

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Supervisión y elaboración de masas leudadas en bollería

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Describir las elaboraciones de masas leudadas en bollería, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.
- Deducir las necesidades de aprovisionamiento interno de materias primas para la realización de elaboraciones de masas leudadas en bollería.

Contenido

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración: amasado, temperatura de las masas, sistema de esponja, reposos, fermentación, conservación de bollería fermentada y cocción.
3. Tipos de masa.
4. Elaboraciones diversas como roscones de reyes, ensaimadas, brioche, entre otras.
5. Fases en los procesos y riesgos en la ejecución.
6. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas leudadas en bollería.
7. Formulaciones.
8. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
9. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
10. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
11. Presentaciones comerciales: Envasado y etiquetado.