Decoración de Productos de Panadería y Bollería (60 horas)



Categoría: Industria alimentaria y restauración

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/decoracion-de-productos-de-panaderia-y-bolleria-60-horas/

Objetivo

Con el Curso de **60 horas** de **Decoración de Productos de Panadería y Bollería** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UNIDAD FORMATIVA 1. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS. - Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras. - Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido y atemperado de chocolate y otras. - Selección, acondicionamiento y regulación del equipo, utillaje u otros medios a emplear durante el proceso de acabado y decoración. **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS HABITUALMENTE UTILIZADAS PARA EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. SECUENCIA DE OPERACIONES.** - Rellenado. - Inyección. - Pintado. - Glaseado. - Flameado. - Tostado. - Aerografiado. - Otras. **UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESCRIPCIÓN DE LOS EQUIPOS, UTILLAJES Y OTROS ELEMENTOS UTILIZADOS EN EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. REGULACIÓN U CONTROL.** - Baños maría. - Atemperadores de cobertura. - Inyectores de cremas. - Dosificadores. - Bañadoras. - Nebulizadores y aerógrafos. - Palas de quemar. - Sopletes. - Mangas pasteleras. - Cartuchos o cornets. - Paletas. - Otros. **UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA.** - Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en función de la crema, relleno o cubierta a aplicar. - Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza.

Elementos decorativos habituales. Técnica de elaboración y productos a los que suelen aplicarse los distintos elementos decorativos:

- Ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, láminas, etc., azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, confites, chocolate en virutas, escamas, etc. - Tendencias actuales en decoración. - Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Profesiones
- Horas: 60
- Unidades: 4