
Curso: Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería. H0TR0509 - Repostería

Horas: 40

Objetivos:

Realizar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias para pastelería-repostería, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos. Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados en la conservación y regeneración de productos complementarios para elaboraciones de 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 tales 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:

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

FICHA TÉCNICA

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 texto más atractivo y didáctico.

Contenido Formativo:

1. Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería

- 1.1. Introducción
- 1.2. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar
- 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. Elaboración de cremas o rellenos dulces

- 2.1. Introducción
- 2.2. Principales tipos de cremas
- 2.3. Identificación, formulación y secuencia de operaciones propias de cada elaboración
- 2.4. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada crema
- 2.5. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones. Conservación y normas de higiene
- 2.6. Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema
- 2.7. Resumen

3. Elaboración de rellenos salados

- 3.1. Introducción
- 3.2. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras
- 3.3. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
- 3.4. Formulación y secuencia de operaciones
- 3.5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración. Conservación y normas de higiene
- 3.6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
- 3.7. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema
- 3.8. Resumen

FICHA TÉCNICA

4. Elaboración de cubiertas en pastelería

- 4.1. Introducción
- 4.2. Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras
- 4.3. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
- 4.4. Formulación y secuencia de elaboraciones
- 4.5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
- 4.6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones. Conservación y normas de higiene
- 4.7. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema
- 4.8. Resumen

5. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales

- 5.1. Introducción
- 5.2. Colectivos especiales en alimentación
- 5.3. Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias
- 5.4. Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales
- 5.5. Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos
- 5.6. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
- 5.7. Resumen

6. Aplicación de las técnicas de frío en elaboraciones complementarias pastelería-repostería

- 6.1. Introducción
- 6.2. Adaptación de las fórmulas y procesos. Congelación-descongelación de productos de pastelería y repostería. Principales anomalías, causas y posibles correcciones
- 6.3. Refrigeración de productos de pastelería
- 6.4. Equipos específicos: composición y regulación
- 6.5. Resumen