Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Supervisar el desarrollo de los procesos de preparación de masas básicas de múltiples aplicaciones necesarias para hacer productos de repostería Supervisar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias y específicas de múltiples aplicaciones para repostería de acuerdo con las técnicas básicas de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos Controlar el desarrollo de los procesos de elaboración de productos hechos a base de masas postres de cocina y helados aplicando las técnicas inherentes a cada proceso Desarrollar procedimientos de supervisión de procesos de elaboración de todo tipo de productos de repostería tradicional de autor y creativa controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

Contenidos:

Tema 1. Maquinaria equipos y utensilios básicos para la elaboración de productos de repostería
1.1 Clasificación y descripción según características funciones y aplicaciones.
1.2 Ubicación y distribución.
1.3 Procedimientos de puesta en marcha regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
1.4 Aplicación de técnicas procedimientos modos de operación y control característicos.

Tema 2. Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería
2.1 Definición clasificación.
2.2 Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.

Tema 3. Operaciones y técnicas básicas en repostería
3.1 Batido mezclado amasado emulsionado tamizado y otras.

CL. Laguna del Marquesado Nº 10
28021 - Madrid
910 382 879
cursos@ceinla.com
www.ceinla.com

3.2 Preparación de latas y moldes.
3.3 Manejo del rodillo.
3.4 Manejo de espátula.
3.5 Trabajos con manga pastelera.
3.6 Trabajos con cartucho.

Tema 4. Masas y pastas
4.1 Definición del término masa.
4.2 Fundamentos de la elaboración de masas.
4.3 Cocción de masas y pastas: horneado fritura y sartén o plancha.
4.4 Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.
4.5 Tipos de masas.

Tema 5. Cremas y relleno
5.1 Principales tipos de cremas.
5.2 Fundamentos de la elaboración de cremas.
5.3 Ingredientes y formulación para cada tipo de elaboración.
5.4 Secuencia de operaciones.
5.5 Conservación.
5.6 Utilización en los distintos productos de repostería.

Tema 6. Rellenos salados
6.1 Cremas base para rellenos salados.
6.2 Ingredientes y formulación de los rellenos salados.
6.3 Secuencia de operaciones. Realización.
6.4 Determinación del punto de montaje batido consistencia y características propias de cada elaboración.
6.5 Conservación.
6.6 Consistencia y características.
6.7 Utilización en los distintos productos de repostería.

Tema 7. Postres de cocina
7.1 Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes.
7.2 Preparación de postres de cocina y helados significativos.
7.3 Justificación y realización de posibles variaciones.
7.4 Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.
7.5 Repostería a base de masas.
7.6 Postres a base de semifríos y helados.

CL. Laguna del Marquesado Nº 10
28021 - Madrid
910 382 879
cursos@ceinla.com
www.ceinla.com

ceinla
CENTRO INTERNACIONAL DE CRECIMIENTO LABORAL

ISO 27001

CL. Laguna del Marquesado Nº 10
28021 - Madrid
910 382 879
cursos@ceinla.com
www.ceinla.com

ceinla
CENTRO INTERNACIONAL DE CRECIMIENTO LABORAL