

DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

Código: UF0294

Duración: 40h

Objetivos:

- Aplicar cremas, rellenos y cubiertas en productos de panadería y bollería, en las condiciones higiénicas requeridas, para la obtención del producto final.
- Realizar la composición final y decoración de los productos de bollería, según la secuencia requerida de elementos utilizados, para la obtención del producto acabado.

Contenidos:

DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS.

Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras.

Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido y atemperado de chocolate y otras.

Selección, acondicionamiento y regulación del equipo, utillaje u otros medios a emplear durante el proceso de acabado y decoración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS HABITUALMENTE UTILIZADAS PARA EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. SECUENCIA DE OPERACIONES.

Rellenado.

Inyección.

Pintado.

Glaseado.

Flameado.

Tostado.

Aerografiado.

Otras.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESCRIPCIÓN DE LOS EQUIPOS, UTILLAJES Y OTROS ELEMENTOS UTILIZADOS EN EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. REGULACIÓN U CONTROL.

Baños maría.

Atemperadores de cobertura.

Inyectores de cremas.

Dosificadores.

Bañadoras.

Nebulizadores y aerógrafos.

Palas de quemar.

Sopletes.

Mangas pasteleras.

Cartuchos o cornets.

Paletas.

Otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA.

Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en función de la crema, relleno o cubierta a aplicar.

Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza.

Elementos decorativos habituales. Técnica de elaboración y productos a los que suelen aplicarse los distintos elementos decorativos:

– Ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, láminas, etc., azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, confites, chocolate en virutas, escamas, etc.

Tendencias actuales en decoración.

Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.

Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.