Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 70 h
Precio: 35.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería

####

1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

####

1.2. Ubicación y distribución.

####

1.3. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

####

1.4. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería

####

2.1. Definición, clasificación:

####

2.1.1. Las harinas:

####

2.1.1.1. Harina fuerza.

####

2.1.1.2. Harina media.

####

2.1.1.3. Harina floja.

####

2.1.2. Los azúcares:

####

2.1.2.1. Azúcar invertido.

####

2.1.2.2. Glucosa.

####

2.1.2.3. Destrosa.

####

2.1.2.4. Sorbitol.

####

2.1.2.5. Azúcar lustre.

####

2.1.2.6. Sacarosa.

####

2.1.3. Los lácteos:

####

2.1.3.1. Leche.

####

2.1.3.2. Mantequilla.

####

2.1.3.3. Nata.

####

2.1.4. La sal.

####

2.1.5. El huevo.

####

2.1.6. El chocolate:

####

2.1.6.1. Blanco.

####

2.1.6.2. Negro.

####

2.1.6.3. Con leche.

####

2.2. Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Operaciones y técnicas básicas en repostería

####

3.1. Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras.

####

3.2. Preparación de latas y moldes.

####

3.3. Manejo del rodillo.

####

3.4. Manejo de espátula.

####

3.5. Trabajos con manga pastelera.

####

3.6. Trabajos con cartucho.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Masas y pastas

####

4.1. Definición del término masa.

####

4.2. Fundamentos de la elaboración de masas.

####

4.3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.

####

4.4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.

####

4.5. Tipos de masas:

####

4.5.1. Hojaldradas:

####

4.5.1.1. Materias primas.

####

4.5.1.2. Proceso de elaboración.

####

4.5.1.3. Influencia de los distintos ingredientes.

####

4.5.1.4. Tipos de hojaldre: Hojaldre común, hojaldre invertido, hojaldre rápido, hojaldre mitad/mitad.

####

4.5.1.5. Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, palmera, caña.

####

4.5.2. Batidas o esponjadas:

####

4.5.2.1. Materias primas.

####

4.5.2.2. Proceso de elaboración.

####

4.5.2.3. Influencia de los distintos ingredientes.

####

4.5.2.4. Tipos de Bizcochos: Bizcochos cocidos al vapor, bizcochos ligeros, bizcochos superligeros, bizcochos pesados.

####

4.5.2.5. Principales elaboraciones: Magdalenas, sobaos, soletilla.

####

4.5.3. Amasadas:

####

4.5.3.1. Materias primas.

####

4.5.3.2. Proceso de elaboración.

####

4.5.3.3. Influencia de los distintos ingredientes.

####

4.5.3.4. Principales elaboraciones: pasta brisa, pasta sablé, tejas.

####

4.5.4. Escaldadas:

####

4.5.4.1. Materias primas.

####

4.5.4.2. Proceso de elaboración.

####

4.5.4.3. Influencia de los distintos ingredientes.

####

4.5.4.4. Principales elaboraciones: La pasta choux, churros, buñuelos.

####

4.5.5. Azucaradas y pastas varias:

####

4.5.5.1. Materias primas

####

4.5.5.2. Proceso de elaboración.

####

4.5.5.3. Influencia de los distintos ingredientes.

####

4.5.5.4. Principales elaboraciones: pastas de té, diamantes, lenguas de gato, otros.

####

4.5.6. Masas fritas:

####

4.5.6.1. Materias primas.

####

4.5.6.2. Proceso de elaboración.

####

4.5.6.3. Influencia de los distintos ingredientes.

####

4.5.6.4. Principales elaboraciones: churros, pestiños y bartolillos, flores y otros.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Cremas y relleno

####

5.1. Principales tipos de cremas:

####

5.1.1. Cremas con huevo:

####

5.1.1.1. Crema pastelera.

####

5.1.1.2. Crema pastelera para hornear.

####

5.1.1.3. Yema.

####

5.1.1.4. De mantequilla.

####

5.1.1.5. Otras.

####

5.1.2. Cremas batidas:

####

5.1.2.1. Crema de almendras.

####

5.1.2.2. Crema muselina.

####

5.1.2.3. Crema de moka.

####

5.1.2.4. Crema de trufa.

####

5.1.2.5. Nata montada.

####

5.1.2.6. Otras.

####

5.1.3. Cremas ligeras:

####

5.1.3.1. Chantilly.

####

5.1.3.2. Fondant.

####

5.1.3.3. Otras.

####

5.2. Fundamentos de la elaboración de cremas.

####

5.3. Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración.

####

5.4. Secuencia de operaciones.

####

5.5. Conservación.

####

5.6. Utilización en los distintos productos de repostería.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Rellenos salados

####

6.1. Cremas base para rellenos salados.

####

6.2. Ingredientes y formulación de los rellenos salados.

####

6.3. Secuencia de operaciones. Realización.

####

6.4. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.

####

6.5. Conservación.

####

6.6. Consistencia y características.

####

6.7. Utilización en los distintos productos de repostería.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 7. Postres de cocina

####

7.1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.

####

7.2. Preparación de postres de cocina y helados significativos.

####

7.3. Justificación y realización de posibles variaciones.

####

7.4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

####

7.5. Repostería a base de masas:

####

7.5.1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.

####

7.5.2. Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos.

####

7.5.3. Principales tartas:

####

7.5.3.1. Procesos de ejecución.

####

7.6. Postres a base de semifríos y helados:

####

7.6.1. Maquinarias y equipos básicos.

####

7.6.2. Clasificación.

####

7.6.3. Proceso de elaboración.

####

7.6.4. Principales materias primas de los helados:

####

7.6.4.1. Grasas.

####

7.6.4.2. Lácteos y derivados.

####

7.6.4.3. Ovoproductos.

####

7.6.4.4. Frutas.

####

7.6.4.5. Chocolates y coberturas.

####

7.6.4.6. Frutos secos.

####

7.6.4.7. Azúcares y varios.

####

7.6.5. Procesos de elaboración en los helados.

####

7.6.6. Clasificación de los helados:

####

7.6.6.1. Sorbetes.

####

7.6.6.2. Helados de frutas.

####

7.6.6.3. Helados crema.

####

7.6.7. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.

####

7.6.8. Postres en cocina a base de pastelería salada, lácteos y huevos:

####

7.6.8.1. Clasificación y descripción de los productos.

####

7.6.8.2. Procesos de elaboración: fases, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.

####

7.6.8.3. Descripción de la elaboración más significativa.

####

7.6.8.4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

####

7.6.8.5. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.

####

7.6.9. Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

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.