ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

Elaboraciones complementarias en panadería y bollería. INAF0108 - Panadería y Bollería

---

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Adquirir y/o actualizar los conocimientos necesarios para desarrollar correctamente el trabajo en un obrador de pastelería-panadería. Conocer los rellenos básicos de bollería y pastelería y saber diferenciar cada uno de los ingredientes de cada elaboración, así como las normas de higiene para llevar a cabo una buena manipulación y conservación de los mismos.

CONTENIDOS

PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS CON HUEVO

1. Introducción
2. Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras
3. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración. Formulación. Secuencia de operaciones
4. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia, etcétera, de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
5. Conservación y normas de higiene
6. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de cremas
7. Resumen

PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS BATIDAS

1. Introducción
2. Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras
3. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración. Formulación y secuencia de operaciones
4. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
5. Conservación y normas de higiene
6. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de elaboración
7. Resumen

PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS LIGERAS

1. Introducción
2. Tipos: chantilly, fondant y otras
3. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
4. Formulación de las elaboraciones y secuencia de operaciones
5. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
6. Posibles correcciones
7. Conservación y normas de higiene

8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de elaboración
9. Resumen

PROCESO DE ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS

1. Introducción
2. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras 1
3. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
4. Formulación de las elaboraciones y secuencia de operaciones
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características de cada elaboración. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
6. Conservación y normas de higiene
7. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema
8. Resumen

PROCESO DE ELABORACIÓN DE CUBIERTAS

1. Introducción
2. Tipos: glaseados, pasta de almendras, crema de chocolate, brillo de fruta y otras
3. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
4. Formulación y secuencia de operaciones
5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
6. Conservación y normas de higiene
7. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema
8. Resumen

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