

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF1054 Elaboración de Chocolate y Derivados, Turrone, Mazapanes y Golosinas

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

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

OBJETIVOS

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la pastelería y confitería, dentro del área profesional panadería, pastelería, confitería y molinería. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de chocolate y derivados, turrone, mazapanes y golosinas.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE CHOCOLATE Y DERIVADOS, TURRONE, MAZAPANES Y GOLOSINAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESADO DEL CACAO

1. Definición y clasificación de los derivados del cacao según la Reglamentación Técnico Sanitaria
2. Manteca de cacao
3. Cacao en polvo
4. Cacao magro o desgrasado en polvo
5. Procesado del fruto del cacaotero: selección, limpieza, fermentación, obtención de las

habas de cacao y secado

6. Procesado de las habas de cacao: Lavado de las habas, tostado, triturado (obtención de nibs) y descascarillado, tamizado, alcalinización (opcional), molido (obtención del licor de cacao), alcalinización (opcional), mezcla de distintas variedades, prensado (obtención de la torta de cacao y la manteca de cacao)
7. Procesado de la torta de cacao: Molido de la torta de cacao para obtener cacao en polvo y deodorización de la manteca de cacao
8. Maquinaria utilizada en los distintos procesos y parámetros de control (Temperatura, tiempo, pH y grado de molido)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CHOCOLATE

1. Chocolate: definición y clasificación de los tipos de chocolate según la Reglamentación técnico Sanitaria. Sucedáneos de chocolate
2. - Chocolate en polvo
3. - Chocolate en polvo para beber
4. - Chocolate
5. - Chocolate con leche
6. - Chocolate familiar con leche
7. - Chocolate blanco
8. - Chocolate relleno
9. - Chocolate a la taza
10. - Chocolate familiar a la taza
11. - Bombón de chocolate
12. Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto.
Formulación
13. Proceso de obtención del chocolate: Mezcla de distintos licores de cacao seleccionados con manteca de cacao y adición de otros ingredientes opcionales (azúcar, leche en polvo, lecitina, vainilla, y otros), prerrefinado, refinado, conchado o malaxado, atemperado, moldeado, enfriamiento, desmoldado
14. Principales elaboraciones con chocolate: chocolate en tabletas (fino, extrafino, negro, blanco, con leche y sucedáneos) chocolate para baños, rellenos y coberturas, chocolates con frutas, con frutos secos, bombones, coquillas, chocolatinas, , lenguas, figuras, grageas, fideos, cremas de chocolate para untar, cacao azucarado en polvo y

con harina

15. Principales rellenos utilizados para el chocolate. Tipos, elaboración y aplicación
16. Conservación de chocolate y elaboraciones derivadas. Condiciones y parámetros a controlar
17. Anomalías más frecuentes (fat bloom, sugar bloom y otras), causas y posibles correcciones
18. Técnicas básicas de trabajo con chocolate y coberturas: Fundido, templado, enfriado, moldeado, tableteado, y otras
19. Obtención de chocolates y productos derivados para colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, dietéticos o bajos en calorías, y otros). Principales cambios en las fórmulas y los procesos de elaboración

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE MAZAPANES Y TURRONES

1. Definición y tipos y calidades de turrones y mazapanes según la Reglamentación Técnico Sanitaria
2. ? Turrón duro (o de Alicante) y blando (o de Jijona)
3. ? Turrones con fécula
4. ? Turrones diversos (yema tostada, nieve, coco, praliné, nata con nueces, chocolate, girlache, y otros)
5. ? Mazapán
6. ? Mazapán con fécula
7. ? Elaboraciones complementarias: frutas (confitadas, escarchadas, glaseadas y en almíbar.), polvorones, pesadillas, piñones, anises, almendras de Alcalá o garrañadas y otros
8. Ingredientes principales y su influencia en las características del producto final
9. Formulación de los distintos tipos de turrones, mazapanes y elaboraciones complementarias
10. Proceso de elaboración de turrones duros y blandos
11. Proceso de elaboración de turrones diversos
12. Proceso de elaboración de mazapanes
13. Procesos de fabricación de elaboraciones complementarias
14. Características físico-químicas y organolépticas
15. Posibles anomalías, causas y correcciones

16. Turrónes, mazapanes y elaboraciones complementarias destinadas a colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, a la albúmina, y otros).
Principales cambios en la formulación y en el proceso de elaboración

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE CARAMELOS, CHICLES, CONFITES Y OTRAS GOLOSINAS

1. Definición y clasificación de estos productos según la Reglamentación técnico Sanitaria:
2. - Caramelos
3. - Goma de mascar o chicle
4. - Confites
5. - Golosinas
6. Ingredientes básicos y complementarios. Características e influencia en el producto final
7. Formulación
8. Tecnología de fabricación caramelos duros y blandos
9. Tecnología de fabricación de regaliz
10. Tecnología de fabricación de gelatinas
11. Tecnología de fabricación chicles
12. Tecnología de fabricación grageas y confites
13. Tecnología de fabricación de otros dulces y golosinas
14. Parámetros a controlar: temperatura, tiempo, presión y otros
15. Características físico-químicas y organolépticas
16. Posibles anomalías, causas y correcciones



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