

## Curso: Elaboraciones básicas de productos de pastelería (UF0820)

**Modalidad: On line**

**Duración: 40 h.**

### Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Masas y Pastas de múltiples aplicaciones

- 1.1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- 1.2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).
- 1.3- Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.
- 1.4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.
- 1.5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.
- 1.6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.
- 1.7. Refrigeración de productos de pastelería.
- 1.8. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Rellenos y cremas.

- 2.1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.
- 2.2. Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:
  - 2.2.1. Cremas con nata
  - 2.2.2. Cremas con fruta
  - 2.2.3. Cremas con base de caramelo
  - 2.2.4. Trufas y pralinés.
- 2.3. Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas.
- 2.4. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.
- 2.5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

- 3.1. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.
- 3.2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
- 3.3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas.
- 3.4. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Pastas, mignardises y petit fours.

- 4.1. Formularios.
- 4.2. Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.
- 4.3. Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en éstas.
- 4.4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours.
- 4.5. Conservación y almacenamiento.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. Salsas y coulis.

- 5.1. Formulario y variaciones.
- 5.2. Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.
- 5.3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en éstas.
- 5.4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas.
- 5.5. Conservación y almacenamiento.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. Sorbetes y helados.

- 6.1. Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.
- 6.2. Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
- 6.3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas.
- 6.4. Aplicaciones de los helados y sorbetes.
- 6.5. Conservación y almacenamiento.

#### 7. Postres en restauración.

- 7.1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.
- 7.2. Semifríos: Bavarois y mousses.
- 7.3. Postres en restauración: formulación y creación de postres.
- 7.4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.
- 7.5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.
- 7.6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.
- 7.7. Conservación y almacenamiento.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. Tartas.

- 8.1. Tartas. Montaje y composición.
- 8.2. Elaboración de tartas clásicas, tales como:
  - 8.2.1. Tarta alsaciana
  - 8.2.2. Tartas de fruta
  - 8.2.3. Tartas con crema de mantequilla
  - 8.2.4. Tartas de yema
  - 8.2.5. Tartas de nata
  - 8.2.6. Tartas de trufa
  - 8.2.7. Tarta de queso
  - 8.2.8. Tarta de Santiago
  - 8.2.9. Brazos de gitano
  - 8.2.10. Tartas con base de hojaldre (milhojas o bandas de frutas).
- 8.3. Tartas con base de semifrios o mousses.
- 8.4. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. Pastelería salada.

- 9.1. Clasificación de los diferentes grupos:
  - 9.1.1. Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sandwiches).
  - 9.1.2. De la pasta quebrada salada (Quiches y tartaletas).
  - 9.1.3. De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas).
- 9.2. Formulas y procesos de elaboración.
- 9.3. Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias).