



HOTR0038. Pastelería: postres para restauración

Sku: 116890IN

Horas: 20

OBJETIVOS

- Elaborar y presentar postres, utilizando equipos y máquinas útiles en repostería, observando las normas y siguiendo los procedimientos adecuados.
- Desarrollar las habilidades necesarias para el aprovisionamiento, clasificación y organización de materias primas esenciales en una despensa básica de pastelería, comprendiendo sus características, usos y aplicaciones en la elaboración de productos de repostería.
- Elaborar distintos postres, comprendiendo sus fundamentos, técnicas y procesos, desde las preparaciones básicas hasta la aplicación de métodos industriales en pastelería.
- Emplear técnicas creativas en la presentación de postres, aplicando técnicas especializadas, utilizando utensilios adecuados y considerando la armonización de ingredientes y la elección de la vajilla para lograr presentaciones atractivas, funcionales y estéticamente equilibradas.

CONTENIDOS

Unidad 1. Adquisición de habilidades de aprovisionamiento y organización de materias primas propias de una despensa básica de pastelería

Introducción

Aprovisionamiento y organización de materias primas

Harina y sus distintas clases y usos

Tipología de los distintos azúcares y edulcorantes

Otros ingredientes: huevos, levadura, leche, nata y suflés, aceite, mantequilla y grasas, entre otros

El cacao: sus variedades y derivados

Fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, etc.)

Desarrollo de conocimientos enfocados al uso de yogures, gelatinas, especias, aromatizantes y productos de decoración comestible

Resumen

Unidad 2. Desarrollo de las habilidades y conocimientos requeridos para la elaboración de distintos postres

Introducción

Adquisición de los fundamentos de las principales preparaciones básicas
Composición y elaboración
Factores clave en la elaboración y conservación de postres
Integración de las preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y los factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización
Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial
Resumen

Unidad 3. Comprensión de los elementos a tener en cuenta en la presentación en el plato

Introducción
Desarrollo de técnicas para utilizar en función de la clase de postre
Conocimiento en la utilización de manga, cornets y otros utensilios
Aplicación de técnicas relacionadas con frutas, cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración
Comprensión de la importancia de la vajilla
Resumen