

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Elaboraciones básicas de productos de pastelería

Duración: 90h

Modalidad: Online

Objetivo

- Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto aplicando técnicas básicas de elaboración.
- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación de todo tipo de elaboraciones de pastelería mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

Contenido

UD1. Masas y Pastas de múltiples aplicaciones.

- 1.1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- 1.2. Preparación del material necesario (moldes latas utensilios y herramientas).
- 1.3. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
- 1.4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.
- 1.5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
- 1.6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
- 1.7. Refrigeración de productos de pastelería.
- 1.8. Conservación y almacenamiento.

UD2. Rellenos y cremas.

- 2.1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.
- 2.2. Preparación de rellenos y cremas seleccionando herramientas y materias primas necesarias.
- 2.3. Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas así como las posibles variaciones en éstas.
- 2.4. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.
- 2.5. Conservación y almacenamiento.

UD3. Jarabes baños de cobertura y mermeladas.

- 3.1. Preparación de jarabes baños de cobertura y mermeladas seleccionando herramientas y materias primas necesarias.
- 3.2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes baños de cobertura y mermeladas.
- 3.3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes baños de cobertura y mermeladas.
- 3.4. Conservación y almacenamiento.

UD4. Pastas mignardises y petit fours.

- 4.1. Formularios.
- 4.2. Elaboración de pastas mignardises y petit fours seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.
- 4.3. Fases y procesos de la elaboración de pastas mignardises y petit fours así como las posibles variaciones en éstas.
- 4.4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas mignardises y petit fours.
- 4.5. Conservación y almacenamiento.

UD5. Salsas y coulés.

- 5.1. Formulario y variaciones.
- 5.2. Preparación de salsas y coulis seleccionando útiles y las materias primas necesarias.
- 5.3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas así como las posibles variaciones en éstas.
- 5.4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulés y las salsas.
- 5.5. Conservación y almacenamiento.

UD6. Sorbetes y helados.

- 6.1. Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.
- 6.2. Preparación de sorbetes y helados conociendo la distinta maquinaria los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
- 6.3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados así como las posibles variaciones en éstas.
- 6.4. Aplicaciones de los helados y sorbetes.
- 6.5. Conservación y almacenamiento.

UD7. Postres en restauración.

- 7.1. Postres básicos: postres de base láctea a base de frutas y fritos o de sartén.

- 7.2. Semifríos: Bavarois y mousses.
- 7.3. Postres en restauración: formulación y creación de postres.
- 7.4. Preparación de postres conociendo la distinta maquinaria los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
- 7.5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres así como las posibles variaciones en éstas.
- 7.6. Creación y diseño de postres combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.
- 7.7. Conservación y almacenamiento.

UD8. Tartas.

- 8.1. Tartas. Montaje y composición.
- 8.2. Elaboración de tartas clásicas.
- 8.3. Tartas con base de semifrios o mousses.
- 8.4. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.

UD9. Pastelería salada.

- 9.1. Clasificación de los diferentes grupos.
- 9.2. Formulas y procesos de elaboración.
- 9.3. Preparación de rellenos conociendo la distinta maquinaria los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras pescados carnes condimentos y especias).