

Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Analizar poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales
- Analizar poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y en su caso de conservación para obtener postres elementales
- Analizar poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición estado y tipo de servicio para responder a una óptima comercialización.

CONTENIDOS

UD1. Maquinaria Batería Utillaje y Herramientas Propias de Repostería.

- 1.1. Características de la maquinaria utilizada.
- 1.2. Batería distintos moldes y sus características.
- 1.3. Utillaje y herramientas.

UD2. Materias Primas.

- 2.1. Harina: distintas clases y usos.
- 2.2. Mantequilla y otras grasas.
- 2.3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.
- 2.4. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
- 2.5. Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas confituras frutas confitadas pulpas etc.).
- 2.6. Almendras y otros frutos secos.
- 2.7. Huevos y ovoproductos.
- 2.8. Gelatinas especias etc.
- 2.9. Distintas clases de "mix".

2.10. Productos de decoración.

UD3. Preparaciones Básicas de Múltiples Aplicaciones Propias de Repostería.

3.1. Materias primas empleadas en repostería.

3.2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.

3.3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar cremas frutas chocolate almendras masas y otras: composición factores a tener en cuenta en su elaboración conservación y utilización.

3.4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

UD4. Técnicas de Cocinado Empleadas en la Elaboración de Preparaciones de Múltiples Aplicaciones de Repostería y Postres Elementales.

4.1. Asar al horno.

4.2. Freír en aceite.

4.3. Saltear en aceite y en mantequilla.

4.4. Hervir y cocer al vapor.

UD5. Postres Elementales.

5.1. Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones.

5.2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

UD6. Regeneración de Productos Utilizados en Repostería.

6.1. Regeneración: definición.

6.2. Clases de técnicas y procesos.

6.3. Identificación de equipos asociados.

6.4. Fases de los procesos riesgos en la ejecución y control de resultados.

6.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

6.6. Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

UD7. Presentación y Decoración de Postres Elementales.

7.1. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.

7.2. Utilización de manga cornets biberones y otros utensilios.

7.3. Cremas chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.

7.4. Importancia de la vajilla.