

# Elaboraciones básicas de productos de pastelería v1

## Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

## Objetivos:

- Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.
- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación de todo tipo de elaboraciones de pastelería, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

## Contenidos:

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. Masas y Pastas de múltiples aplicaciones

1.1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.

1.2. Preparación del material necesario (moldes, latas, utensilios y herramientas).

1.3. Masas hojaldraras. Fundamentos del proceso de hojaldrado. Tipos de hojaldre. Principales elaboraciones de masas hojaldradas.

1.4. Masas batidas o esponjadas. Procesos de elaboración. Principales elaboraciones con masas batidas.

1.5. Masas escaldadas. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Principales elaboraciones.

1.6. Masas azucaradas. Proceso general de elaboraciones de masas azucaradas. Principales elaboraciones con masas azucaradas.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



1.7. Refrigeración de productos de pastelería.

1.8. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Rellenos y cremas.

2.1. Rellenos y cremas. Formulario y variaciones.

2.2. Preparación de rellenos y cremas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias:

2.2.1. Cremas con nata

2.2.2. Cremas con fruta

2.2.3. Cremas con base de caramelo

2.2.4. Trufas y pralinés.

2.3. Fases y procesos de la elaboración de rellenos y cremas, así como las posibles variaciones en éstas.

2.4. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos y cremas.

2.5. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

3.1. Preparación de jarabes, baños de cobertura y mermeladas, seleccionando herramientas y materias primas necesarias.

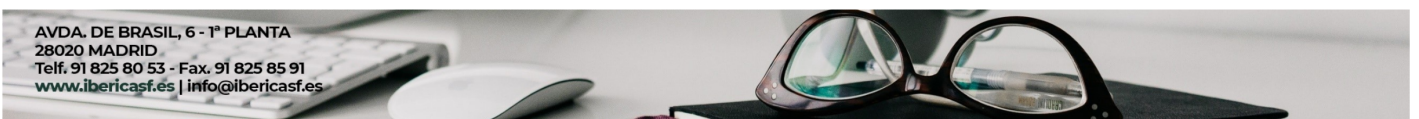
3.2. Fases y procesos de la elaboración de todo tipo de jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

3.3. Aplicaciones y destinos finales de los jarabes, baños de cobertura y mermeladas.

3.4. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Pastas, mignardises y petit fours.

4.1. Formularios.



4.2. Elaboración de pastas, mignardises y petit fours, seleccionando los útiles y las materias primas necesarias.

4.3. Fases y procesos de la elaboración de pastas, mignardises y petit fours, así como las posibles variaciones en éstas.

4.4. Aplicaciones y destinos finales de las pastas, mignardises y petit fours.

4.5. Conservación y almacenamiento.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. Salsas y coulis.

5.1. Formulario y variaciones.

5.2. Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.

5.3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones en éstas.

5.4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y las salsas.

5.5. Conservación y almacenamiento.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. Sorbetes y helados.

6.1. Formularios de sorbetes y helados de frutas y helados de base láctea.

6.2. Preparación de sorbetes y helados, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.

6.3. Técnicas de elaboración de los distintos tipos de sorbetes y helados, así como, las posibles variaciones en éstas.

6.4. Aplicaciones de los helados y sorbetes.

6.5. Conservación y almacenamiento.

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. Postres en restauración.

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



7.1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.

7.2. Semifríos: Bavaois y mousses.

7.3. Postres en restauración: formulación y creación de postres.

7.4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración.

7.5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.

7.6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.

7.7. Conservación y almacenamiento.

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. Tartas.

8.1. Tartas. Montaje y composición.

8.2. Elaboración de tartas clásicas, tales como:

8.2.1. Tarta alsaciana

8.2.2. Tartas de fruta

8.2.3. Tartas con crema de mantequilla

8.2.4. Tartas de yema

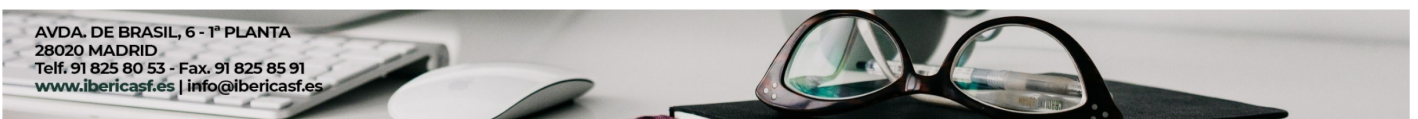
8.2.5. Tartas de nata

8.2.6. Tartas de trufa

8.2.7. Tarta de queso

8.2.8. Tarta de Santiago

8.2.9. Brazos de gitano



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



8.2.10. Tartas con base de hojaldre (milhojas o bandas de frutas).

8.3. Tartas con base de semifrios o mousses.

8.4. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. Pastelería salada.

9.1. Clasificación de los diferentes grupos:

9.1.1. Del pan (pizzas, empanadas, canapés, bocadillos y sandwiches).

9.1.2. De la pasta quebrada salada (Quiches y tartaletas).

9.1.3. De hojaldre (vol-au-vent, saladitos, sacristanes y empanadillas).

9.2. Formulas y procesos de elaboración.

9.3. Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias).