

Curso: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (UF0069)

Modalidad: On line

Duración: 20 h.

Objetivos:

- Analizar, 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.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

Contenidos:

Unidad didáctica 1. 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.

Unidad didáctica 2. 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, especias,...
- 2.9 Distintas clases de "mix"
- 2.10 Productos de decoración.

Unidad didáctica 3. 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.

Unidad didáctica 4. 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.

Unidad didáctica 5. 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.

Unidad didáctica 6. 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.

Unidad didáctica 7. Presentación y decoración de postres elementales.

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

7.2 Utilización de manga, cornets, "biberones" y otros utensilios.

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

7.4 Importancia de la vajilla.