

**ONZ26491 UF0294 : Decoración de los productos de panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería - contenido online (40 horas)**

**Objetivos:**

- Aplicar cremas, rellenos y cubiertas en productos de panadería y bollería, en las condiciones higiénicas requeridas, para la obtención del producto final.
- Realizar la composición final y decoración de los productos de bollería, según la secuencia requerida de elementos utilizados, para la obtención del producto acabado.

**Índice:**

Operaciones previas

Introducción

Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras

Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido, atemperado de chocolate y otras

Selección, acondicionamiento y regulación del equipo, utillaje u otros medios a emplear en el proceso de acabado y decoración

Resumen

Técnicas habituales en el acabado y decoración

Introducción

Descripción de las técnicas habitualmente utilizadas para el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Secuencia de operaciones

Resumen

Equipos, utillajes y otros elementos

Introducción

Descripción de los equipos, utillajes y otros elementos utilizados en el acabado y decoración de productos de panadería y bollería. Regulación y control

Resumen

Acabado y decoración de productos de panadería y bollería

Introducción

Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en función de la crema, relleno o cubierta a aplicar

Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza

Elementos decorativos habituales. Técnicas de elaboración de productos a los que suelen aplicarse distintos elementos decorativos: ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, láminas, azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, confites, chocolate en virutas, escamas, etcétera

Tendencias actuales en decoración

Control y valoración de los resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones

Identificación de las necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración

Resumen