

El presente curso de Presentación y Decoración de productos de repostería y pastelería (60h) tiene como objetivo que el alumno conozca las técnicas precisas para realizar unos acabados de éxito en productos de repostería y pastelería, logrando así presentaciones espectaculares.

Por tanto, este curso va dirigido tanto para profesionales del sector que quieren reforzar las técnicas y los conocimientos que ya adquieren, como para aquellos que quieren introducirse en el mundo de la repostería y pastelería.

Así pues, con esta formación se pretende:

Conocer los conceptos básicos que implican los productos de repostería y pastelería. Tener conocimiento de la clasificación y tipos de acabados, así como de las presentaciones de repostería. Conocer las distintas técnicas de preparación y acabados de postres (baños, escarchados, bordaduras, etc.). Estar al tanto de los factores que condicionan la presentación y decoración en repostería y pastelería, de los ingredientes necesarios que nunca pueden faltar a la hora de elaborar ciertos productos y del equipo básico (termómetro, báscula de cocina, cuchara medidora, etc.). Saber identificar las necesidades básicas de conservación dependiendo del momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración. Conocer las materias primas necesarias para la obtención del caramelo, tales como el azúcar o la glucosa, entre otras. Por último, saber cuáles son los pasos más importantes para trabajar la cobertura.

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A LA REPOSTERÍA

1.1. Definición de repostería 1.1.1. La profesión del repostero 1.2. Historia de la repostería 1.3. Conceptos básicos para repostería 1.4. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos 1.4.1. Archivo multimedia: "La repostería y las propiedades organolépticas" 1.5. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución

UNIDAD 2. PROCEDIMIENTOS Y PREPARACIONES BÁSICAS EN REPOSTERÍA

2.1. Equipo básico para repostería 2.2. Reglas básicas de repostería 2.3. Temperaturas de horno y sus equivalentes 2.4. Cómo medir los ingredientes 2.5. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de repostería 2.5.1. Tipos de acabados 2.5.2. Presentaciones de pastelería

UNIDAD 3. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

3.1. Baños 3.2. Escarchados 3.3. Borduras 3.4. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería 3.4.1. Técnica de uso de la manga pastelera 3.4.2. Técnica del uso del cornete

UNIDAD 4. DECORACIONES CON CARAMELO Y FRUTAS

4.1. Materias primas para la obtención del caramelo 4.1.1. Azúcar 4.1.2. Glucosa 4.1.3. Ácido tartárico 4.1.4. Gel de sílice y colorantes 4.2. El azúcar: puntos y aplicaciones 4.3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo 4.4. Cocción del azúcar 4.5. Decoraciones con frutas 4.6. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería 4.7. Utensilios para la talla y manipulación de frutas

UNIDAD 5. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

5.1. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados 5.1.1. La decoración en repostería 5.1.2. Control y valoración de resultados: ejemplos 5.2. Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración 5.2.1. Recomendaciones específicas 5.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones 5.3.1. La técnica 5.3.2. Las herramientas 5.4. Tendencias en la presentación de elaboraciones 5.4.1. Receta de cupcakes de chocolate 5.5. Decoraciones de chocolate

UNIDAD 6. LA COBERTURA

6.1. Pasos más importantes para trabajar la cobertura 6.1.1. Fundir la cobertura 6.1.2. Atemperar la cobertura 6.1.3. Medición de la temperatura durante el templado y la temperatura del obrador, el relleno y de los moldes 6.1.4. Enfriamiento del chocolate 6.2. Posibles problemas y cómo evitarlos 6.3. Archivo multimedia: "¿Cómo debe ser una buena cobertura de chocolate?"