Elaboraciones Básicas de Repostería y Postres Elementales (40 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/elaboraciones-basicas-de-reposteria-y-postres-elementales-uf0069/

Objetivo

Con el Curso de **Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales** de **40 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para 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.

Descripción

UD1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería

1.1 Características de la maquinaria utilizada.

1.2 Batería, distintos moldes y sus características.

1.3 Utillaje y herramientas.

UD2. Materias primas

2.1 Harina: distintas clases y usos.

2.2 Mantequilla y otras grasas.

2.3 Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.

2.4 Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.

2.5 Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.).

2.6 Almendras y otros frutos secos.

2.7 Huevos y ovoproductos.

2.8 Gelatinas, especiasâ¦

2.9 Distintas clases de â□□mixâ□□.

2.10 Productos de decoración.

UD3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería

3.1 Materias primas empleadas en repostería.

3.2 Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.

3.3 Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.

3.4 Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

UD4. Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales

4.1 Asar al horno.

4.2 Freír en aceite.

4.3 Saltear en aceite y en mantequilla.

4.4 Hervir y cocer al vapor.

UD5. Postres elementales

5.1 Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones.

5.2 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

UD6. Regeneración de productos utilizados en repostería

6.1 Regeneración: Definición.

6.2 Clases de técnicas y procesos.

6.3 Identificación de equipos asociados.

6.4 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

6.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

6.6 Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

UD7. Presentación y decoración de postres elementales

7.1 Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.

7.2 Utilización de manga, cornets, â□□biberonesâ□□ y otros utensilios.

7.3 Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.

7.4 Importancia de la vajilla.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 40
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 7