ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
UF0820 Elaboraciones Básicas de Productos de Pastelería

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

En el ámbito del mundo de la hostelería y turismo es necesario conocer los diferentes campos en las operaciones básicas de pastelería, dentro del área profesional restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para las elaboraciones básicas de productos de pastelería.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas
2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas)
3. Masas hojaldraras. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas

4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas
5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones
6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas
7. Refrigeración de productos de pastelería
8. Conservación y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELLENOS Y CREMAS

1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones
2. Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:
3. - Cremas con base de huevo
4. - Cremas con nata
5. - Cremas con fruta
6. - Cremas con base de caramelo
7. - Trufas y pralines
8. Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas
9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas
10. Conservación y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. JARABES, BAÑOS DE COBERTURA Y MERMELADAS

1. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias
2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas
3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas
4. Conservación y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS, MIGNARDISES Y PETIT FOURS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALSAS Y COULÍS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SORBETES Y HELADOS

1. Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea
2. Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración
3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas
4. Aplicaciones de los helados y sorbetes
5. Conservación y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. POSTRES EN RESTAURACIÓN

1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén
2. Semifríos: Bavarois y mousses

3. Postres en restauración: formulación y creación de postres
4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración
5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas
6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas
7. Conservación y almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TARTAS

1. Tartas. Montaje y composición
2. Elaboración de tartas clásicas, tales como:
3. - Tarta alsaciana
4. - Tartas de fruta
5. - Tartas con crema de mantequilla
6. - Tartas de yema
7. - Tartas de nata
8. - Tartas de trufa
9. - Tarta de queso
10. - Tarta de Santiago
11. - Brazos de gitano
12. - Tartas con base de hojaldre. (milhojas o bandas de frutas)
13. Tartas con base de semifrios o mousses
14. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PASTELERÍA SALADA

1. Clasificación de los diferentes grupos:
2. - Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sándwiches)
3. - De la pasta quebrada salada (Quichés y tartaletas)
4. - De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas)
5. Formulas y procesos de elaboración
6. Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias

primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias)

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

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS