

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Curso de Galletas Decoradas

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

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

OBJETIVOS

Con el presente Curso de Galletas Decoradas recibirá una formación especializada en la materia. Son muchas las personas quienes , aferrándose a la creatividad son capaces de dar formas a las galletas y decorarlas haciendo uso de materiales comestibles, dándoles un toque de personalidad. Con el presente curso te enseñaremos a preparar galletas y a como decorarlas.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE GALLETAS

1. Harina: distintas clases y usos
2. - Tipos de harinas
3. - Características principales de la harina
4. Mantequillas y otras grasas
5. - Producción de la mantequilla
6. - Elaboración y almacenamiento
7. Azúcares
8. - Siropes como alternativa al azúcar
9. - Edulcorantes

10. Cacao y derivados
11. - Composición y transformación del cacao en grano de chocolate
12. - Variedades del cacao
13. - Variedades de chocolate
14. Frutas y productos derivados
15. - Tipos de frutas
16. - Productos derivados de las frutas
17. Frutos secos
18. - Tipos de frutos secos
19. Huevos y ovoproductos
20. - Clasificación de los huevos
21. - Utilización del huevo en repostería
22. - Utilización de la clara y de la yema en postres
23. - Ovoproductos más empleados
24. Cereales y derivados
25. Gelatinas
26. Especies y aderezos
27. Mix
28. Productos de decoración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIALES EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE GALLETAS

1. Maquinaria utilizada en la elaboración de galletas
2. - Generadores de calor
3. - Generadores de frío
4. - Maquinaria auxiliar
5. Batería de cocina
6. Utillaje y herramientas
7. Moldes de repostería
8. Herramientas de decoración de galletas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ETAPAS DE LA ELABORACIÓN DE LAS

GALLETAS

1. Proceso de elaboración de galletas
2. Preparación de los ingredientes
3. Mezclado y amasado de ingredientes
4. Extensión y cortado de la masa
5. Horneado
6. Decoración de galletas
7. - Manga pastelera
8. - Cornets
9. - Decoración con aerógrafo o pistola de compresión
10. Medidas de higiene, limpieza y control en la elaboración de galletas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GALLETAS: RECETARIO

1. Galletas dulces
2. Galletas saladas
3. Galletas decoradas con cobertura
4. Galletas blandas
5. Galletas sin azúcar
6. Galletas con decoraciones temáticas
7. Galletas veganas
8. Galletas con relleno
9. Galletas internacionales



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