

Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería

Introducción

Características de la maquinaria utilizada

Batería, distintos moldes y sus características

Utillaje y herramientas

Resumen

Materias primas

Introducción

Harina: distintas clases y usos

Mantequilla y otras grasas

Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes

Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate

Distintos tipos de fruta y productos derivados

Almendras y otros frutos secos

Huevos y ovoproductos

- Gelatinas
- Especias
- Distintas clases de “mix”
- Productos de decoración

Resumen

Preparaciones básicas de repostería

Introducción

Materias primas empleadas en repostería

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

Preparaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización

Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial

Resumen

Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales

Introducción

Cocer al horno

Freír en aceite

Saltear en aceite y en mantequilla

Hervir y cocer al vapor

Otras técnicas de cocción

Resumen

Postres elementales

Introducción

Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones

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

Resumen

Regeneración de productos utilizados en repostería

Introducción

Regeneración: definición

Clases de técnicas y procesos

Identificación de equipos asociados

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

Postres y otros productos preparados. Distintas clases

Resumen

Presentación y decoración de postres elementales

Introducción

Técnicas a utilizar en función de la clase de postre

Utilización de manga, cornets, “biberones” y otros utensilios

Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración

Importancia de la vajilla

Resumen