

ONZ26472 UF1096 : Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas. HOTR0509 - Repostería - contenido online (60 horas)

Objetivos:

- Desarrollar los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas y pastas, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.
- Diseñar y realizar decoraciones para los productos hechos a base de masas y pastas y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos elaborados a base de masas y pastas de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

Índice:

Equipos e instalaciones de pastelería y repostería

Introducción

Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento

Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características

Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones

Eliminación de residuos

Resumen

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones

Introducción

Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas

Preparación de latas y moldes

Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha

Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos

Resumen

Masas hojaldradas

Introducción

Materias primas: la harina, materia grasa, agua y sal

Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, método de elaboración y desarrollo del hojaldrado

Tipos de hojaldrado

Principales elaboraciones de masas hojaldradas: palmeras, lazos, canutillos, milhojas y otras

Resumen

Masas batidas o esponjadas

Introducción

Procesos de elaboración

Principales elaboraciones con masas batidas

ONZ26472 UF1096 : Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas. HOTR0509 - Repostería - contenido online (60 horas)

Bizcochos cocidos al vapor
Bizcochos ligeros
Bizcochos superligeros
Bizcochos pesados
Resumen

Masas escaldadas
Introducción
La pasta choux
Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas
Principales piezas que se elaboran con la pasta choux: bocaditos de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, éclairs y otras
Resumen

Masas azucaradas
Introducción
Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir
Principales elaboraciones con masas azucaradas
Las pastas de manga
Las pastas secas
Babás y savarines
Resumen

Masas fritas
Introducción
Ingredientes y técnicas
Procesos de elaboración
Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros
Resumen

Decoración de productos de pastelería y repostería
Introducción
Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control de resultados
Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración
Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
Resumen