

INAF007PO. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

Código: INAF007PO

Horas: 40

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: INAF007PO

Unidad 1. MATERIAS PRIMAS.

1.1. Breve descripción de las materias primas básicas: harina, agua, levadura, sal, mejorantes panarios y masa madre.

1.2. Introducción a las materias primas específicas de bollería: grasas comestibles, aceites, azúcares comestibles, leche, alcoholes naturales, huevos y otras materias primas..

Unidad 2. PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA

2.1. Productos de bollería artesana regional, integral y dietética.

2.2. Problemas derivados de la fabricación de los productos.

2.3. Alteraciones microbianas de la bollería.

2.4. Teoría de la fabricación de los productos de bollería objeto de este curso.

Unidad 3. BOLLERÍA I

3.1. Rosquillas.

3.2. Magdalenas.

3.3. Suizos.

3.4. Roscones de reyes.

3.5. Ensaimadas.

3.6. Napolitanas.

3.7. Croissants y brioques.

Unidad 4. BOLLERÍA II

4.1. Cocas.

4.2. Bizcocho de frutas.

4.3. Planchas.

4.4. Tostadas.

4.5. Masas de mazapán.

4.6. Guirlache.

4.7. Productos de bollería regional.

4.8. Bollería integral y bollería dietética.

¿Qué aprenderás?

Identificar y conservar en perfectas condiciones los ingredientes que forman el pan. Elaborar diferentes variedades. Reaccionar de forma eficiente ante cualquier incidencia derivada de los propios ingredientes, masas madre, conservación o proceso de fabricación.