

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Analizar poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales. Analizar poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y en su caso de conservación para obtener postres elementales. Analizar poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior. Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición estado y tipo de servicio para responder a una óptima comercialización.

## CONTENIDOS

UD1. Maquinaria Batería Utillaje y Herramientas Propias de Repostería. 1.1. Características de la maquinaria utilizada. 1.2. Batería distintos moldes y sus características. 1.3. Utillaje y herramientas. UD2. Materias Primas. 2.1. Harina: distintas clases y usos. 2.2. Mantequilla y otras grasas. 2.3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes. 2.4. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate. 2.5. Distintos tipos de fruta y productos derivados (mermeladas confituras frutas confitadas pulpas etc.). 2.6. Almendras y otros frutos secos. 2.7. Huevos y ovoproductos. 2.8. Gelatinas especias etc. 2.9. Distintas clases de "mix". 2.10. Productos de decoración. UD3. Preparaciones Básicas de Múltiples Aplicaciones Propias de Repostería. 3.1. Materias primas empleadas en repostería. 3.2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización. 3.3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar cremas frutas chocolate almendras masas y otras: composición factores a tener en cuenta en su elaboración conservación y utilización. 3.4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial. UD4. Técnicas de Cocinado Empleadas en la Elaboración de Preparaciones de Múltiples Aplicaciones de Repostería y Postres Elementales. 4.1. Asar al horno. 4.2. Freír en aceite. 4.3. Saltear en aceite y en mantequilla. 4.4. Hervir y cocer al vapor. UD5. Postres Elementales. 5.1. Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones. 5.2. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería. UD6. Regeneración de Productos Utilizados en Repostería. 6.1. Regeneración: definición. 6.2. Clases de técnicas y procesos. 6.3. Identificación de equipos asociados. 6.4. Fases de los procesos riesgos en la ejecución y control de resultados. 6.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración. 6.6. Postres y otros productos preparados. Distintas clases. UD7. Presentación y Decoración de Postres Elementales. 7.1. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre. 7.2. Utilización de manga cornets biberones y otros utensilios. 7.3. Cremas chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración. 7.4. Importancia de la vajilla.

