
PROGRAMA FORMATIVO

Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

Código: 4171

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 100 horas**

➤ **Objetivos:**

Adquirir y/o actualizar conocimientos en pastelería y repostería para desempeñar el trabajo necesario en un obrador o restaurante.

➤ **Contenidos:**

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería

Características de la maquinaria utilizada.

Batería, distintos moldes y sus características.

Utillaje y herramientas.

Materias primas

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 (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.).

Almendras y otros frutos secos.

Huevos y ovoproductos.

Gelatinas, especias...

Distintas clases de "mix".

Productos de decoración.

Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería

Materias primas empleadas en repostería.

Principales preparaciones básicas.

Composición y elaboración.

Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación.

Utilización.

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.

Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

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

Baño maría.

Flambear.

Asado a la parrilla.

Asar al horno.

Freír en aceite.

Saltear en aceite y en mantequilla.

Hervir y cocer al vapor.

PROGRAMA FORMATIVO

Postres elementales

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.

Regeneración de productos utilizados en repostería

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.

Presentación y decoración de postres elementales

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.