

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería

Duración: 70h

Modalidad: Online

Objetivo

- Supervisar el desarrollo de los procesos de preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de repostería
- Supervisar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos
- Controlar el desarrollo de los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas, postres de cocina y helados, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso
- Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración de todo tipo de productos de repostería tradicional, de autor y creativa, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

Contenido

UD1. Maquinaria equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería.

- 1.1. Clasificación y descripción según características funciones y aplicaciones.
- 1.2. Ubicación y distribución.
- 1.3. Procedimientos de puesta en marcha regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
- 1.4. Aplicación de técnicas procedimientos modos de operación y control característicos.

UD2. Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería.

- 2.1. Definición clasificación.
- 2.2. Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.

UD3. Operaciones y técnicas básicas en repostería.

- 3.1. Batido mezclado amasado emulsionado tamizado y otras.

- 3.2. Preparación de latas y moldes.
- 3.3. Manejo del rodillo.
- 3.4. Manejo de espátula.
- 3.5. Trabajos con manga pastelera.
- 3.6. Trabajos con cartucho.

UD4. Masas y pastas.

- 4.1. Definición del término masa.
- 4.2. Fundamentos de la elaboración de masas.
- 4.3. Cocción de masas y pastas: horneado fritura y sartén o plancha.
- 4.4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.
- 4.5. Tipos de masas.

UD5. Cremas y relleno.

- 5.1. Principales tipos de cremas.
- 5.2. Fundamentos de la elaboración de cremas.
- 5.3. Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración.
- 5.4. Secuencia de operaciones.
- 5.5. Conservación.
- 5.6. Utilización en los distintos productos de repostería.

UD6. Rellenos salados.

- 6.1. Cremas base para rellenos salados.
- 6.2. Ingredientes y formulación de los rellenos salados.
- 6.3. Secuencia de operaciones. Realización.
- 6.4. Determinación del punto de montaje batido consistencia y características propias de cada elaboración.
- 6.5. Conservación.
- 6.6. Consistencia y características.
- 6.7. Utilización en los distintos productos de repostería.

UD7. Postres de cocina.

- 7.1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
- 7.2. Preparación de postres de cocina y helados significativos.
- 7.3. Justificación y realización de posibles variaciones.
- 7.4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- 7.5. Repostería a base de masas.

7.6. Postres a base de semifríos y helados.