Presentación y Decoración de Productos de Repostería y Pastelería (30 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Product Tags: cursos de formación, hostelería y turismo

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/presentacion-y-decoracion-de-productos-de-reposteria-y-pasteleria-uf0821/

Objetivo

Con el Curso de **Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería** de **30 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

UD1. Acabado y presentación de pastelería

1.1 Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.

1.2 Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.

1.3 Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.
1.4 Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.
1.5 Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

UD2. Decoración de productos de repostería

2.1 Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
2.2 Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
2.3 Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
2.4 Tendencias en la presentación de elaboraciones.
2.5 Decoraciones de chocolate.
2.6 Pasos más importantes para trabajar la cobertura.
2.7 Posibles problemas y como evitarlos.
2.8 Composición básica de las coberturas.
2.9 Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).
2.10 Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.
2.11 Conservación y almacenamiento.

UD3. Decoraciones con caramelo y frutas

3.1 Materias primas para la obtención del caramelo.
3.2 El azúcar: puntos y aplicaciones.
3.3 Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.
3.4 Cocción del azúcar.
3.5 Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).
3.6 Conservación y almacenamiento.
3.7 Decoraciones con frutas.
3.8 Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.
3.9 Utensilios para la talla y manipulación de frutas.
3.10 Posibles problemas y como evitarlos.

3.11 Conservación y almacenamiento.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 30
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 3