

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto aplicando técnicas básicas de elaboración. Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

## CONTENIDOS

UD1. Acabado y presentación de pastelería. 1.1. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos. 1.2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería. 1.3. Esquemas fases y riesgos en la ejecución. 1.4. Decoraciones sencillas: baños escarchados y borduras entre otras. 1.5. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería. UD2. Decoración de productos de repostería. 2.1. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados. 2.2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración. 2.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. 2.4. Tendencias en la presentación de elaboraciones. 2.5. Decoraciones de chocolate. 2.6. Pasos más importantes para trabajar la cobertura. 2.7. Posibles problemas y como evitarlos. 2.8. Composición básica de las coberturas. 2.9. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate bombonería motivos decorativos). 2.10. Pintado a pistola: elaboración de la pintura tipos de compresores condiciones previas para pintar modo de preparar la pintura y pintado. 2.11. Conservación y almacenamiento. UD3. Decoraciones con caramelo y frutas. 3.1. Materias primas para la obtención del caramelo. 3.2. El azúcar: puntos y aplicaciones. 3.3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo. 3.4. Cocción del azúcar. 3.5. Algunos trabajos (flores hojas lazos o piezas sopladas). 3.6. Conservación y almacenamiento. 3.7. Decoraciones con frutas. 3.8. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería. 3.9. Utensilios para la talla y manipulación de frutas. 3.10. Posibles problemas y como evitarlos. 3.11. Conservación y almacenamiento.

