

**ONZ26490 UF0293 : Elaboraciones complementarias en panadería y bollería.
INAF0108 - Panadería y Bollería - contenido online (80 horas)**

Objetivos:

- Realizar el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas dulces y saladas para productos de panadería y bollería.

Índice:

Proceso de elaboración de cremas con huevo

Introducción

Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración. Formulación. Secuencia de operaciones

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia, etcétera, de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones

Conservación y normas de higiene

Identificación de los productos adecuados para cada tipo de cremas

Resumen

Proceso de elaboración de cremas batidas

Introducción

Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración. Formulación y secuencia de operaciones

Determinación del punto de montaje, batido y consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones

Conservación y normas de higiene

Identificación de los productos adecuados para cada tipo de elaboración

Resumen

Proceso de elaboración de cremas ligeras

Introducción

Tipos: chantilly, fondant y otras

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.

Formulación de las elaboraciones y secuencia de operaciones

Determinación del punto de montaje, batido y consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes.

Posibles correcciones

Conservación y normas de higiene

Identificación de los productos adecuados para cada tipo de elaboración

Resumen

Proceso de elaboración de rellenos salados

Introducción

Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras 1

**ONZ26490 UF0293 : Elaboraciones complementarias en panadería y bollería.
INAF0108 - Panadería y Bollería - contenido online (80 horas)**

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
Formulación de las elaboraciones y secuencia de operaciones
Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características de cada elaboración.
Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
Conservación y normas de higiene
Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema
Resumen

Proceso de elaboración de cubiertas
Introducción
Tipos: glaseados, pasta de almendras, crema de chocolate, brillo de fruta y otras
Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
Formulación y secuencia de operaciones
Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
Conservación y normas de higiene
Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema
Resumen