

CADERNO DE QUESTÕES: ESPECIALIZAÇÃO

Nome do(a)
candidato(a): _____

Nº de inscrição: _____

ENOGASTRONOMIA

Prezado(a) candidato(a),

Antes de iniciar a prova, leia atentamente as instruções a seguir e aguarde a ordem do Fiscal para iniciar o Exame.

1. Este caderno contém 30 (trinta) questões em forma de teste.
2. A prova terá duração de 4 (quatro) horas.
3. Após o início do Exame, você deverá permanecer no mínimo até às 15h30min dentro da sala do Exame, podendo, ao deixar este local, levar consigo o caderno de questões.
4. Você receberá do Fiscal a Folha de Respostas Definitiva. Verifique se está em ordem e com todos os dados impressos corretamente. Caso contrário, notifique o Fiscal, imediatamente.
5. Após certificar-se de que a Folha de Respostas Definitiva é sua, assine-a com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** no local em que há a indicação: "ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A)".
6. Após o recebimento da Folha de Respostas Definitiva, não a dobre e nem a amasse, manipulando-a o mínimo possível.
7. Cada questão contém 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E) das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda a todas as questões. Para cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contidos neste caderno de questões poderão ser utilizados para rascunho.
10. Assinale as alternativas escolhidas na folha de respostas definitiva utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.
11. Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada ou em branco serão anuladas. Portanto, ao preencher a Folha de Respostas Definitiva, faça-o cuidadosamente. Evite erros, pois a Folha de Respostas não será substituída.
12. Preencha as quadrículas da Folha de Respostas Definitiva, com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** e com traço forte e cheio, conforme o exemplo a seguir A B C D E
13. Quando você terminar a prova, avise o Fiscal, pois ele recolherá a Folha de Respostas Definitiva, na sua carteira. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala do Exame após entregar a sua Folha de Respostas Definitiva, devidamente assinada, ao Fiscal.
14. Enquanto o candidato estiver realizando o Exame, é terminantemente proibido utilizar equipamento eletrônico, como calculadora, telefone celular, computador, tablet, reproduzidor de áudio, máquina fotográfica, filmadora, equipamento eletrônico do tipo vestível (como smartwatch, óculos eletrônicos, ponto eletrônico), radiocomunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, máscara fechada que impeça a visualização do rosto, óculos escuros, corretivo líquido/fita ou quaisquer outros materiais (papéis) estranhos à prova. Quanto ao telefone celular (o(s) aparelho(s) deverá(ão) permanecer totalmente desligado(s), durante o exame, inclusive sem a possibilidade de emissão de alarmes sonoros ou não, nas dependências do prédio onde o Exame será realizado).
15. Será desclassificado do Processo Seletivo-Vestibulinho, do 1º semestre de 2024, o candidato que:
 - realizar a prova sem apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 23 da Portaria CEETEPS-GDS que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho;
 - não apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 23 da Portaria CEETEPS-GDS que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho;
 - retirar-se da sala de provas sem autorização do Fiscal, com ou sem o caderno de questões e/ou a Folha de Respostas Definitiva;
 - utilizar-se ou tentar utilizar qualquer tipo de equipamento eletrônico, de comunicação e/ou de livros, notas, impressos e apontamentos durante a realização do exame;
 - retirar-se do prédio em definitivo, antes de decorridas duas horas do início do exame, por qualquer motivo;
 - perturbar, de qualquer modo, a ordem no local de aplicação das provas, incorrendo em comportamento indevido durante a realização do Exame;
 - retirar-se da sala de provas com a Folha de Respostas Definitiva;
 - utilizar ou tentar utilizar meio fraudulento em benefício próprio ou de terceiros, em qualquer etapa do exame;
 - não atender as orientações da equipe de aplicação durante a realização do exame;
 - realizar ou tentar realizar qualquer espécie de consulta ou comunicar-se e/ou tentar comunicar-se com outros candidatos durante o período das provas;
 - realizar a prova fora do local determinado pela Etec/Extensão de Etec (Classe descentralizada).

Gabarito oficialDivulgação a partir das 15h do dia 14/12/2023, no site vestibulinhoetec.com.br**Classificação Geral**Divulgação a partir das 15h do dia 11/01/2024 no site vestibulinhoetec.com.br**BOA PROVA!**

QUESTÃO 1

A cozinha é o lugar das transformações, das soluções criativas, do encontro das revelações. Na cozinha, a fome é substituída pela saciedade e a reunião das pessoas se converte em troca e satisfação. Quando mesclamos técnicas, ingredientes ou preparações de diferentes culturas, estamos utilizando o conceito de:

- (A) *Slow food*
- (B) *Catering*
- (C) *Fusion food*
- (D) *Sous vide*
- (E) Releitura

QUESTÃO 2

Ingrediente comum, utilizado tanto na cozinha molecular quanto na vegana, pois tem origem vegetal é:

- (A) Tutano
- (B) Cloreto de sódio
- (C) Gelatina sem sabor
- (D) Colágeno
- (E) Ágar ágar

QUESTÃO 3

O QUE É PÃO? Resolução - RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000. ANVISA. Definições: Pão é o produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham, naturalmente, proteínas formadoras de glúten ou adicionadas juntamente com água, podendo conter outros ingredientes. Sobre FERMENTOS/FERMENTAÇÃO, analise as afirmações e responda a seguir:

- I. Fermentação biológica é aquela resultante do uso de fermento biológico natural e/ou fermento biológico industrial.
- II. Os fermentos são obtidos por meio das leveduras - seres unicelulares presentes na natureza em todos os lugares e, frequentemente, onde há açúcares.
- III. Fermento biológico industrial é uma seleção de leveduras *Saccharomyces cerevisiae*, obtida por meio de processo industrial.
- IV. Após a evolução do processo produtivo, o fermento passou a ser produzido em escala industrial, utilizando-se do subproduto, melaço, a partir da cana-de-açúcar.
- V. Fermento biológico natural é aquele obtido a partir de uma autosseleção natural de cepas de leveduras e lactobacilos presentes na farinha de trigo.

Assinale a alternativa correta

- (A) I, III e V, apenas
- (B) II, III e IV, apenas
- (C) I, II, III, IV e V
- (D) I, apenas
- (E) III, IV e V, apenas

QUESTÃO 4

Este, que significa “sabor delicioso”, foi descrito no início do século vinte pelo pesquisador Kikunae Ikeda, da Universidade de Tóquio, por meio da extração do caldo básico de algas marinhas desidratadas. Qual sabor a seguir pode ser classificado como o 5º (QUINTO) sabor?

- (A) Umuarami
- (B) Umami
- (C) Curcuma
- (D) Agridoce
- (E) Nenhuma das alternativas

QUESTÃO 5

O *garde manger* tem conquistado cada vez mais importância na gastronomia. Isso se deve ao fato de que a cozinha fria se preocupa com os mínimos detalhes, desde a apresentação e a harmonização das cores do prato até a união de sabor e textura dos ingredientes. Tantos detalhes requerem o domínio de como manusear corretamente os alimentos. Na antiguidade, o espaço *Garde Manger* era utilizado para qual finalidade?

- (A) Guardar uniformes de cozinha
- (B) Guardar Facas
- (C) Guardar Geladeiras
- (D) Guardar Alimentos
- (E) Todas as alternativas estão corretas

QUESTÃO 6

O aquecimento da gordura a altas temperaturas provoca mudanças químicas e físicas nesse ingrediente, levando à formação de características antinutricionais e podendo tornar o produto viscoso. O chamado “ponto de fumaça”, expressão bastante conhecida na cozinha, consiste no colapso da gordura; é o ponto em que a gordura queima e perde suas propriedades, tendo seu sabor afetado e causando prejuízos à saúde. Dessa forma, assinale a alternativa correta, que contempla o ponto de fumaça das gorduras mais comuns, utilizada na cozinha profissional:

- (A) Manteiga=110°C; Margarina=150°C; Azeite de oliva=175°C; Óleo de soja=240°C
- (B) Manteiga=150°C; Margarina=175°C; Azeite de oliva=175°C; Óleo de soja=240°C
- (C) Manteiga=110°C; Margarina=175°C; Azeite de oliva=150°C; Óleo de soja=190°C
- (D) Manteiga=90°C; Margarina=80°C; Azeite de oliva=175°C; Óleo de soja=240°C
- (E) Manteiga=110°C; Margarina=150°C; Azeite de oliva=240°C; Óleo de soja=175°C

QUESTÃO 7

A técnica de Sous Vide consiste na combinação de 2 equipamentos e duas combinações que garantem pelo menos 2 resultados. Qual das respostas a seguir lista essas combinações, respectivamente?

- (A) Seladora a Vácuo, Termocirculador, menor temperatura, maior tempo, suculência e maciez.
- (B) Seladora a Vácuo, Termocirculador, menor temperatura, menor tempo, suculência e maciez.
- (C) Seladora a Vácuo, Moedor de carnes, maior tempo, maior temperatura, caramelização.
- (D) Termocirculador, Moedor de Carnes, menor temperatura, maior tempo, suculência e maciez.
- (E) Seladora sem vácuo, Termocirculador, menor temperatura, menor tempo, suculência e maciez.

QUESTÃO 8

As papilas gustativas são capazes de sentir e apreciar diferentes gostos, texturas e sensações. Qual sequência a seguir refere-se aos 5 gostos que podemos sentir em nossa língua?

- (A) Doce, salgado, amargo, ácido, umami
- (B) Doce, salgado, crocante, ácido, umami
- (C) Umami, doce, ácido, pastoso, caramelizado
- (D) Salgado, cozido, cru, doce, agridoce
- (E) Agridoce, doce, salgado, ácido, amargo

QUESTÃO 9

Quando utilizamos a seladora a vácuo e o termo circulador, falamos da técnica do Sous Vide. Qual outro equipamento contemporâneo nos permite cozinhar, com a finalidade de preservar a umidade do alimento?

- (A) Forno de convecção
- (B) Forno de micro-ondas
- (C) Forno combinado
- (D) Forno de Minas
- (E) Forno a lenha

QUESTÃO 10

Na cozinha, o *garde manger* é o profissional responsável pela preparação dos pratos servidos frios ou em temperatura ambiente (saladas, molhos, antepastos e conservas), pela chacuteria (linguiças, terrines, galantines e patês) e pelo serviço de quarto em hotéis. No Brasil, *Garde Manger* é chamado de:

- (A) Cozinha Gelada
- (B) Cozinha Fresca
- (C) Cozinha Quente
- (D) Cozinha Fria
- (E) Todas as alternativas estão corretas

QUESTÃO 11

O empratamento é importante para atrair os comensais. Dessa forma, a relação entre quantidade, forma de apresentar e tipo de serviço, devem ser observadas ao montar um menu e pensar na apresentação. Quando temos uma pequena porção de comida, que geralmente é ingerida de uma só vez, denominamos de:

- (A) Super Bowl
- (B) Antepasto
- (C) Charcuterie
- (D) Finger Food
- (E) Fun Food

QUESTÃO 12

Sobre as afirmações a seguir:

- São mais elaboradas e permitem uma variedade maior de combinações de ingredientes, podendo até substituir uma refeição.
- Não deve ser fervido, depois de ser conservado em refrigeração.
- Brie e o Camembert.

Estamos falando, respectivamente de:

- (A) Saladas compostas, azeite, queijos de bolor à superfície
- (B) Saladas verdes, azeite, queijos de bolor à superfície
- (C) Saladas compostas, vinagre, queijos azuis
- (D) Saladas compostas, banha de porco, queijos azuis
- (E) Salada simples, azeite, queijos de bolor à superfície

QUESTÃO 13

Em Gastronomia, *Pâtisserie* é a praça onde trabalha um confeitoiro encarregado dos doces e sobremesas e que tem sob seus domínios a confecção de bolos, biscoitos, petit fours, sobremesas diversas, além de massas folhadas, quiches, rissoles, vol-au-vents, merengues, tortas doces e salgadas, etc. *Pâtissier* designa a profissão do alquimista dos doces e um artista da confeitaria, profissionalmente diferente de um cozinheiro. Sobre o ingrediente mais utilizado na confeitaria, o açúcar, assinale a alternativa correta:

- (A) Açúcar refinado – é o açúcar de uso comum, mais utilizado. Passa por um processo de refinamento, eliminando as impurezas existentes nos seus cristais, bem como as vitaminas e os sais minerais, deixando-o muito branco.
- (B) Açúcar demerara – açúcar branco, refinado, com cristais grandes e transparentes, pois não passa por algumas fases de refino, mas que se dissolvem facilmente. Ideal para caldas. Pode ser utilizado para vários fins, mas, quase sempre, nas receitas, é indicado para recobrir docinhos
- (C) Açúcar mascavo (de confeitoiro) – é o açúcar moído, transformado em pó. Excelente para fazer glacês e coberturas.
- (D) Açúcar impalpável – Açúcar fino – Formado por cristais grandes e escuros, úmido, de cor castanho. Possui sabor um pouco forte (bem parecido com o caldo de cana). É o açúcar quase bruto, extraído depois do cozimento do caldo da cana. É usado também em bolos de frutas, pudins, etc. Deve ser guardado em local bem fechado para não perder a umidade.
- (E) Açúcar cristal - apresenta cristais tão finos que mais parece talco de bebê. O segredo é o refinamento sofisticado, que inclui uma peneiragem para obter mini cristais e a adição de 3% de amido de milho.

QUESTÃO 14

Vivemos numa época em que o artesanal se insere numa macrotendência transversal a vários campos. A gastronomia não é exceção. Apesar de tímida, a aposta no pão artesanal de fermentação lenta destaca-se em alguns espaços portugueses. A Padaria Portuguesa é um exemplo, mas não é o único. É como um regresso às origens. Sobre as características de um Pão Artesanal, assinale a alternativa correta:

- (A) O pão de fermentação natural pode causar dificuldades gástricas. Isso está associado ao fato de ser um pão extremamente industrializado, que recorre à fermentação química.
- (B) O pão de fabricação artesanal e de longa fermentação, gera mais inchaço abdominal em função da pré-digestão que é feita pelos fermentos lácticos e probióticos desenvolvida ao longo da fermentação natural.
- (C) A presença de uma variedade de micro-organismos, piora, inclusive a flora bacteriana do nosso organismo, produzindo mais gases e até a síndrome do “intestino preso”, além de outras disfunções intestinais.
- (D) O Pão produzido por fermentação natural e longa pode ser armazenado por mais tempo, pois o ácido acético que inibe o crescimento de bolor é produzido na fabricação de fermento.
- (E) Do ponto de vista nutricional, o pão de fermentação natural é um pão com o índice glicêmico alto (o que significa ter um maior impacto nos picos de glicose) conferindo menor saciedade e ajudando no emagrecimento.

QUESTÃO 15

O açúcar, em suas diferentes formas, pode ser a base para muitas preparações. Quando utilizado como calda, pode adquirir diferentes consistências dependendo da temperatura utilizada. Para a produção de creme amanteigado, caramelos moles, geleias, fondant, nougat, entre outros, qual o ponto da Calda de Açúcar necessário?

- (A) Ponto de fio - 101°C a 110°C
- (B) Ponto de fio grosso ou bala mole - 114°C a 120°C
- (C) Ponto de bala dura - 122°C a 127°C
- (D) Ponto de quebrar ou caramelo - 146°C a 156°C
- (E) Ponto de caramelo - 160°C

QUESTÃO 16

Em panificação, em especial a artesanal, é comum se utilizar o fermento natural (e não industrializado) chamado de *le chef* ou *levain* (francês), *sourdough* (inglês) e *massa-madre* (espanhol). Esse fermento é formado por leveduras que se encontram no ambiente e são conhecidas como leveduras selvagens, encontradas nos locais em que há açúcar como frutas, cana-de-açúcar e cereais. Os pré-fermentos dão um impulso inicial à fermentação e contribuem para o sabor ao estenderem o período de fermentação. Sobre as características e funções dos pré-fermentos, assinale a alternativa correta:

- (A) Melhorar o desenvolvimento do glúten e com isso dar mais força para a massa. Com essa força extra, o pão cresce melhor, durante a fermentação e dentro do forno
- (B) Um pré-fermento, principalmente os de longa fermentação, desenvolve sabores e aromas mais complexos, como um miolo mais azedinho de um pão italiano ou um aroma frutado de um panetone
- (C) A acidez do pré-fermento garante uma maior durabilidade, ou seja, o pão mantém o frescor por mais tempo
- (D) A textura do miolo também se altera. Em alguns casos, pode ficar mais macia e em outros desenvolver maiores alvéolos.
- (E) Todas as alternativas anteriores são corretas

QUESTÃO 17

Tipo de pré-fermento mais rápido, no qual se utiliza toda quantidade de fermento biológico da receita, mistura-se com um pouco de farinha e água e se desenvolve em média de 15 a 30 minutos. Por ser mais rápido, não desenvolve tanto o sabor quanto os outros pré-fermentos, mas já garante a força necessária para a massa. A qual pré-fermento nos referimos?

- (A) Biga
- (B) Esponja
- (C) Polish
- (D) Pâte fermentée
- (E) Levain

QUESTÃO 18

Tornar-se Chef é um processo tão longo quanto a própria carreira. Cozinhar é uma profissão dinâmica - que oferece alguns dos maiores desafios, assim como algumas das maiores recompensas. Dessa forma, desenvolver-se como profissional exige aprendizado, técnicas específicas e diversos conhecimentos. Dentre as diversas possibilidades de atuação, analise funções específicas da brigada de trabalho, segundo a hierarquia clássica, e escolha a alternativa correta:

- (A) O *Chef Saucier* é o profissional responsável pelos peixes
- (B) O *Chef poissonner* é responsável pela preparação de molhos base
- (C) O *Chef Sauté* é responsável por todos os pratos sautés e seus molhos
- (D) O *Chef Rôtisseur* é responsável por todos os alimentos grelhados
- (E) O *Chef grillardin* é responsável pelos pratos assados

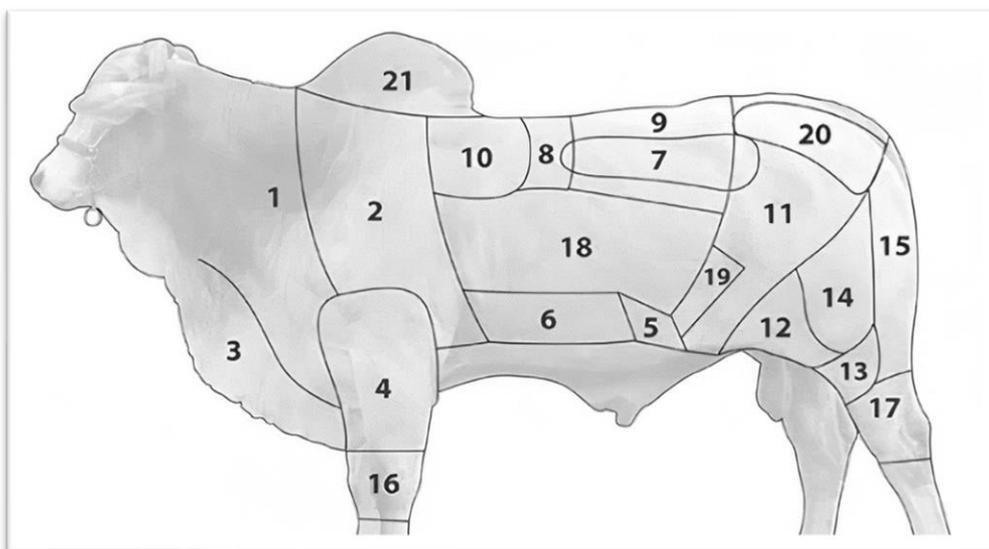
QUESTÃO 19

Os menus são usados no salão para dar, tanto ao pessoal do restaurante como aos clientes, informações importantes sobre o que o estabelecimento oferece. Sendo assim, as receitas dão instruções detalhadas, para ajudar o pessoal da cozinha a produzir os pratos do menu. Sobre o documento intitulado Ficha Técnica, utilizado na cozinha profissional, assinale a afirmativa correta:

- (A) A utilização da ficha técnica é dispensável, pois todas as receitas são de responsabilidade do *Chef*
- (B) Na coluna de ingredientes, deve haver descrição do rendimento de cada item
- (C) PL ou PC, significam, respectivamente, o peso líquido e per capita do alimento cru, limpo e pronto para ser utilizado
- (D) A coluna modo de preparo deve ser deixada em branco, para o *Chef* escrever o que quiser
- (E) O Fator de Correção (FC) é o índice do alimento a ser comprado ou separado, considerando o produto inteiro

QUESTÃO 20

As proteínas são encontradas em alimentos de origem vegetal e animal. As de origem animal são consideradas proteínas de alto valor biológico, pois possuem em sua composição quantidade e qualidade de aminoácidos essenciais e parcialmente essenciais ao funcionamento do organismo humano. No Brasil, os cortes de carne foram estabelecidos a partir da estrutura de cada músculo, levando em consideração fibras, gorduras, tendões e ossos. Dessa forma, analise a imagem a seguir, de acordo com a localização padronizada, e escolha a alternativa a que se referem os cortes, por meio da representação numérica:



Fonte: VIANNA, F. S. V et al. Manual Prático de Cozinha. São Paulo: Senac, 2018. p. 72.

- (A) 7-Costela; 13-Coxão duro; 18-Aba de filé
- (B) 2-Acém; 7-Costela; 18-Aba de filé
- (C) 11-Alcatra; 12-Patinho; 19-Picanha
- (D) 2- Acém; 7- Filé-mignon; 19-Maminha
- (E) 19-Cupim; 20-Picanha; 21- Maminha

QUESTÃO 21

Óleos vegetais são líquidos em temperatura ambiente. Os mais comuns são o de soja, o de girassol, o de canola e o de milho. Sobre os tipos de azeite, o que significa Azeite Extravirgem?

- (A) Obtido da 1ª prensagem, com acidez a partir de 0,8%
- (B) Possui maior processamento com acidez superior a 2%
- (C) Obtido da 1ª prensagem, com acidez de até 0,8%
- (D) Possui 85% de óleo em sua composição
- (E) Possui maior processamento, com acidez inferior a 2%

QUESTÃO 22

Esta técnica pode ser aplicada em alimentos em pedaços menores ou maiores. De forma geral, a ideia é o cozimento rápido sobre calor intenso, resultando em uma superfície geralmente dourada e o interior suculento e macio. Estamos nos referindo à qual método de cocção por condução?

- (A) Chapear ou grelhar
- (B) Refogar
- (C) Fritar
- (D) Estufar
- (E) Saltear

QUESTÃO 23

A marinada é uma técnica utilizada principalmente para temperar um alimento. Quando utilizamos os ingredientes: sal, especiarias, ervas frescas ou secas, nos referimos à qual tipo de marinada?

- (A) Marinada Pastosa
- (B) Marinada Seca
- (C) Marinada Úmida
- (D) Marinada Clássica
- (E) Marinada Ativa

QUESTÃO 24

Entre os líquidos aromatizados, temos os fundos, que são utilizados em diferentes receitas para acrescentar cor, sabor, aroma e textura à produção. Os fundos são considerados preparações de base. Com a finalidade de acrescentar sabor, utilizamos, na cozinha profissional clássica, o *mirepoix*, que significa:

- (A) Mistura de vegetais, geralmente cebola, cenoura e salsão
- (B) Trata-se de um “saquinho” de tecido contendo especiarias, ervas frescas e outros aromáticos
- (C) Compreende um maço de ervas aromáticas frescas, geralmente composto por uma combinação de folhas de alho-poró, louro e tomilho
- (D) Nesta produção, a cebola é cortada e dourada intensamente sobre superfície lisa sem utilização de gordura
- (E) Nessa produção, alguns cravos são profundamente inseridos na cebola

QUESTÃO 25

Massas são preparações culinárias que utilizam quase sempre os mesmos ingredientes (farinha + líquidos), diferenciando-se nas quantidades e nas técnicas utilizadas. Para compreender o processo de produção, é importante conhecer os ingredientes que compõem a maioria das massas e maneira como eles podem interferir na preparação, dependendo do resultado esperado. Sendo assim, analise e assinale a alternativa que indica a função da gordura, adicionada às massas em geral:

- (A) É responsável pelo desenvolvimento da proteína do glúten
- (B) Colabora para definir a textura da massa antes da cocção
- (C) Influencia no processo de produção, nas características do produto pronto e na possibilidade de armazenamento das massas
- (D) É utilizada para equilibrar o sabor e auxiliar no processo de caramelização
- (E) Facilita a aproximação das proteínas da farinha de trigo tornando-a mais elástica

QUESTÃO 26

Molhos são bases líquidas ou espessadas que acompanham produções culinárias para agregar sabor. O molho *Velouté*, francês, faz referência à textura aveluda, e se trata de:

- (A) Molho espessado por emulsificação
- (B) Molho espessado por redução/concentração
- (C) Molho que utiliza leite em sua composição
- (D) Molho que se utiliza de fundo escuro na sua produção
- (E) Molho espessado por geis e proteínas

QUESTÃO 27

Todo *Chef*, no rol de suas funções, possui suas tarefas bem determinadas, a fim de manter a ordem e completa harmonia na execução das atividades do restaurante. Considerando essas tarefas, indique a alternativa que **NÃO** é da competência desse profissional:

- (A) Realizar/supervisionar as compras de insumos
- (B) Distribuir as tarefas da produção aos colaboradores da sua equipe
- (C) Supervisionar a execução dos pratos
- (D) Comunicar ao *Maître* as decisões do trabalho da cozinha
- (E) Verificar equipamentos e utensílios sob sua responsabilidade

QUESTÃO 28

Mousses são produções aeradas e leves usadas como sobremesa ou aplicadas na montagem de variadas preparações. Na preparação clássica *Mousse com merengue italiano*, qual a temperatura correta das claras, com a intenção de se obter o volume máximo desse merengue?

- (A) Entre 15°C e 20°C
- (B) Entre 5°C e 8°C
- (C) Entre 8°C e 12°C
- (D) Acima de 62,5°C
- (E) Abaixo de 0°C

QUESTÃO 29

Na confeitaria, produções clássicas como: Crepe, Pancake, Waffle, Blini e Beignet, são exemplos de massas do tipo:

- (A) Espumosas
- (B) Cremosas
- (C) Secas
- (D) Cozidas
- (E) Líquidas

QUESTÃO 30

Analise as afirmativas a seguir:

- Foi criado no Século XVI, na Itália.
- É uma preparação espumosa, composta por gemas, açúcar e vinho Marsala
- Costuma ser usado como acompanhamento para frutas e sobremesas

Estamos nos referindo a qual tipo de Creme, da Confeitaria Clássica?

- (A) *Crème pâtissière*
- (B) *Crème anglaise*
- (C) *Crème sabayon*
- (D) *Crème fouettée*
- (E) *Crème chantilli*

FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIAS

Prezado(a) candidato(a),

1. Responda a todas as questões contidas neste caderno e, se desejar, transcreva as alternativas assinaladas para esta Folha de Respostas Intermediária.
2. Não deixe questões em branco.
3. Marque com cuidado e assinale apenas uma resposta para cada questão.
4. **Transcreva todas as alternativas para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando caneta esferográfica de tinta preta ou azul, conforme o modelo a seguir:**

A B C D E

PROVA (30 RESPOSTAS)

RESPOSTAS de 01 a 10

01	A	B	C	D	E
02	A	B	C	D	E
03	A	B	C	D	E
04	A	B	C	D	E
05	A	B	C	D	E
06	A	B	C	D	E
07	A	B	C	D	E
08	A	B	C	D	E
09	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E

RESPOSTAS de 11 a 20

11	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E
16	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E

RESPOSTAS de 21 a 30

21	A	B	C	D	E
22	A	B	C	D	E
23	A	B	C	D	E
24	A	B	C	D	E
25	A	B	C	D	E
26	A	B	C	D	E
27	A	B	C	D	E
28	A	B	C	D	E
29	A	B	C	D	E
30	A	B	C	D	E