

PROGRAMA FORMATIVO

ELABORACIONES Y PRESENTACIONES DE PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS

Código: 4836

➤ **Modalidad:** Distancia

➤ **Duración:** 80 horas

➤ **Objetivos:**

- Adquirir y/o actualizar los conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de un obrador, especificando los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para realizar productos de pastelería-repostería.
- Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería-repostería, así como conocer la maquinaria y equipos adecuados para su realización.
- Cumplir con las normas de correcta distribución de un obrador, posibilitando una correcta manipulación.
- Respetar los procedimientos y normas internas de actuación ante cualquier elaboración.
- Aplicar adecuadamente las técnicas de refrigeración adaptadas a cada producto.
- Conocer los productos y materias primas (insumos) característicos y apropiados de cada elaboración.
- Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico profesionales, colaborando y participando activamente en un equipo de trabajo.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.
- Desarrollar un vocabulario técnico específico de la profesión, posibilitando una fácil adaptación en el lugar de trabajo.
- Conocer las elaboraciones propias de dichas masas y pastas, dominando las principales elaboraciones con nombre propio.

FORMACIÓN CONTINUA

PROGRAMA FORMATIVO

➤ **Contenidos:**

Equipos e instalaciones de pastelería y repostería

Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.

Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.

Eliminación de residuos.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones

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

Preparación de latas y moldes.

Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.

Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.

Masas hojaldradas

Materias primas: la harina, materia grasa, agua y sal.

Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, método de elaboración y desarrollo del hojaldrado.

Tipos de hojaldrado: hojaldrado común, hojaldrado invertido, hojaldrado rápido, hojaldrado mitad/mitad.

Principales elaboraciones de masas hojaldradas: palmeras, lazos, canutillos, millojas y otras.

Masas batidas o esponjadas

Procesos de elaboración.

Principales elaboraciones con masas batidas.

Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.

Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.

Bizcochos superligeros: planchas y bizcocho para enrollar.

Bizcochos pesados: genovés, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, *cakes* y otros.

Masas escaldadas

La pasta *choux*.

Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.

Principales piezas que se elaboran con la pasta *choux*: bocaditos de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, *éclairs* y otras.

Masas azucaradas

Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir.

Principales elaboraciones con masas azucaradas.

Las pastas de manga: lenguas de gato, pastas rizadas, pastas de té, virutas, pasta de coco y otras.

PROGRAMA FORMATIVO

Las pastas secas: pasta *sableux*, quebrada dulce y salada, brisa, flora y pastas españolas: mazapán, mantecados y polvorones.

Pastas de babás y savarines.

Masas fritas

Ingredientes y técnicas.

Procesos de elaboración.

Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros.

Decoración de productos de pastelería y repostería

Decoración de productos de pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.