

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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. Ovoproductos.

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.

