



Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería

Sku: UF0821_V2

Horas: 30

OBJETIVOS

Presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto aplicando técnicas básicas de elaboración, Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final,

CONTENIDOS

Tema 1. Acabado y presentación de pastelería

- 1.1 Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.
- 1.2 Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.
- 1.3 Esquemas fases y riesgos en la ejecución.
- 1.4 Decoraciones sencillas: baños escarchados y borduras entre otras.
- 1.5 Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

Tema 2. Decoración de productos de repostería

- 2.1 Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
- 2.2 Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
- 2.3 Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- 2.4 Tendencias en la presentación de elaboraciones.
- 2.5 Decoraciones de chocolate.
- 2.6 Pasos más importantes para trabajar la cobertura.
- 2.7 Posibles problemas y como evitarlos.
- 2.8 Composición básica de las coberturas.
- 2.9 Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate bombonería motivos decorativos).
- 2.10 Pintado a pistola: elaboración de la pintura tipos de compresores condiciones previas para pintar modo de preparar la pintura y pintado.
- 2.11 Conservación y almacenamiento.

Tema 3. Decoraciones con caramelo y frutas

3.1 Materias primas para la obtención del caramelo.

3.2 El azúcar: puntos y aplicaciones.

3.3 Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.

3.4 Cocción del azúcar.

3.5 Algunos trabajos (flores hojas lazos o piezas sopladas).

3.6 Conservación y almacenamiento.

3.7 Decoraciones con frutas.

3.8 Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.

3.9 Utensilios para la talla y manipulación de frutas.

3.10 Posibles problemas y como evitarlos.

3.11 Conservación y almacenamiento.