Elaboraciones básicas de productos de pastelería.

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 90 h
Precio: 45.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0820

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Masas y Pastas de múltiples aplicaciones

####

1.1**.** Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.

####

1.2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).

####

1.3- Masas hojaldraras. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.

####

1.4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.

####

1.5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.

####

1.6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.

####

1.7. Refrigeración de productos de pastelería.

####

1.8. Conservación y almacenamiento.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Rellenos y cremas.

####

2.1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.

####

2.2. Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:

####

2.2.1. Cremas con nata

####

2.2.2. Cremas con fruta

####

2.2.3. Cremas con base de caramelo

####

2.2.4. Trufas y pralinés.

####

2.3. Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas.

####

2.4. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.

####

2.5. Conservación y almacenamiento.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

####

3.1. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.

####

3.2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

####

3.3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

####

3.4**.** Conservación y almacenamiento.

####

UNIDAD DIDÁCTICA4. Pastas, mignardises y petit fours.

####

4.1. Formularios.

####

4.2. Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.

####

4.3. Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en éstas.

####

4.4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours.

####

4.5. Conservación y almacenamiento.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Salsas y coulís.

####

5.1. Formulario y variaciones.

####

5.2. Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.

####

5.3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en éstas.

####

5.4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulís y las salsas.

####

5.5. Conservación y almacenamiento.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Sorbetes y helados.

####

6.1. Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.

####

6.2. Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.

####

6.3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas.

####

6.4. Aplicaciones de los helados y sorbetes.

####

6.5. Conservación y almacenamiento.

####

7. Postres en restauración.

####

7.1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.

####

7.2. Semifríos: Bavarois y mousses.

####

7.3. Postres en restauración: formulación y creación de postres.

####

7.4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.

####

7.5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.

####

7.6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.

####

7.7. Conservación y almacenamiento.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 8. Tartas.

####

8.1. Tartas. Montaje y composición.

####

8.2. Elaboración de tartas clásicas, tales como:

####

8.2.1. Tarta alsaciana

####

8.2.2. Tartas de fruta

####

8.2.3. Tartas con crema de mantequilla

####

8.2.4. Tartas de yema

####

8.2.5. Tartas de nata

####

8.2.6. Tartas de trufa

####

8.2.7. Tarta de queso

####

8.2.8. Tarta de Santiago

####

8.2.9. Brazos de gitano

####

8.2.10. Tartas con base de hojaldre (milhojas o bandas de frutas).

####

8.3. Tartas con base de semifrios o mousses.

####

8.4. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 9. Pastelería salada.

####

9.1. Clasificación de los diferentes grupos:

####

9.1.1. Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sandwiches).

####

9.1.2. De la pasta quebrada salada (Quiches y tartaletas).

####

9.1.3. De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas).

####

9.2. Formulas y procesos de elaboración.

####

9.3. Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias).

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.