

Pastelería: postres para restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 20 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Elaborar y presentar postres, utilizando equipos y máquinas útiles en repostería, observando las normas y siguiendo los procedimientos adecuados
- Desarrollar las habilidades necesarias para el aprovisionamiento, clasificación y organización de materias primas esenciales en una despensa básica de pastelería, comprendiendo sus características, usos y aplicaciones en la elaboración de productos de repostería
- Elaborar distintos postres, comprendiendo sus fundamentos, técnicas y procesos, desde las preparaciones básicas hasta la aplicación de métodos industriales en pastelería
- Emplear técnicas creativas en la presentación de postres, aplicando técnicas especializadas, utilizando utensilios adecuados y considerando la armonización de ingredientes y la elección de la vajilla para lograr presentaciones atractivas, funcionales y estéticamente equilibradas.

CONTENIDOS

Adquisición de habilidades de aprovisionamiento y organización de materias primas propias de una despensa básica de pastelería

Introducción. Aprovisionamiento y organización de materias primas. Harina y sus distintas clases y usos. Tipología de los distintos azúcares y edulcorantes. Otros ingredientes: huevos, levadura, leche, nata y suflés, aceite, mantequilla y grasas, entre otros. El cacao: sus variedades y derivados. Fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, etc.). Desarrollo de conocimientos enfocados al uso de yogures, gelatinas, especias, aromatizantes y productos de decoración comestible. Resumen.

Desarrollo de las habilidades y conocimientos requeridos para la elaboración de distintos postres

Introducción. Adquisición de los fundamentos de las principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores clave en la elaboración y conservación de postres. Integración de las preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y los factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial. Resumen.

Comprensión de los elementos a tener en cuenta en la presentación en el plato
Introducción. Desarrollo de técnicas para utilizar en función de la clase de postre.
Conocimiento en la utilización de manga, cornets y otros utensilios. Aplicación de técnicas relacionadas con frutas, cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración. Comprensión de la importancia de la vajilla. Resumen