

# Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería v1

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Administrar unidades de producción culinaria, gestionar sus procesos prestando asistencia técnica y operativa y determinar ofertas gastronómicas, optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes.

Contenidos:

**UNIDAD DIDÁCTICA 1.** Maquinaria, equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería

1.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

1.2. Ubicación y distribución.

1.3. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.

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

**UNIDAD DIDÁCTICA 2.** Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería

2.1. Definición, clasificación:



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



#### 2.1.1. Las harinas:

##### 2.1.1.1. Harina fuerza.

##### 2.1.1.2. Harina media.

##### 2.1.1.3. Harina floja.

#### 2.1.2. Los azúcares:

##### 2.1.2.1. Azúcar invertido.

##### 2.1.2.2. Glucosa.

##### 2.1.2.3. Destrosa.

##### 2.1.2.4. Sorbitol.

##### 2.1.2.5. Azúcar lustre.

##### 2.1.2.6. Sacarosa.

#### 2.1.3. Los lácteos:

##### 2.1.3.1. Leche.

##### 2.1.3.2. Mantequilla.

##### 2.1.3.3. Nata.

#### 2.1.4. La sal.

#### 2.1.5. El huevo.

#### 2.1.6. El chocolate:

##### 2.1.6.1. Blanco.

##### 2.1.6.2. Negro.

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



2.1.6.3. Con leche.

2.2. Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. Operaciones y técnicas básicas en repostería

3.1. Batido, mezclado, amasado, emulsionado, tamizado y otras.

3.2. Preparación de latas y moldes.

3.3. Manejo del rodillo.

3.4. Manejo de espátula.

3.5. Trabajos con manga pastelera.

3.6. Trabajos con cartucho.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. Masas y pastas

4.1. Definición del término masa.

4.2. Fundamentos de la elaboración de masas.

4.3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.

4.4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.

4.5. Tipos de masas:

4.5.1. Hojaldradas:

4.5.1.1. Materias primas.

4.5.1.2. Proceso de elaboración.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



4.5.1.3. Influencia de los distintos ingredientes.

4.5.1.4. Tipos de hojaldre: Hojaldre común, hojaldre invertido, hojaldre rápido, hojaldre mitad/mitad.

4.5.1.5. Principales elaboraciones: vol-au-vent, cornete, palmera, caña.

4.5.2. Batidas o esponjadas:

4.5.2.1. Materias primas.

4.5.2.2. Proceso de elaboración.

4.5.2.3. Influencia de los distintos ingredientes.

4.5.2.4. Tipos de Bizcochos: Bizcochos cocidos al vapor, bizcochos ligeros, bizcochos superligeros, bizcochos pesados.

4.5.2.5. Principales elaboraciones: Magdalenas, sobaos, soletilla.

4.5.3. Amasadas:

4.5.3.1. Materias primas.

4.5.3.2. Proceso de elaboración.

4.5.3.3. Influencia de los distintos ingredientes.

4.5.3.4. Principales elaboraciones: pasta brisa, pasta sablé, tejas.

4.5.4. Escaldadas:

4.5.4.1. Materias primas.

4.5.4.2. Proceso de elaboración.

4.5.4.3. Influencia de los distintos ingredientes.

4.5.4.4. Principales elaboraciones: La pasta choux, churros, buñuelos.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



#### 4.5.5. Azucaradas y pastas varias:

##### 4.5.5.1. Materias primas

##### 4.5.5.2. Proceso de elaboración.

##### 4.5.5.3. Influencia de los distintos ingredientes.

##### 4.5.5.4. Principales elaboraciones: pastas de té, diamantes, lenguas de gato, otros.

#### 4.5.6. Masas fritas:

##### 4.5.6.1. Materias primas.

##### 4.5.6.2. Proceso de elaboración.

##### 4.5.6.3. Influencia de los distintos ingredientes.

##### 4.5.6.4. Principales elaboraciones: churros, pestiños y bartolillos, flores y otros.

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. Cremas y relleno 5.1. Principales tipos de cremas:

#### 5.1.1. Cremas con huevo:

##### 5.1.1.1. Crema pastelera.

##### 5.1.1.2. Crema pastelera para hornear.

##### 5.1.1.3. Yema.

##### 5.1.1.4. De mantequilla.

##### 5.1.1.5. Otras.

#### 5.1.2. Cremas batidas:

##### 5.1.2.1. Crema de almendras.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



5.1.2.2. Crema muselina.

5.1.2.3. Crema de moka.

5.1.2.4. Crema de trufa.

5.1.2.5. Nata montada.

5.1.2.6. Otras.

5.1.3. Cremas ligeras:

5.1.3.1. Chantilly.

5.1.3.2. Fondant.

5.1.3.3. Otras.

5.2. Fundamentos de la elaboración de cremas.

5.3. Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración.

5.4. Secuencia de operaciones.

5.5. Conservación.

5.6. Utilización en los distintos productos de repostería.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. Rellenos salados

6.1. Cremas base para rellenos salados.

6.2. Ingredientes y formulación de los rellenos salados.

6.3. Secuencia de operaciones. Realización.

6.4. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



elaboración.

6.5. Conservación.

6.6. Consistencia y características.

6.7. Utilización en los distintos productos de repostería.

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. Postres de cocina

7.1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.

7.2. Preparación de postres de cocina y helados significativos.

7.3. Justificación y realización de posibles variaciones.

7.4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

7.5. Repostería a base de masas:

7.5.1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.

7.5.2. Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos.

7.5.3. Principales tartas:

7.5.3.1. Procesos de ejecución.

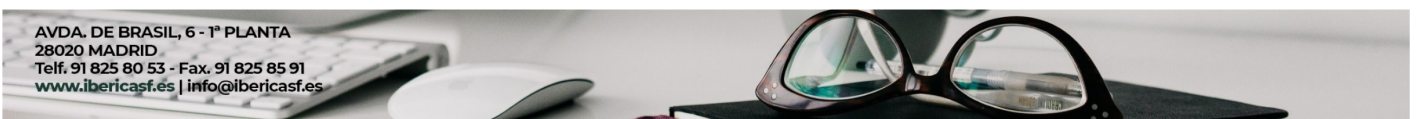
7.6. Postres a base de semifríos y helados:

7.6.1. Maquinarias y equipos básicos.

7.6.2. Clasificación.

7.6.3. Proceso de elaboración.

7.6.4. Principales materias primas de los helados:



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



7.6.4.1. Grasas.

7.6.4.2. Lácteos y derivados.

7.6.4.3. Ovoproduitos.

7.6.4.4. Frutas.

7.6.4.5. Chocolates y coberturas.

7.6.4.6. Frutos secos.

7.6.4.7. Azúcares y varios.

7.6.5. Procesos de elaboración en los helados.

7.6.6. Clasificación de los helados:

7.6.6.1. Sorbetes.

7.6.6.2. Helados de frutas.

7.6.6.3. Helados crema.

7.6.7. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas, aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control.

7.6.8. Postres en cocina a base de pastelería salada, lácteos y huevos:

7.6.8.1. Clasificación y descripción de los productos.

7.6.8.2. Procesos de elaboración: fases, instrumentos, técnicas y procedimientos aplicables, riesgos en la ejecución, resultados y controles.

7.6.8.3. Descripción de la elaboración más significativa. 7.6.8.4. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

7.6.8.5. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. 7.6.9. Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

