Elaboraciones Complementarias en Panadería y Bollería (80 horas)



Categoría: Industria alimentaria y restauración

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/elaboraciones-complementarias-en-panaderia-y-bolleria-80-horas/

Objetivo

Con el Curso de **80 horas** de **Elaboraciones Complementarias en 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 DIDÁCTICA 1. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS CON HUEVO. - Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras. - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración. - Formulación de las distintas elaboraciones. - Secuencia de operaciones. - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia etc., de cada crema. - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones. - Conservación y normas de higiene. - Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema. **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS BATIDAS.** - Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras. - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración. - Formulación de las distintas elaboraciones. - Secuencia de operaciones. - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración. - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones. - Conservación y normas de higiene. - Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema. **UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS LIGERAS.** - Tipos: Chantilly, fondant y otras - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración. - Formulación de las distintas elaboraciones. - Secuencia de operaciones. - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración. - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones. - Conservación y normas de higiene. - Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema. **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS.** - Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras. - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración. - Formulación de las distintas elaboraciones. - Secuencia de operaciones. - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración. - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones. - Conservación y normas de higiene. - Identificación de los

productos adecuados para cada tipo de crema. **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CUBIERTAS.** - Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras. - Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración. - Formulación de las distintas elaboraciones. - Secuencia de operaciones. - Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración. - Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones. - Conservación y normas de higiene. - Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Profesiones
- Horas: 80
- Unidades: 5