



Maquinaria y equipos básicos de pastelería

Sku: CT1578

Horas: 33

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y 55 auxiliar. 2. Identificación y características de la 55 y equipos de pastelería, tales como: 2.1. Cámaras frigoríficas o generadores de frío. 2.2. Hornos. 2.3. Batidoras amasadora. 2.4. Laminadoras. 2.5. Heladora. 2.6. Armario de fermentación. 2.7. Trituradora-refinadora. 2.8. Divisores de masas. 2.9. Inyector o dosificador. 2.10. Atemperadora de chocolate. 2.11. Freidora. 3. Mobiliario de uso común y específico en pastelería. 3.1. Pilas. 3.2. Mesas. 3.3. Carros. 3.4. Portalatas. 3.5. Tolvas o estanterías. 4. Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como: 4.1. Varilla. 4.2. Barreño. 4.3. Boquillas. 4.4. Cazo eléctrico. 4.5. Paleta. 4.6. Juegos de cortar pastas. 4.7. Cuchillos. 4.8. Cucharillas. 4.9. Chinos. 4.10. Espátulas. 4.11. Espuela. 4.12. Hilador. 4.13. Polvera o lustradera. 4.14. Manga pastelera. 4.15. Medidas de capacidad. 4.16. Moldes varios. 4.16.1. Bavarois. 4.16.2. Tarta. 4.16.3. Flores. 4.16.4. Magdalenas. 4.16.5. Pan de molde. 4.16.6. Perfectos. 4.16.7. Flan. 4.16.8. Plum-cake o savarín. 4.17. Pasapurés. 4.18. Peso. 4.19. Pies de tarta. 4.20. Expositores de tartas y pasteles. 4.21. Placas de horno. 4.22. Ralladores. 4.23. Rodillos. 4.24. Tamiz. 4.25. Aros. 4.26. Lengüeta de goma. 4.27. Rebañadera. 4.28. Quemadores eléctricos. 4.29. Pesajarabes. 4.30. Termómetro. 4.31. Escarchadas y rejillas. 5. Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería. 6. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos. 7. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes. 8. Aplicaciones de técnicas, procedimientos y modos de operación. 9. Control y mantenimiento característicos.