

# HOTR033PO. ELABORACIONES BASICAS PARA PASTELERIA-REPOSTERIA

**Código:** HOTR033PO

**Horas:** 100

## **Descripción del curso:**

Acerca de este curso

Cod: HOTR033PO

Unidad 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.

Unidad 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.

Unidad 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.

Unidad 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.

Unidad 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.

¿Qué aprenderás?

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