

ELABORACION DE PRODUCTOS DE BOLLERIA

Formular y efectuar la dosificación y amasado de los ingredientes necesarios para elaborar productos de bollería, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

Aplicar las técnicas de división, boleado, reposo, formado, enablado y fermentación adecuadas a cada tipo de masa y de producto a elaborar, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

Reconocer y aplicar el método de cocción/fritura y enfriamiento requerido por cada producto.

Aplicar los tratamientos de frío industrial en las distintas fases del proceso de elaboración de productos de bollería, consiguiendo los niveles de calidad y conservación requeridos.

CONTENIDO DEL CURSO:

CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA

Clasificación de los productos de bollería según la reglamentación técnico-sanitaria

Introducción

Definición

Clasificación

Aplicación práctica

Resumen

Masas especiales

Introducción

Las enfermedades digestivas

Masas cardiosaludables y dietéticas (con bajo contenido o sin sal, grasas y azúcares añadidos)

Resumen

Formulación

Introducción

Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base y variables a controlar Fórmulas

Aplicación práctica

Resumen

Preparación de la esponja

Introducción

Elaboración de la esponja

Variables a controlar y beneficios de su uso

Método directo

Las levaduras

Resumen

Características de las masas de bollería

Introducción

Descripción de las características físicas y reológicas

Descripción de las características químicas

Descripción de las características organolépticas

Factores que influyen en las características de las masas

Resumen

Productos finales de bollería

Introducción

Propiedades físico-químicas y organolépticas

Características químicas

Tipos

Resumen

Determinaciones básicas de los productos de bollería

Introducción

Determinaciones físico-químicas (análisis físico-químicos elementales) de los productos de bollería

Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) de los productos de bollería 134
Resumen

OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

Operaciones previas

Introducción

Tipos de obrador

Acondicionamiento del obrador

Utilaje y maquinaria

Materias primas

Resumen

Dosificación o pesado de ingredientes

Introducción

Definición

Sistemas de medición

Procesos manuales y automatizados de dosificación

Resumen

Amasado

Introducción

Definición y variables a controlar

Tipos de amasado

Práctica del amasado

Resumen

Reposo en masa o en bloque

Introducción

Definición

Efectos sobre las características de las masas

Resumen

Obtención de piezas individuales

Introducción

Fases en la obtención de piezas individuales

Procesos manuales o mecánicos

Secuencia de ejecución y parámetros de control

Resumen

Proceso de hojaldrado manual o mecánico

Introducción

El hojaldrado

Secuencia de ejecución

Parámetros de control

Resumen

Entablado manual o mecánico

Introducción

Definición

Clasificación del entablado

Anomalías en el entablado

Resumen

Proceso de fermentación

Introducción

Fundamentos

Tipos de fermentación

Equipos

Parámetros de control
Resumen

Corte o greñado manual o mecánico
Introducción
Fundamento del proceso
Defectos en el greñado
Técnicas utilizadas
Bollería sin greña
Resumen

Tratamiento térmico de las masas de bollería
Introducción
Cocción o fritura. Acondicionamiento previo de las piezas
Equipos de tratamiento térmico: hornos y freidoras
Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el tratamiento térmico
Resumen

Deshornado y enfriado de las piezas
Introducción
Deshornado
Enfriado
Condiciones e influencia en el producto final
Resumen

Anomalías
Introducción
Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería
Resumen

Variables tecnológicas en los procesos de elaboración de masas para colectivos especiales
Introducción
Etapas del proceso tecnológico de las masas destinadas a colectivos especiales
Ingredientes tecnológicos
Resumen

APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN BOLLERÍA

Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada
Introducción
Fundamentos de la refrigeración
El frío en las masas de bollería
Masa de bollería precocida
Masa de bollería refrigerada
Masa de bollería congelada
Envasado en atmósfera modificada
Útiles para la regeneración
Resumen

Fermentación controlada y aletargada
Introducción
Definición de fermentación controlada
Proceso de la bollería con fermentación controlada
Fermentación aletargada
Resumen

Masa ultracongelada antes o después de la fermentación
Introducción

Definición de ultracongelación

Masa ultracongelada antes o después de la fermentación

Proceso de ultracongelación

Resumen

Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores

Introducción

Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores

Resumen

Anomalías, causas y posibles correcciones

Introducción

Anomalías, causas y posibles correcciones

Resumen

Regeneración de masas ultracongeladas

Introducción

Definición de regeneración

Dispositivos de regeneración de productos

Resumen

Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería

Introducción

Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería

Compra-venta de productos congelados

Resumen