

Modalidad: curso e-Learning Duración: 40 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

### 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

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería Introducción Características de la maquinaria utilizada Batería, distintos moldes y sus características Utillaje y herramientas Resumen Materias primas Introducción Harina: distintas clases y usos Mantequilla y otras grasas Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate Distintos tipos de fruta y productos derivados Almendras y otros frutos secos Huevos y ovoproductos Gelatinas Especies Distintas clases de "mix" Productos de decoración Resumen Preparaciones básicas de repostería Introducción Materias primas empleadas en repostería Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización Preparaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial Resumen Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales Introducción Cocer al horno Freír en aceite Saltear en aceite y en mantequilla Hervir y cocer al vapor Otras técnicas de cocción Resumen Postres elementales Introducción Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería Resumen Regeneración de productos utilizados en repostería Introducción Regeneración: definición Clases de técnicas y procesos Identificación de equipos asociados Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados Realización de operaciones necesarias para la regeneración Postres y otros productos preparados. Distintas clases Resumen Presentación y decoración de postres elementales Introducción Técnicas a utilizar en función de la clase de postre Utilización de manga, cornets, "biberones" y otros utensilios Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración Importancia de la vajilla Resumen

