

Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería

Código del curso: UF1361

Horas: 70

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: UF1361_V2

Tema 1. Maquinaria equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería

1.1 Clasificación y descripción según características funciones y aplicaciones.

1.2 Ubicación y distribución.

1.3 Procedimientos de puesta en marcha regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

1.4 Aplicación de técnicas procedimientos modos de operación y control característicos.

Tema 2. Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería

2.1 Definición clasificación.

2.2 Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.

Tema 3. Operaciones y técnicas básicas en repostería

3.1 Batido mezclado amasado emulsionado tamizado y otras.

3.2 Preparación de latas y moldes.

3.3 Manejo del rodillo.

3.4 Manejo de espátula.

3.5 Trabajos con manga pastelera.

3.6 Trabajos con cartucho.

Tema 4. Masas y pastas

4.1 Definición del término masa.

4.2 Fundamentos de la elaboración de masas.

4.3 Cocción de masas y pastas: horneado fritura y sartén o plancha.

4.4 Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.

4.5 Tipos de masas.

Tema 5. Cremas y relleno

5.1 Principales tipos de cremas.

5.2 Fundamentos de la elaboración de cremas.

5.3 Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración.

5.4 Secuencia de operaciones.

5.5 Conservación.

5.6 Utilización en los distintos productos de repostería.

Tema 6. Rellenos salados

- 6.1 Cremas base para rellenos salados.
- 6.2 Ingredientes y formulación de los rellenos salados.
- 6.3 Secuencia de operaciones. Realización.
- 6.4 Determinación del punto de montaje batido consistencia y características propias de cada elaboración.
- 6.5 Conservación.
- 6.6 Consistencia y características.
- 6.7 Utilización en los distintos productos de repostería.

Tema 7. Postres de cocina

- 7.1 Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
- 7.2 Preparación de postres de cocina y helados significativos.
- 7.3 Justificación y realización de posibles variaciones.
- 7.4 Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
- 7.5 Repostería a base de masas.
- 7.6 Postres a base de semifríos y helados.

¿Qué aprenderás?

Supervisar el desarrollo de los procesos de preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones necesarias para hacer productos de repostería.

Supervisar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería de acuerdo con las técnicas básicas de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.

Controlar el desarrollo de los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas postres de cocina y helados aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración de todo tipo de productos de repostería tradicional de autor y creativa controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.