

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas. Repostería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Adquirir y/o actualizar los conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo en un obrador, especificando los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para realizar productos de pastelería-repostería.

Especificar los procesos de preparación de masas y pastas básicas de múltiples aplicaciones, necesarias para hacer productos de pastelería-repostería, así como conocer la maquinaria y equipos adecuados para su realización.

Cumplir con las normas de correcta distribución de un obrador, posibilitando una correcta manipulación.

Respetar los procedimientos y normas internas de actuación ante cualquier elaboración.

Aplicar adecuadamente las técnicas de refrigeración adaptadas a cada producto.

Conocer los productos y materias primas (insumos) característicos y apropiados de cada elaboración.

Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales, colaborando y participando activamente en un equipo de trabajo.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Desarrollar un vocabulario técnico específico de la profesión, posibilitando una fácil adaptación en el lugar de trabajo.

Conocer las elaboraciones propias de dichas masas y pastas, dominando las principales elaboraciones con nombre propio

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS E INSTALACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
Eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
Preparación de latas y moldes.
Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MASAS HOJALDRADAS

Materias primas: La harina, materia grasa, agua y sal.
Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, método de elaboración y desarrollo del hojaldre.
Tipos de hojaldre:
Principales elaboraciones de masas hojaldradas: Palmeras, lazos, canutillos, milhojas y otras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS BATIDAS O ESPONJADAS, ESCALDADAS Y AZUCARADAS

Procesos de elaboración.
Principales elaboraciones con masas batidas:
Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.
Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.
Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.
Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.
La pasta choux.
Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.
Principales piezas que se elaboran con la pasta choux: Bocaditos de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, eclairs y otras.
Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir.
Principales elaboraciones con masas azucaradas:
Las pastas de manga: lenguas de gato, pastas rizadas, pastas de té, virutas, pasta de coco y otras.
Las pastas secas: pasta sableux, quebrada dulce y salada, brisa, flora y pastas españolas: mazapán, mantecados y polvorones.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Pastas de bavas y savarines.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MASAS FRITAS

Ingredientes y técnicas.

Procesos de elaboración.

Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

