

Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto aplicando técnicas básicas de elaboración. Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

CONTENIDOS

UD1. Acabado y presentación de pastelería.

- 1.1. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.
- 1.2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.
- 1.3. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.
- 1.4. Decoraciones sencillas: baños escarchados y borduras, entre otras.
- 1.5. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

UD2. Decoración de productos de repostería.

- 2.1. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- 2.2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- 2.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- 2.4. Tendencias en la presentación de elaboraciones.
- 2.5. Decoraciones de chocolate.
- 2.6. Pasos más importantes para trabajar la cobertura.
- 2.7. Posibles problemas y cómo evitarlos.
- 2.8. Composición básica de las coberturas.
- 2.9. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).
- 2.10. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.
- 2.11. Conservación y almacenamiento.

UD3. Decoraciones con caramelo y frutas.

- 3.1. Materias primas para la obtención del caramelo.
- 3.2. El azúcar: puntos y aplicaciones.
- 3.3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.
- 3.4. Cocción del azúcar.
- 3.5. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).
- 3.6. Conservación y almacenamiento.
- 3.7. Decoraciones con frutas.
- 3.8. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.
- 3.9. Utensilios para la talla y manipulación de frutas.
- 3.10. Posibles problemas y cómo evitarlos.
- 3.11. Conservación y almacenamiento.