

HOTR033PO. Elaboraciones básicas para pastelería-repostería

Sku: PM_HOTR033PO

Horas: 100

Formato: HTML

OBJETIVOS

Aplicar los fundamentos y técnicas de preparación de las principales elaboraciones de pastelería y repostería.

CONTENIDOS

1. Maquinaria materia, utillaje y herramientas propias de repostería.

1.1 Características de la maquinaria utilizada.

1.2 Batería, distintos moldes y sus características.

1.3 Utillaje y herramientas

2. Materias primas

2.1 Harina: distintas clases y usos.

2.2 Mantequilla y otras grasas.

2.3 Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.

2.4 Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.

2.5 Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.)

2.6 Almendras y otros frutos secos.

2.7 Huevos y ovoproductos. 2.8 Gelatinas, especias,…

2.9 Distintas clases de “Mix”

2.10 Productos de decoración.

3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería.

3.1 Materias primas empleadas en repostería.

3.2 Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.

3.3 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.

3.4 Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

4. Técnicas de cocina empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales

4.1 Asar al horno

4.2 Freír en aceite

4.3 Saltear en aceite y en mantequilla.

4.4 Hervir y cocer al vapor.

5. Postres elementales.

5.1 Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones

5.2 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.