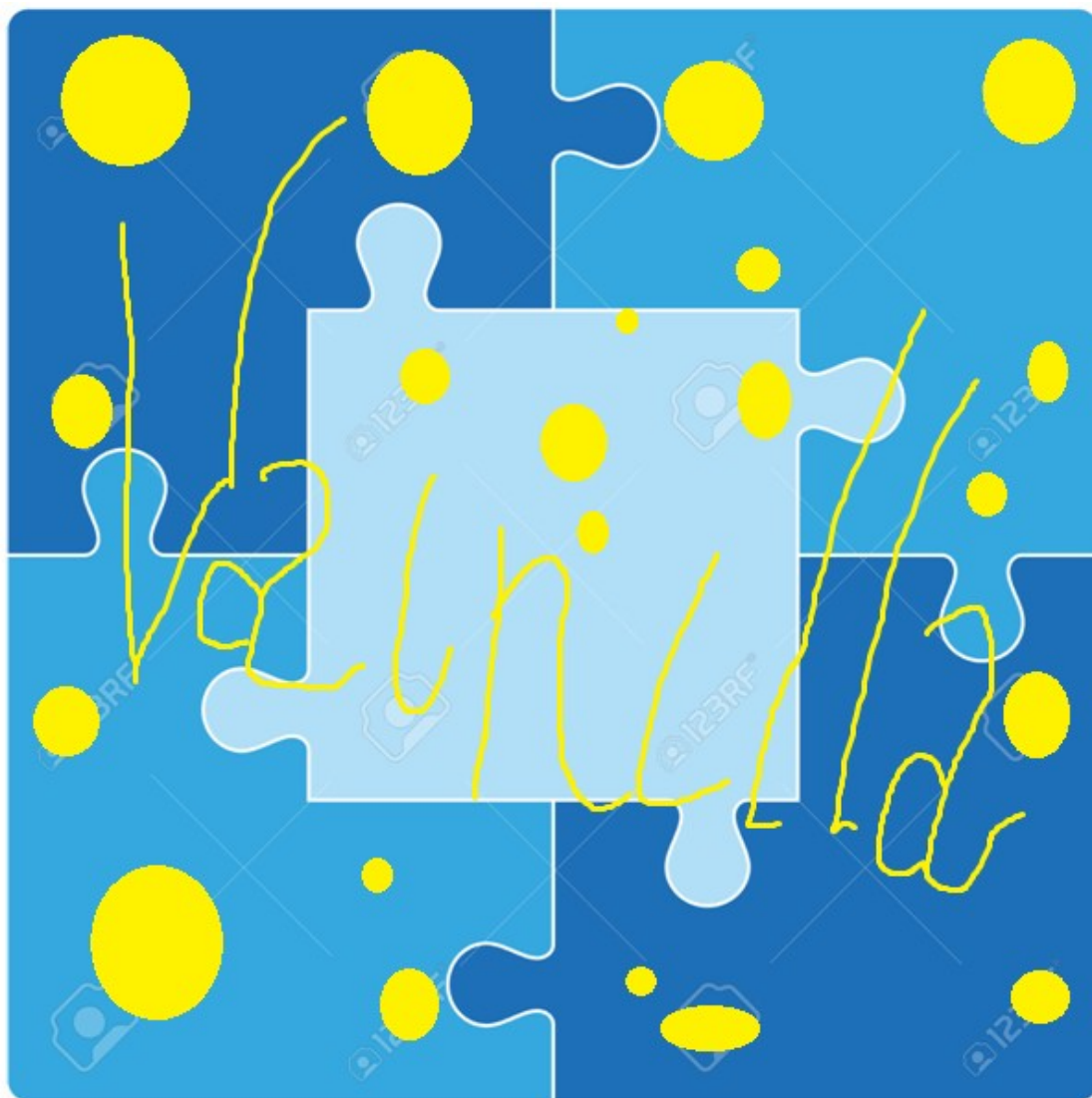


Masa:

- 1 taza de harina
- 1 cucharadita de azúcar
- una pizca de sal
- 75 gramos de mantequilla
- 3 cucharadas de agua helada

Relleno:

- 3 ó 4 manzanas
- 2 cdas. de mantequilla derretida
- 3 cucharadas de azúcar
- ½ taza de azúcar para el glaseado



Piezas
del
puzzle.