

## FICHA TÉCNICA

**Curso: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales. HOTR0408 -  
Cocina**

**Horas: 40**

### **Objetivos:**

Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales.

Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales.

Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior.

Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

### **Dirigido a:**

Cocinero.

### **Capacita para:**

Para trabajar como ayudante de pastelería en obradores artesanos, así como en la pastelería de un hotel o restaurante. Con el manejo en las distintas masas y pastas utilizadas habitualmente en el oficio de la pastelería, así como el conocimiento de los distintos ingredientes, salsas, cremas, etc., que sean necesarias para el desempeño de dicho trabajo.

### **Otros datos:**

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en pastelería y repostería.

Para profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos de cada una de las distintas elaboraciones.

Este manual desarrolla, a través de sus capítulos, aquellas elaboraciones necesarias para llevar a cabo un determinado tipo de pastelería artesana, cada vez más demandada por las distintas empresas del sector.

## FICHA TÉCNICA

### Contenido Formativo:

#### **1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Características de la maquinaria utilizada
- 1.3. Batería, distintos moldes y sus características
- 1.4. Utillaje y herramientas
- 1.5. Resumen

#### **2. Materias primas**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Harina: distintas clases y usos
- 2.3. Mantequilla y otras grasas
- 2.4. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes
- 2.5. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate
- 2.6. Distintos tipos de fruta y productos derivados
- 2.7. Almendras y otros frutos secos
- 2.8. Huevos y ovoproductos
- 2.9. Gelatinas
- 2.10. Especias
- 2.11. Distintas clases de &ldquo;mix&rdquo;
- 2.12. Productos de decoración
- 2.13. Resumen

#### **3. Preparaciones básicas de repostería**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Materias primas empleadas en repostería
- 3.3. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización
- 3.4. Preparaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización
- 3.5. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial
- 3.6. Resumen

#### **4. Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Cocer al horno
- 4.3. Freír en aceite
- 4.4. Saltear en aceite y en mantequilla
- 4.5. Hervir y cocer al vapor
- 4.6. Otras técnicas de cocción
- 4.7. Resumen

## FICHA TÉCNICA

### **5. Postres elementales**

- 5.1. Introducción
- 5.2. Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones
- 5.3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería
- 5.4. Resumen

### **6. Regeneración de productos utilizados en repostería**

- 6.1. Introducción
- 6.2. Regeneración: definición
- 6.3. Clases de técnicas y procesos
- 6.4. Identificación de equipos asociados
- 6.5. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
- 6.6. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
- 6.7. Postres y otros productos preparados. Distintas clases
- 6.8. Resumen

### **7. Presentación y decoración de postres elementales**

- 7.1. Introducción
- 7.2. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre
- 7.3. Utilización de manga, cornets, &ldquo;biberones&rdquo; y otros utensilios
- 7.4. Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración
- 7.5. Importancia de la vajilla
- 7.6. Resumen