



HOTR054PO. Pastelería: postres para restauración

Sku: HOTR054PO_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 sufflés.
- 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.