

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Elaboración de productos de bollería.

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

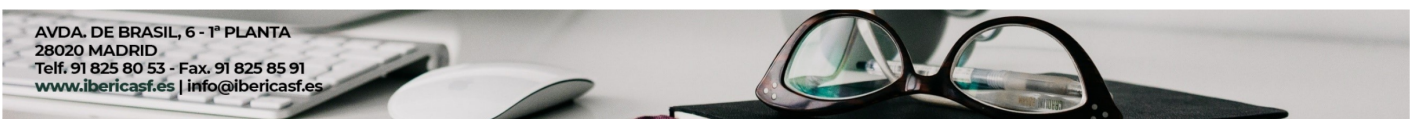
- Saber elaborar piezas de bollería común y hojaldrada.
- Aprender las formulaciones de los distintos tipos de bollería.
- Familiarizarse con el proceso de elaboración y los entornos de trabajo.
- Identificar los defectos más frecuentes en la elaboración de bollería y aplicar una solución.
- Conocer los múltiples factores que intervienen en la calidad final de las piezas.
- Saber adaptar el proceso productivo a diferentes condiciones de trabajo.
- Conocer los beneficios de los procesos manuales y mecánicos.
- Identificar las fases y fundamentos de la refrigeración y ultracongelación aplicada a la bollería.

Contenidos:

Caracterización de los tipos de masas y productos de bollería

- Clasificación de los productos de bollería según la Reglamentación técnico-sanitaria.
- Masas especiales.
- Formulación.
- Preparación de la esponja.
- Características de las masas de bollería.
- Productos finales de bollería.
- Determinaciones básicas de los productos de bollería.

Operaciones de elaboración de productos de bollería



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Operaciones previas.
Dosificación o pesado de ingredientes.
Amasado.
Reposo en masa o en bloque.
Obtención de piezas individuales.
Proceso de hojaldrado manual o mecánico.
Entablado manual o mecánico.
Proceso de fermentación.
Corte o greñado manual o mecánico.
Tratamiento térmico de las masas de bollería.
Deshornado y enfriado de las piezas.
Anomalías.
Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de bollería para colectivos especiales.

Aplicaciones técnicas del frío en bollería

Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada.
Fermentación controlada y aletargada.
Masa ultracongelada antes o después de la fermentación.
Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores.
Anomalías, causas y posibles correcciones.
Regeneración de masas ultracongeladas.
Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería.

