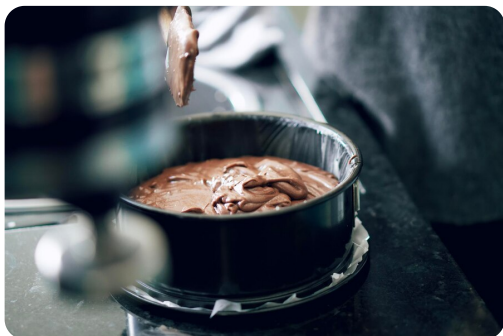




HOTR0038.Pastelería: postres para restauración

Sku: HOTR0038_EC

Horas: 20

OBJETIVOS

Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de cocina para repostería, siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados, pudiendo realizar las operaciones de preelaboración y posterior elaboración y presentación de postres de cocina, en función del plan de trabajo establecido.

CONTENIDOS

1. MATERIAS PRIMAS: LA DESPENSA BÁSICA DE PASTELERÍA

- 1.1. Harina: distintas clases y usos
- 1.2. Huevos
- 1.3. Levadura
- 1.4. Leche
- 1.5. Nata y soufflés
- 1.6. Maicena
- 1.7. Aceite
- 1.8. Sal
- 1.9. Mantequilla y otras grasas
- 1.10. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes
- 1.11. Cacao y derivados
- 1.12. Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.)
- 1.13. Almendras y otros frutos secos
- 1.14. Yogur
- 1.15. Gelatinas, especias, aromatizantes
- 1.16. Productos de decoración comestible

2. ELABORACIÓN DE DISTINTOS POSTRES

- 2.1. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación.
- 2.2. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.

- 2.3. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial
- 2.4. Se deben realizar cinco elaboraciones y presentaciones como mínimo

3. PRESENTACIÓN EN EL PLATO

- 3.1. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre
- 3.2. Utilización de manga, cornets, y otros utensilios
- 3.3. Frutas, cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración
- 3.4. Importancia de la vajilla