



Realización de decoraciones de repostería y expositores

Sku: UF1362_V2

Horas: 40

OBJETIVOS

Supervisar el diseño y la realización de decoraciones para los productos de repostería y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración establecidas Ordenar la ejecución de las operaciones de acabado y decoración de productos de repostería de acuerdo con su definición estado o en su caso tipo de servicio para responder a una óptima comercialización Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de repostería ensayando modificaciones en cuanto a la forma corte de los géneros motivos de decoración alternativa de ingredientes combinación de sabores y formas de acabado

CONTENIDOS

Tema 1. Decoración y exposición de elaboraciones de repostería

- 1.1 Normas y combinaciones básicas.
- 1.2 Control y valoración de resultados.
- 1.3 Necesidades de acabado según tipo de elaboración.
- 1.4 Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- 1.5 Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- 1.6 Realización de motivos decorativos.
- 1.7 Teoría y valoración del color en repostería.
- 1.8 El dibujo aplicado a la repostería.
- 1.9 Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.
- 1.10 Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados y otros postres de cocina de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.
- 1.11 Experimentación y evaluación de resultados.

Tema 2. Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería

- 2.1 Decoración y presentación de postres emplatados.
- 2.2 Normas y combinaciones básicas.

- 2.3 Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- 2.4 Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

Tema 3. Decoración y exposición de helados

- 3.1 Modalidad de comercialización y tipo de servicio.
- 3.2 Realización de motivos decorativos.
- 3.3 Teoría y valoración del color en heladería.
- 3.4 Contraste y armonía.
- 3.5 Sabor color y sensaciones.
- 3.6 Realización de operaciones necesarias para la decoración y presentación de helados de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados. Justificación de posibles variaciones.

Tema 4. Cubiertas

- 4.1 Definición.
- 4.2 Tipos.
- 4.3 Ingredientes y formulación.
- 4.4 Secuencia de operaciones.
- 4.5 Consistencia y características.
- 4.6 Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
- 4.7 Conservación y normas de higiene.
- 4.8 Utilización en los distintos productos de repostería y galletería.