

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Describir los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso. CE2. 2 Interpretar la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

CONTENIDOS

1. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. 2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. 3. Experimentación y evaluación de las posibles combinaciones. 4. Tendencias en la presentación de elaboraciones. 5. Decoraciones con chocolate. 6. Pasos más importantes para trabajar la cobertura. 7. Posibles problemas y como evitarlos. 8. Composición básica de la cobertura. 9. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos). 10. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado. 11. Mantenimiento y conservación.

