

Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

AF: 26256

HORAS: 60

OBJETIVOS

Este curso de 60 horas tiene como objetivo que el alumno adquiera los conocimientos necesarios para poder llevar a cabo elaboraciones básicas en repostería y postres elementales. Por tanto, con esta formación se pretende: ? Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar elaboraciones básicas en repostería. ? Conocer la maquinaria y el utillaje que el profesional utiliza para la elaboración de postres. ? Saber cuáles son las materias primas básicas. ? Analizar las preparaciones básicas de múltiples aplicaciones en repostería. ? Conocer los pros y contras de las elaboraciones industriales. ? Dominar las distintas técnicas de cocinado aplicables al ámbito de la repostería. ? Identificar las distintas técnicas a utilizar en función de la clase de postres. ? Discernir entre las cremas, chocolates y otros productos empleados en decoración. ? Analizar la importancia de la arquitectura visual en los postres. ? Estudiar el concepto de regeneración en repostería. ? Identificar las clases de técnicas y procesos dentro de la regeneración. ? Examinar las fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

CONTENIDOS

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A LA REPOSTERÍA Y UTILLAJE BÁSICO Introducción Mapa conceptual 1.1. Iniciación a la repostería 1.2. Mobiliario de uso común y específico en pastelería 1.3. Tipología y características de la maquinaria utilizada 1.3.1. Generadores de calor 1.3.2. Generadores de frío 1.3.3. Maquinarias auxiliares 1.4. Batería y distintos moldes de pastelería 1.4.1. Moldes de batería de cocina 1.5. Utillaje y herramientas 1.6. Archivo multimedia: "tipología y características de la maquinaria repostería" 1.7. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos 1.7.1. Mantenimiento de los equipos Resumen UNIDAD 2. MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN REPOSTERÍA Introducción Mapa conceptual 2.1. Materias primas necesarias en repostería (harina, mantequilla, azúcar, cacao, almendras, huevos, etc.) 2.1.1. Harina: distintas clases y usos 2.1.2. Mantequilla y otras grasas 2.1.3. Azúcar y otros edulcorantes 2.1.4. Cacao y sus subproductos 2.1.5. Frutas y derivados 2.1.6. Frutos secos 2.1.7. Huevos y derivados 2.1.8. Gelatinas 2.1.9. La leche y subproductos de la leche 2.1.10. Levaduras Resumen UNIDAD 3. PREPARACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA Introducción Mapa conceptual 3.1. Principales preparaciones básicas en repostería 3.1.1. Distintos tipos de masas 3.2. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones en repostería (azúcar, crema, frutas, chocolate, almendras, etc.) 3.3. Preparaciones básicas a nivel industrial Resumen UNIDAD 4. TÉCNICAS DE COCINADO EN REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES Introducción Mapa conceptual 4.1. Asar al horno 4.1.1. Productos cuyas bases son masas esponjosas 4.1.2. Productos cuyas bases son masas hojaldradas 4.1.3. Productos cuyas bases son masas fermentadas 4.1.4. Productos cuyas bases son masas quebradas 4.1.5. Otras masas aireadas 4.2. Freír en aceite 4.3. Saltear en aceite y en mantequilla 4.4. Hervir y cocer al vapor 4.4.1. Hervir 4.4.2. Cocer al vapor 4.5. Otras técnicas Resumen UNIDAD 5. POSTRES ELEMENTALES Introducción Mapa conceptual 5.1. Importancia del postre en la comida 5.2. Recetas 5.3. Decoración de los postres elementales 5.3.1. La arquitectura visual en los postres 5.3.2. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre 5.4. Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración 5.5. Importancia de la vajilla Resumen UNIDAD 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA Introducción Mapa conceptual 6.1. Regeneración: definición 6.2. Clases de técnicas y procesos 6.3. Identificación de equipos asociados 6.3.1. Archivo multimedia: "Los principales sistemas de regeneración" 6.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados 6.5. Identificación de los principales sistemas de regeneración 6.6. Realización de operaciones necesarias para la regeneración 6.7. Postres y otros productos preparados. Distintas clases Resumen BIBLIOGRAFÍA GLOSARIO