
Elaboración y Presentación de Postres de Cocina

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Desarrollar los procesos de elaboración de postres de cocina, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

Diseñar y realizar decoraciones para los postres de cocina y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

Efectuar operaciones de acabado y decoración de postres de cocina de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de postres de cocina, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS PARA LAS ELABORACIONES DE POSTRES EN RESTAURACIÓN

Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.

Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.

Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE POSTRES A BASE DE FRUTAS Y DE LÁCTEOS Y HUEVOS

Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.

Principales postres a base de frutas:

Macedonias o ensaladas de frutas.

Compotas, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas.
Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros.
Postres con nombre propio: Albaricoques Condé, Platano flambé y otros.
Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.
Principales postres a base de lácteos:
Arroz con leche y arroz emperatriz.
Flanes y pudding.
Natillas.
Crema catalana.
Soufflé de crema.
Tortillas: Tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé.
Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE POSTRES FRITOS O DE SARTÉN Y SEMIFRÍOS

Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
Principales postres fritos o de sartén:
Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén.
Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaría, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.
Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación.
Principales tipos de semifríos:
Bavarois: de crema, frutas o licores.
Carlotas.
Espumas o mousses: Mouse de chocolate: base de crema inglesa o pasta bomba, Mouse de chocolate cruda o Mouse de frutas.
Tartas con base de Mouse.
Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos.
Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS TARTAS

Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación características generales.

Principales Tartas:

Tartas con crema de mantequilla: Tarta de moka, tarta de chocolate y otras.

Tartas de Yema.

Tartas con base de nata:

Tarta de Queso.

Brazos de gitano.

Tartas con nombre propio: Sacher, Opera, Santiago y otras.

Procedimientos de ejecución de las tartas.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN DE POSTRES EMPLATADOS A PARTIR DE ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados.

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD EN PRODUCTOS DE HELADERÍA

Aseguramiento de la calidad.

APYPC (análisis de peligros y puntos de control críticos).

Certificación de los sistemas de calidad.

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.