

## FICHA TÉCNICA

---

**Curso: Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas. HOTR0509 - Repostería**

**Horas: 60**

### **Objetivos:**

Desarrollar los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas y pastas, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

Diseñar y realizar decoraciones para los productos hechos a base de masas y pastas y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

Efectuar operaciones de acabado y decoración de productos elaborados a base de masas y pastas de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

### **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&ndash;decorador de pasteles.

### **Capacita para:**

Para mejorar la calidad y eficacia en trabajos relacionados con el mundo dulce. Conocer los métodos de realización adaptadas a las nuevas tecnologías, pudiendo, además, desarrollar un vocabulario específico de la profesión. Saber desarrollar las principales elaboraciones de dicho ámbito, conociendo las materias primas más indicadas para cada elaboración. Conocer la maquinaria, herramientas y utensilios propios de la profesión, así como conocer su mantenimiento específico y correcto sin peligro de contaminación.

### **Otros datos:**

Para interesados sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de atención y servicio al cliente en restauración.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre

## FICHA TÉCNICA

el trabajo diario de un obrador o pastelería de restaurante.

Este curso desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquella normativa que es interesante, tanto para empresas como para consumidores.

A lo largo de la acción formativa encontrará la definición de términos específicos relacionados con el mundo dulce, su maquinaria y las técnicas decorativas en torno a ellos.

El curso se complementa con recetas propias de cada elaboración, con lo que se podrán poner en práctica los procedimientos y técnicas descritas.

De igual forma, incluye distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y así ser de fácil asimilación.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. Equipos e instalaciones de pastelería y repostería**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento
- 1.3. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características
- 1.4. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones
- 1.5. Eliminación de residuos
- 1.6. Resumen

#### **2. Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas
- 2.3. Preparación de latas y moldes
- 2.4. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha
- 2.5. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos
- 2.6. Resumen

#### **3. Masas hojaldradas**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Materias primas: la harina, materia grasa, agua y sal
- 3.3. Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, método de elaboración y desarrollo del hojaldre
- 3.4. Tipos de hojaldre
- 3.5. Principales elaboraciones de masas hojaldradas: palmeras, lazos, canutillos, milhojas y otras

#### **4. Resumen**

#### **5. Masas batidas o esponjadas**

- 5.1. Introducción

## FICHA TÉCNICA

- 5.2. Procesos de elaboración
- 5.3. Principales elaboraciones con masas batidas
- 5.4. Bizcochos cocidos al vapor
- 5.5. Bizcochos ligeros
- 5.6. Bizcochos superligeros
- 5.7. Bizcochos pesados
- 5.8. Resumen

### **6. Masas escaldadas**

- 6.1. Introducción
- 6.2. La pasta choux
- 6.3. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas
- 6.4. Principales piezas que se elaboran con la pasta choux: bocaditos de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, éclairs y otras
- 6.5. Resumen

### **7. Masas azucaradas**

- 7.1. Introducción
- 7.2. Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir Principales elaboraciones con masas azucaradas
- 7.3. Las pastas de manga
- 7.4. Las pastas secas
- 7.5. Babás y savarines
- 7.6. Resumen

### **8. Masas fritas**

- 8.1. Introducción
- 8.2. Ingredientes y técnicas
- 8.3. Procesos de elaboración
- 8.4. Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros
- 8.5. Resumen

### **9. Decoración de productos de pastelería y repostería**

- 9.1. Introducción
- 9.2. Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control de resultados
- 9.3. Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración
- 9.4. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
- 9.5. Resumen

**FICHA TÉCNICA**

