Elaboraciones Básicas de Productos de Pastelería (90 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/elaboraciones-basicas-de-productos-de-pasteleria-uf0820/

Objetivo

Con el Curso de **Elaboraciones básicas de productos de pastelería** de **90 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

1. Masas y Pastas de múltiples aplicaciones
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas

masas y pastas.
- Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).
- Masas hojaldraras. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
- Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.
- Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
- Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
- Refrigeración de productos de pastelería.
- Conservación y almacenamiento.
2. Rellenos y cremas.
- Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.
- Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:
▫ Cremas con base de huevo
▫ Cremas con nata
▫ Cremas con fruta
▫ Cremas con base de caramelo
▫ Trufas y pralinés.
- Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones y destinos fnales de los rellenos y cremas.
- Conservación y almacenamiento.
3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
- Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.
- Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
- Aplicaciones y destinos fnales de los jarabes, baños de cobertura y

mermeladas.
- Conservación y almacenamiento.
4. Pastas, mignardises y petit fours.
- Formularios.
- Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.
- Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones y destinos fnales de las pastas, mignardises y petit fours.
- Conservación y almacenamiento.
5. Salsas y coulís.
- Formulario y variaciones.
- Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.
- Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulís y las salsas.
- Conservación y almacenamiento.
6. Sorbetes y helados.
- Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.
- Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
- Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas.
- Aplicaciones de los helados y sorbetes.
- Conservación y almacenamiento.
7. Postres en restauración.
- Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.
- Semifríos: Bavarois y mousses.
- Postres en restauración: formulación y creación de postres.
- Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las

materias primas necesarias en su elaboración.
- Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.
- Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.
- Conservación y almacenamiento.
8. Tartas.
- Tartas. Montaje y composición.
- Elaboración de tartas clásicas, tales como:
▫ Tarta alsaciana
▫ Tartas de fruta
▫ Tartas con crema de mantequilla
▫ Tartas de yema
▫ Tartas de nata
▫ Tartas de trufa
▫ Tarta de queso
▫ Tarta de Santiago
▫ Brazos de gitano
▫ Tartas con base de hojaldre (milhojas o bandas de frutas).
- Tartas con base de semifríos o mousses.
- Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.
9. Pastelería salada.
- Clasificación de los diferentes grupos:
▫ Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sandwiches).
▫ De la pasta quebrada salada (Quiches y tartaletas).
▫ De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas).
- Formulas y procesos de elaboración.
- Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias).

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 90
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 9