

Preelaboración de productos básicos de pastelería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Utilizar los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Maquinaria y equipos básicos de pastelería

1.1. Identificación y clasificación: Generadores de calor, generadores de frío y maquinaria auxiliar.

1.2. Identificación y características de la maquinaria y equipos de pastelería, tales como:

1.2.1. Cámaras frigoríficas o generadores de frío

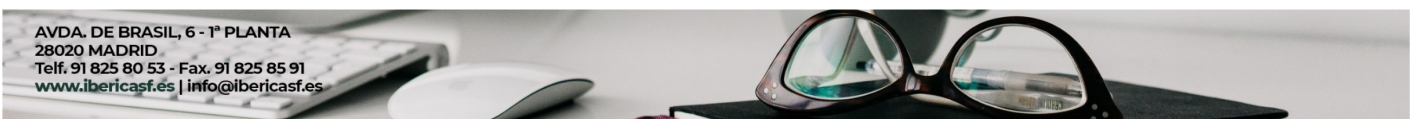
1.2.2. Hornos

1.2.3. Batidoras amasadora

1.2.4. Laminadora

1.2.5. Heladora

1.2.6. Armario de fermentación



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



1.2.7. Trituradora-refinadora

1.2.8. Divisores de masas

1.2.9. Inyector o dosificador

1.2.10. Atemperadora de chocolate

1.2.11. Freidora.

1.3. Mobiliario de uso común y específico en pastelería:

1.3.1. Pilas

1.3.2. Mesas

1.3.3. Carros

1.3.4. Portalatas

1.3.5. Tolvas o estanterías.

1.4. Batería, herramientas y utillaje. Identificación y características de útiles y herramientas, tales como:

1.4.1. Varilla

1.4.2. Barreño

1.4.3. Boquillas

1.4.4. Cazo eléctrico

1.4.5. Paleta

1.4.6. Juegos de cortar pastas

1.4.7. Cuchillos

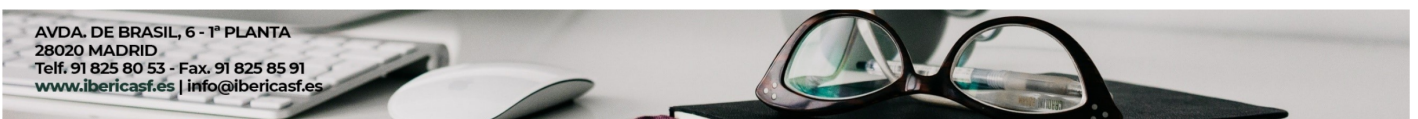
1.4.8. Cucharillas

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- 1.4.9. Chinos
- 1.4.10. Espátulas
- 1.4.11. Espuela
- 1.4.12. Hilador
- 1.4.13. Polvera o lustradera
- 1.4.14. Manga pastelera
- 1.4.15. Medidas de capacidad
- 1.4.16. Moldes varios:
 - 1.4.16.1. Bavarois
 - 1.4.16.2. Tarta
 - 1.4.16.3. Flores
 - 1.4.16.4. Magdalena
 - 1.4.16.5. Pan de molde
 - 1.4.16.6. Perfectos
 - 1.4.16.7. Flan
 - 1.4.16.8. Plum-cake o savarín
- 1.4.17. Pasapurés
- 1.4.18. Peso
- 1.4.19. Pies de tarta
- 1.4.20. Expositores de tartas y pasteles



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



1.4.21. Placas de horno

1.4.22. Ralladores

1.4.23. Rodillos

1.4.24. Tamiz

1.4.25. Aros

1.4.26. Lengüeta de goma

1.4.27. Rebañadera

1.4.28. Quemadores eléctricos

1.4.29. Pesajarabes

1.4.30. Termómetros

1.4.31. Escarchaderas y rejillas.

1.5. Nuevas tecnologías para la elaboración de pastelería.

1.6. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.

1.7. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.

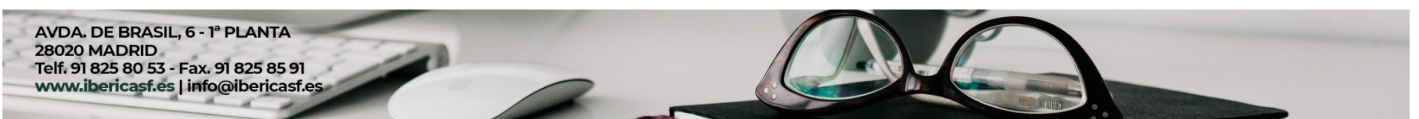
1.8. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación.

1.9. Control y mantenimiento característicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Materias primas de uso común en pastelería

2.1. Harina: Tipos de uso común en pastelería: harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

2.2. Grasas: Tipos de uso común en pastelería: grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros.



Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

2.3. Huevos y ovo productos: Tipos de uso común en pastelería: yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

2.4. Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

2.5. Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

2.6. Otros productos de uso en pastelería:

2.6.1. Frutas frescas

2.6.2. Carne

2.6.3. Pescados

2.6.4. Verduras

2.6.5. Frutos secos

2.6.6. Aromas

2.6.7. Especies entre otros.

2.6.7.1. Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Preelaboración de materias primas

3.1. Términos pasteleros relacionados con la preelaboración.

3.2. Tratamientos característicos de las materias primas.

3.3. Preelaboraciones más usuales:

3.3.1. Merengue

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



3.3.2. Montado de nata y trufa

3.3.3. Gelatinas y glaseados

3.3.4. Puntos del azúcar

3.3.5. Pomado de mantequilla

3.3.6. Purés de frutas

3.4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

3.5. Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes.

3.6. Técnicas y métodos establecidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Utilizaciones básicas de pastelería.

4.1. Uso y manejo de la manga pastelera:

4.1.1. Preparación

4.1.2. Boquillas

4.1.3. Carga de la manga y cerrado de la manga.

4.2. Uso y manejo del cornet o cartucho:

4.2.1. Confección de un cornet

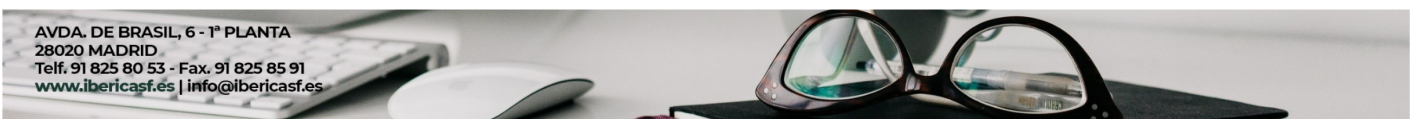
4.2.2. Cortado y técnicas de escritura o decoración con cornet.

4.3. Uso, estirado y manejo con rodillo.

4.4. Uso y manejo de herramientas y utillaje específico:

4.4.1. Espátula

4.4.2. Acanalador



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



4.4.3. Lengua

4.4.4. Rebañadera

4.4.5. Atemperadora de chocolate

4.4.6. Cazo eléctrico

4.4.7. Termómetros y pesajarabes o inyectora-dosificadora.