



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1361 Preparación de Masas y Elaboraciones Complementarias Múltiples de Repostería

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

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

OBJETIVOS

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. PREPARACIÓN DE MASAS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS MÚLTIPLES DE REPOSTERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
2. Ubicación y distribución
3. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características

4. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

1. Definición, clasificación
2. - Las harinas:
3. - Harina fuerza
4. - Harina media
5. - Harina floja
6. - Los azúcares:
7. - Azúcar invertido
8. - Glucosa
9. - Destrosa
10. - Sorbitol
11. - Azúcar lustre
12. - Sacarosa
13. - Los lácteos:
14. - Leche
15. - Mantequilla
16. - Nata
17. - La sal
18. - El huevo
19. - El chocolate:
20. - Blanco
21. - Negro
22. - Con leche
23. Características y aplicaciones de las diferentes materias primas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES Y TÉCNICAS BÁSICAS EN REPOSTERÍA

1. Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras
2. Preparación de latas y moldes

3. Manejo del rodillo
4. Manejo de espátula
5. Trabajos con manga pastelera
6. Trabajos con cartucho

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS Y PASTAS

1. Definición del término masa
2. Fundamentos de la elaboración de masas
3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha
4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos
5. Tipos de masas:
6. - Hojaldradas:
7. . Materias primas
8. . Proceso de elaboración
9. . Influencia de los distintos ingredientes
10. . Tipos de hojaldre: Hojaldre común, hojaldre invertido, hojaldre rápido, hojaldre mitad/mitad
11. . Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, palmera, cana
12. - Batidas o esponjadas:
13. . Materias primas
14. . Proceso de elaboración
15. . Influencia de los distintos ingredientes
16. . Tipos de Bizcochos: Bizcochos cocidos al vapor, bizcochos ligeros, bizcochos superligeros, bizcochos pesados
17. . Principales elaboraciones: Magdalenas, sobaos, soletilla
18. - Amasadas:
19. . Materias primas
20. . Proceso de elaboración
21. . Influencia de los distintos ingredientes
22. . Principales elaboraciones: pasta brisa, pasta sable, tejas
23. - Escaldadas:
24. . Materias primas
25. . Proceso de elaboración

26. . Influencia de los distintos ingredientes
27. . Principales elaboraciones: La pasta choux, churros, bunuelos
28. - Azucaradas y pastas varias:
29. . Materias primas
30. . Proceso de elaboracion
31. . Influencia de los distintos ingredientes
32. . Principales elaboraciones: pastas de te, diamantes, lenguas de gato, otros
33. - Masas fritas:
34. . Materias primas
35. . Proceso de elaboracion
36. . Influencia de los distintos ingredientes
37. . Principales elaboraciones: churros, pestinos y bartolillos, flores y otros

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CREMAS Y RELLENO

1. Principales tipos de cremas:
2. - Cremas con huevo:
3. - Crema pastelera
4. - Crema pastelera para hornear
5. - Yema
6. - De mantequilla
7. - Otras
8. - Cremas batidas:
9. - Crema de almendras
10. - Crema muselina
11. - Crema de moka
12. - Crema de trufa
13. - Nata montada
14. - Otras
15. - Cremas ligeras:
16. - Chantilly
17. - Fondant
18. - Otras
19. Fundamentos de la elaboración de cremas

20. Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración
21. Secuencia de operaciones
22. Conservación
23. Utilización en los distintos productos de repostería

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RELLENOS SALADOS

1. Cremas base para rellenos salados
2. Ingredientes y formulación de los rellenos salados
3. Secuencia de operaciones. Realización
4. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
5. Conservación
6. Consistencia y características
7. Utilización en los distintos productos de repostería

UNIDAD DIDÁCTICA 7. POSTRES DE COCINA

1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes
2. Preparación de postres de cocina y helados significativos
3. Justificación y realización de posibles variaciones
4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración
5. Repostería a base de masas:
6. - Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes
7. - Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos
8. - Principales tartas:
9. - Procesos de ejecución
10. Postres a base de semifrios y helados:
11. - Maquinarias y equipos básicos
12. - Clasificación
13. - Proceso de elaboración
14. - Principales materias primas de los helados:
15. - Grasas

16. - Lacteos y derivados
17. - Ovoproductos
18. - Frutas
19. - Chocolates y coberturas
20. - Frutos secos
21. - Azucares y varios
22. - Procesos de elaboracion en los helados
23. - Clasificacion de los helados:
24. - Sorbetes
25. - Helados de frutas
26. - Helados crema
27. - Realizacion de operaciones necesarias para la obtencion de elaboraciones especificas, aplicando las respectivas tecnicas y procedimientos de ejecucion y control
28. - Postres en cocina a base de pasteleria salada, lacteos y huevos:
29. - Clasificacion y descripcion de los productos
30. - Procesos de elaboracion: fases, instrumentos, tecnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecucion, resultados y controles
31. - Descripcion de la elaboracion mas significativa
32. - Aplicacion de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevencion de riesgos laborales y de proteccion ambiental
33. - Procedimientos de ejecucion de postres a base de frutas
34. - Aplicacion de Normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevencion de riesgos laborales y de proteccion ambiental



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