

FICHA TÉCNICA

Curso: Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería. HOTR0509 - Repostería

Horas: 80

Objetivos:

Organizar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros de acuerdo con planes de producción establecidos.

Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería y repostería.

Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados para la conservación y regeneración de productos crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para pastelería y repostería.

Dirigido a:

Pastelero.

Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces.

Trabajador de la elaboración de productos de cacao y chocolate.

Repostero.

Pastelero en general.

Elaborador–decorador de pasteles.

Capacita para:

Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería-repostería.

Deducir los procesos de preparación de elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería, como jarabes, mermeladas, coberturas, gelatinas, cremas, rellenos dulces y salados y otras, de acuerdo con las técnicas básicas, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

Aplicar los métodos precisos y operar correctamente los equipos para la conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y las elaboraciones básicas para preparar productos de pastelería-repostería.

Otros datos:

FICHA TÉCNICA

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en el ámbito de la pastelería.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, las habilidades y destrezas necesarias en el desenvolvimiento cotidiano de la pastelería y repostería.

Este manual es la antesala de la profesión del pastelero-repostero.

A lo largo del manual encontrará curiosidades y reseñas que le harán el manual más atractivo y didáctico.

Contenido Formativo:

1. Realización de operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería

- 1.1. Introducción
- 1.2. Deducción y cálculo de las necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones
- 1.3. Aprovechamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones
- 1.4. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
- 1.5. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería
- 1.6. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados
- 1.7. Resumen

2. Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería

- 2.1. Introducción
- 2.2. Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería
- 2.3. Operaciones básicas: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, cocer y freír
- 2.4. Técnicas básicas: encamisado y preparación de moldes y latas, pintado de piezas, templado de chocolate, manejo del rodillo, espátula, manga pastelera y cartucho o cornet
- 2.5. Resumen

3. Elaboración de masas y pastas en pastelería y repostería

- 3.1. Introducción
- 3.2. Características distintivas de los distintos tipos de masas
- 3.3. Principales tipos de masa y su formulación
- 3.4. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería
- 3.5. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración
- 3.6. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
- 3.7. Resumen

4. Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales

FICHA TÉCNICA

- 4.1. Introducción
- 4.2. Colectivos especiales en alimentación
- 4.3. Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias
- 4.4. Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales
- 4.5. Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos
- 4.6. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
- 4.7. Resumen

5. Aplicación de las técnicas de frío en la elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería

- 5.1. Introducción
- 5.2. Adaptación de las fórmulas y procesos. Congelación – descongelación de productos de pastelería y repostería. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
- 5.3. Refrigeración de productos de pastelería
- 5.4. Equipos específicos: composición y regulación
- 5.5. Resumen