

Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

AF: 26478

HORAS: 30

OBJETIVOS

Este curso de 30 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: ? Analizar las preparaciones básicas de múltiples aplicaciones en repostería. ? Ejecutar las principales técnicas de cocinado: asar, freír, saltear y hervir y cocer al vapor. ? Realizar recetas básicas: arroz con leche, natillas, crepes, etc. ? Decorar postres elementales a través de diferentes técnicas. ? Saber qué es la regeneración de productos en repostería e identificar los equipos asociados. ? Realizar las operaciones necesarias para la regeneración.

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 repostera” 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 4.2. 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 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