



La mejor formación a tu alcance.

Elaboraciones complementarias en panadería y bollería.

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Adquirir y/o actualizar los conocimientos necesarios para desarrollar correctamente el trabajo en un obrador de pastelería-panadería.

Conocer los rellenos básicos de bollería y pastelería y saber diferenciar cada uno de los ingredientes de cada elaboración, así como las normas de higiene para llevar a cabo una buena manipulación y conservación de los mismos

Contenidos:

Proceso de elaboración de cremas con base de huevo

Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, crema de mantequilla y otras.

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración, formulación y secuencia de operaciones.

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes.

Posibles correcciones.

Conservación y normas de higiene.

Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

Proceso de elaboración de cremas batidas

La mejor formación a tu alcance.

Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración, formulación y secuencia de operaciones.
Determinación del punto de montaje, batido y consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes, posibles correcciones.
Conservación y normas de higiene.
Identificación de los productos adecuados para cada tipo de elaboración.

Proceso de elaboración de cremas ligeras

Tipos: chantilly, fondant y otras. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración, formulación y secuencia de operaciones.
Determinación del punto de montaje, batido, consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes.
Posibles correcciones.
Conservación y normas de higiene.
Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

Proceso de elaboración de cremas saladas

Tipos: cremas para rellenos salados, crema bechamel y otras.
Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración, formulación y secuencia de operaciones.
Determinación del punto de montaje, batido, consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes.
Posibles correcciones.
Conservación y normas de higiene.
Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

Proceso de elaboración de cubiertas

La mejor formación a tu alcance.

Tipos: glaseados, con pasta de almendras, crema de chocolate, brillos de fruta y otras.

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración, formulación y secuencia de operaciones.

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia de cada crema y análisis de las anomalías y defectos más frecuentes.

Posibles correcciones.

Conservación y normas de higiene.

Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com

