

Elaboraciones básicas de productos de pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 90 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto aplicando técnicas básicas de elaboración
- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación de todo tipo de elaboraciones de pastelería mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

CONTENIDOS

UD1. Masas y Pastas de múltiples aplicaciones.

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

1.2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).

1.3. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.

1.4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.

1.5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.

1.6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.

1.7. Refrigeración de productos de pastelería.

1.8. Conservación y almacenamiento.

UD2. Rellenos y cremas.

2.1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.

2.2. Preparación de rellenos y cremas seleccionando herramientas y materias primas necesarias.

2.3. Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas así como las posibles variaciones en éstas.

2.4. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.

2.5. Conservación y almacenamiento.

UD3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

3.1. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas seleccionando herramientas y materias primas necesarias.

3.2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

3.3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

3.4. Conservación y almacenamiento.

UD4. Pastas mignardises y petit fours.

4.1. Formularios.

4.2. Elaboración de pastas mignardises y petit fours seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.

4.3. Fases y procesos de la elaboración de pastas mignardises y petit fours así como las posibles variaciones en éstas.

4.4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas mignardises y petit fours.

4.5. Conservación y almacenamiento.

UD5. Salsas y coulés.

5.1. Formulario y variaciones.

5.2. Preparación de salsas y coulis seleccionando útiles y las materias primas necesarias.

5.3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas así como las posibles variaciones en éstas.

5.4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulés y las salsas.

5.5. Conservación y almacenamiento.

UD6. Sorbetes y helados.

6.1. Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.

6.2. Preparación de sorbetes y helados conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.

6.3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados así como las posibles variaciones en éstas.

6.4. Aplicaciones de los helados y sorbetes.

6.5. Conservación y almacenamiento.

UD7. Postres en restauración.

7.1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.

7.2. Semifríos: Bavarois y mousses.

7.3. Postres en restauración: formulación y creación de postres.

7.4. Preparación de postres conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias

primas necesarias en su elaboración.

7.5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres así como las posibles variaciones en éstas.

7.6. Creación y diseño de postres combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.

7.7. Conservación y almacenamiento.

UD8. Tartas.

8.1. Tartas. Montaje y composición.

8.2. Elaboración de tartas clásicas.

8.3. Tartas con base de semifríos o mousses.

8.4. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.

UD9. Pastelería salada.

9.1. Clasificación de los diferentes grupos.

9.2. Fórmulas y procesos de elaboración.

9.3. Preparación de rellenos conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias).