

## ELABORACIONES BASICAS DE RESPOSTERIA Y POSTRES ELEMENTALES

Código: UF0069\_V2

Duración: 40 horas

### **Objetivos:**

Este curso está pensado para capacitar en las tareas de analizar, preparar y ejecutar procesos básicos de repostería, incluyendo la conservación, regeneración y acabado de elaboraciones elementales. Estas técnicas permiten obtener postres simples listos para su consumo o comercialización, asegurando calidad y presentación adecuada.

### **Contenidos:**

#### **Tema 1. Maquinaria Batería 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

#### **Tema 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 etc
- 2.9. Distintas clases de "mix"
- 2.10. Productos de decoración

### **Tema 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

### **Tema 4. Técnicas de Cocinado 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

### **Tema 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

### **Tema 6. Regeneración de Productos Utilizados en Repostería.**

- 6.1. Regeneración: definición
- 6.2. Clases de técnicas y procesos
- 6.3. Identificación de equipos asociados
- 6.4. Fases de los procesos riesgos en la ejecución y control de resultados
- 6.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
- 6.6. Postres y otros productos preparados. Distintas clases

### **Tema 7. Presentación y Decoración de Postres Elementales.**

- 7.1. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre
- 7.2. Utilización de manga cornets biberones y otros utensilios
- 7.3. Cremas chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración
- 7.4. Importancia de la vajilla