

---

### **Curso: Elaboraciones complementarias en panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería**

**Horas: 80**

#### **Objetivos:**

Realizar el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas dulces y saladas para productos de panadería y bollería.

#### **Dirigido a:**

Panadero.

Operador de máquinas para elaborar productos de panadería y repostería industrial, en general.

Operador de hornos de panadería y repostería industrial.

Operador de máquinas envasadoras de productos de panadería y repostería industrial.

Operador de máquinas de control para la producción de artículos de panadería y repostería industrial.

Elaborador de bollería

Elaborador de masas y bases de pizzas

Trabajadores relacionados con el procesamiento de alimentos

#### **Capacita para:**

Para tener más seguridad a la hora de trabajar, conociendo todas las cremas que más se usan en pastelería y así resolver rápidamente cualquier problema que se presente, además de mejorar la calidad de los productos que se elaboren.

#### **Otros datos:**

Para interesados sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base de pastelería.

Profesionales que quieran renovar sus conocimientos o afianzarlos.

En este curso también podemos encontrar parte de la normativa específica de conservación e higiene en los obradores.

Se encontrará a lo largo de la acción formativa una pequeña historia de cada crema, de dónde proviene, etcétera.

El curso incluye distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar los conocimientos.

## FICHA TÉCNICA

### Contenido Formativo:

#### **1. Proceso de elaboración de cremas con huevo**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras
- 1.3. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración. Formulación. Secuencia de operaciones
- 1.4. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia, etcétera, de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
- 1.5. Conservación y normas de higiene
- 1.6. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de cremas
- 1.7. Resumen

#### **2. Proceso de elaboración de cremas batidas**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras
- 2.3. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración. Formulación y secuencia de operaciones
- 2.4. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
- 2.5. Conservación y normas de higiene
- 2.6. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de elaboración
- 2.7. Resumen

#### **3. Proceso de elaboración de cremas ligeras**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Tipos: chantilly, fondant y otras
- 3.3. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
- 3.4. Formulación de las elaboraciones y secuencia de operaciones
- 3.5. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes.
- 3.6. Posibles correcciones
- 3.7. Conservación y normas de higiene
- 3.8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de elaboración
- 3.9. Resumen

#### **4. Proceso de elaboración de rellenos salados**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras 1
- 4.3. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.
- 4.4. Formulación de las elaboraciones y secuencia de operaciones
- 4.5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características de cada elaboración. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
- 4.6. Conservación y normas de higiene

## FICHA TÉCNICA

4.7. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

4.8. Resumen

### **5. Proceso de elaboración de cubiertas**

5.1. Introducción

5.2. Tipos: glaseados, pasta de almendras, crema de chocolate, brillo de fruta y otras

5.3. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.

5.4. Formulación y secuencia de operaciones

5.5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones

5.6. Conservación y normas de higiene

5.7. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

5.8. Resumen