

Curso: Preelaboración de productos básicos de pastelería

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 40 horas

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería

1.1- Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.

1.2- Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería, tales como:

- 1.2.1 Cámaras frigoríficas o generadores de frío
- 1.2.2 Hornos
- 1.2.3 Batidoras amasadora
- 1.2.4 Laminadora
- 1.2.5 Heladora
- 1.2.6 Armario de fermentación
- 1.2.7 Trituradora-refinadora
- 1.2.8 Divisores de masas
- 1.2.9 Inyector o dosificador
- 1.2.10 Atemperadora de chocolate
- 1.2.11 Freidora.

1.3- Mobiliario de uso común y específico en pastelería:

- 1.3.1 Pilas
- 1.3.2 Mesas
- 1.3.3 Carros
- 1.3.4 Portalatas
- 1.3.5 Tolvas o estanterías.

1.4- Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:

- 1.4.1 Varilla
- 1.4.2 Barreño
- 1.4.3 Boquillas
- 1.4.4 Cazo eléctrico
- 1.4.5 Paleta
- 1.4.6 Juegos de cortar pastas
- 1.4.7 Cuchillos
- 1.4.8 Cucharillas
- 1.4.9 Chinos
- 1.4.10 Espátulas
- 1.4.11 Espuela
- 1.4.12 Hilador
- 1.4.13 Polvera o lustradera
- 1.4.14 Manga pastelera
- 1.4.15 Medidas de capacidad

- 1.4.16 Moldes varios:
 - 1.4.16.1 Bavarois
 - 1.4.16.2 Tarta
 - 1.4.16.3 Flores
 - 1.4.16.4 Magdalena
 - 1.4.16.5 Pan de molde
 - 1.4.16.6 Perfectos
 - 1.4.16.7 Flan
 - 1.4.16.8 Plum-cake o savarín
- 1.4.17 Pasapurés
- 1.4.18 Peso
- 1.4.19 Pies de tarta
- 1.4.20 Expositores de tartas y pasteles
- 1.4.21 Placas de horno
- 1.4.22 Ralladores
- 1.4.23 Rodillos
- 1.4.24 Tamiz
- 1.4.25 Aros
- 1.4.26 Lengüeta de goma
- 1.4.27 Rebañadera
- 1.4.28 Quemadores eléctricos
- 1.4.29 Pesajarabes
- 1.4.30 Termómetros
- 1.4.31 Escarchaderas y rejillas.

1.5- Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería.

1.6- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.

1.7- Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.

1.8- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.

1.9- Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Materias primas de uso común en pastelería

2.1- Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

2.2- Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

2.3- Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

2.4- Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

2.5- Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en

polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

2.6- Otros productos de uso en pastelería:

2.6.1 Frutas frescas

2.6.2 Carne

2.6.3 Pescados

2.6.4 Verduras

2.6.5 Frutos secos

2.6.6 Aromas

2.6.7 Especies entre otros.

2.6.7.1 Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Preelaboración de materias primas

3.1- Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.

3.2- Tratamientos característicos de las materias primas.

3.3- Preelaboraciones más usuales:

3.3.1 Merengue

3.3.2 Montado de nata y trufa

3.3.3 Gelatinas y glaseados

3.3.4 Puntos del azúcar

3.3.5 Pomado de mantequilla

3.3.6 Purés de frutas

3.4- Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

3.5- Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes.

3.6- Técnicas y métodos establecidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Utilizaciones básicas de pastelería.

4.1- Uso y manejo de la manga pastelera:

4.1.1 Preparación

4.1.2 Boquillas

4.1.3 Carga de la manga y cerrado de la manga.

4.2- Uso y manejo del cornet o cartucho:

4.2.1 Confección de un cornet

4.2.2 Cortado y técnicas de escritura o decoración con cornet.

4.3- Uso, estirado y manejo con rodillo.

4.4- Uso y manejo de herramientas y utillaje específico:

4.4.1 Espátula

4.4.2 Acanalador

4.4.3 Lengua

4.4.4 Rebañadera

4.4.5 Atemperadora de chocolate

4.4.6 Cazo eléctrico

4.4.7 Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosificadora.