

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Elaboraciones básicas de productos de pastelería.

HOTR0109 - Operaciones básicas de pastelería

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Adquirir y/o actualizar conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de un obrador, dando a conocer las elaboraciones básicas de los productos más significativos en este ámbito, conociendo no solo elaboraciones dulces, sino también algunas de las elaboraciones más singulares de la pastelería salada. Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería-repostería, así como reconocer las normas de correcta manipulación de los productos, respetando los procedimientos y normas internas de actuación, ante cualquier elaboración. Aplicar adecuadamente las técnicas de refrigeración, adaptadas a cada producto. Identificar los productos y materias primas (insumos) característicos y apropiados de cada elaboración. Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico profesionales, colaborando y participando activamente en un equipo de trabajo. Analizar nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos. Desarrollar un vocabulario técnico específico de la profesión, posibilitando una fácil adaptación en el lugar de trabajo. Identificar las elaboraciones propias de dichas masas y pastas, incluyendo pastelería salada.

CONTENIDOS

MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Introducción
2. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas
3. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas)
4. Masas hojaldradas. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldrado.
Principales elaboraciones de masas hojaldradas
5. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas
6. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.
Principales elaboraciones
7. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas
8. Refrigeración de productos de pastelería
9. Conservación y almacenamiento

RELLENOS Y CREMAS

1. Introducción
2. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones
3. Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias
4. Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en estas
5. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas
6. Conservación y almacenamiento

JARABES, BAÑOS DE COBERTURA Y MERMELADAS

1. Introducción
2. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias
3. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y

mermeladas

4. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas
5. Conservación y almacenamiento

PASTAS, MIGNARDISES Y PETIT FOURS

1. Introducción
2. Formularios
3. Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias
4. Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en estas
5. Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours
6. Conservación y almacenamiento

SALSAS Y COULIS

1. Introducción
2. Formulario y variaciones
3. Preparación de salsas y coulis, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias
4. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en estas
5. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas
6. Conservación y almacenamiento



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es