

ELABORACIONES BASICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERIA

Adquirir y/o actualizar conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de un obrador, dando a conocer las elaboraciones básicas de los productos más significativos en este ámbito, conociendo no solo elaboraciones dulces, sino también algunas de las elaboraciones más singulares de la pastelería salada. Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería-repostería, así como reconocer las normas de correcta manipulación de los productos, respetando los procedimientos y normas internas de actuación, ante cualquier elaboración. Aplicar adecuadamente las técnicas de refrigeración, adaptadas a cada producto. Identificar los productos y materias primas (insumos) característicos y apropiados de cada elaboración. Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico profesionales, colaborando y participando activamente en un equipo de trabajo. Analizar nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos. Desarrollar un vocabulario técnico específico de la profesión, posibilitando una fácil adaptación en el lugar de trabajo. Identificar las elaboraciones propias de dichas masas y pastas, incluyendo pastelería salada.

CONTENIDO DEL CURSO:

Masas y pastas de múltiples aplicaciones

Introducción

Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas

Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas)

Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas

Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas

Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones

Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas

Refrigeración de productos de pastelería

Conservación y almacenamiento

Rellenos y cremas

Introducción

Rellenos y cremas. Formulario y variaciones

Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias

Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en estas

Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas

Conservación y almacenamiento

Jarabes, baños de cobertura y mermeladas

Introducción

Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias

Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas

Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas

Conservación y almacenamiento

Pastas, mignardises y petit fours

Introducción

Formularios

Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias

Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en estas

Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours

Conservación y almacenamiento

Salsas y coulis

Introducción

Formulario y variaciones

Preparación de salsas y coulis, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias

Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en estas

Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas

Conservación y almacenamiento