



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 finales de las pastas, mignardises y petit fours.

- Conservación y almacenamiento.

5. Salsas y coulés.

- 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 coulés 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