

Este curso de 60 horas tiene como objetivo que el alumno adquiera los conocimientos necesarios para poder llevar a cabo elaboraciones básicas en repostería y postres elementales.

Por tanto, con esta formación se pretende:

- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar elaboraciones básicas en repostería.
- Conocer la maquinaria y el utillaje que el profesional utiliza para la elaboración de postres.
- Saber cuáles son las materias primas básicas.
- Analizar las preparaciones básicas de múltiples aplicaciones en repostería.
- Conocer los pros y contras de las elaboraciones industriales.
- Dominar las distintas técnicas de cocinado aplicables al ámbito de la repostería.
- Identificar las distintas técnicas a utilizar en función de la clase de postres.
- Discernir entre las cremas, chocolates y otros productos empleados en decoración.
- Analizar la importancia de la arquitectura visual en los postres.
- Estudiar el concepto de regeneración en repostería.
- Identificar las clases de técnicas y procesos dentro de la regeneración.
- Examinar las fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

## **UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A LA REPOSTERÍA Y UTILLAJE BÁSICO**

- 1.1. Iniciación a la repostería
- 1.2. Mobiliario de uso común y específico en pastelería
- 1.3. Tipología y características de la maquinaria utilizada
  - 1.3.1. Generadores de calor
  - 1.3.2. Generadores de frío
  - 1.3.3. Maquinarias auxiliares
- 1.4. Batería y distintos moldes de pastelería
  - 1.4.1. Moldes de batería de cocina
- 1.5. Utillaje y herramientas
- 1.6. Archivo multimedia: "tipología y características de la maquinaria repostería"
- 1.7. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos
  - 1.7.1. Mantenimiento de los equipos

## **UNIDAD 2. MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN REPOSTERÍA**

- 2.1. Materias primas necesarias en repostería (harina, mantequilla, azúcar, cacao, almendras, huevos, etc.)
  - 2.1.1. Harina: distintas clases y usos
  - 2.1.2. Mantequilla y otras grasas
  - 2.1.3. Azúcar y otros edulcorantes
  - 2.1.4. Cacao y sus subproductos
  - 2.1.5. Frutas y derivados
  - 2.1.6. Frutos secos
  - 2.1.7. Huevos y derivados
  - 2.1.8. Gelatinas
  - 2.1.9. La leche y subproductos de la leche
  - 2.1.10. Levaduras

## **UNIDAD 3. PREPARACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA**

- 3.1. Principales preparaciones básicas en repostería
  - 3.1.1. Distintos tipos de masas
- 3.2. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones en repostería (azúcar, crema frutas, chocolate, almendras, etc.)
- 3.3. Preparaciones básicas a nivel industrial

## **UNIDAD 4. TÉCNICAS DE COCINADO EN REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES**

- 4.1. Asar al horno
  - 4.1.1. Productos cuyas bases son masas esponjosas
  - 4.1.2. Productos cuyas bases son masas hojaldradas
  - 4.1.3. Productos cuyas bases son masas fermentadas
  - 4.1.4. Productos cuyas bases son masas quebradas
  - 4.1.5. Otras masas aireadas
- 4.2. Freír en aceite
- 4.3. Saltear en aceite y en mantequilla
- 4.4. Hervir y cocer al vapor
  - 4.4.1. Hervir
  - 4.4.2. Cocer al vapor
- 4.5. Otras técnicas

## **UNIDAD 5. POSTRES ELEMENTALES**

- 5.1. Importancia del postre en la comida
- 5.2. Recetas
- 5.3. Decoración de los postres elementales
  - 5.3.1. La arquitectura visual en los postres
  - 5.3.2. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre
- 5.4. Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración
- 5.5. Importancia de la vajilla

## **UNIDAD 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA**

- 6.1. Regeneración: definición
- 6.2. Clases de técnicas y procesos
- 6.3. Identificación de equipos asociados
  - 6.3.1. Archivo multimedia: "Los principales sistemas de regeneración"
- 6.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
- 6.5. Identificación de los principales sistemas de regeneración
- 6.6. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
- 6.7. Postres y otros productos preparados. Distintas clases