

Este curso de 30 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.

UNIDAD 1. TÉCNICAS DE COCINADO EN REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

- 1.1. Asar al horno
 - 1.1.1. Productos cuyas bases son masas esponjosas
 - 1.1.2. Productos cuyas bases son masas hojaldradas
 - 1.1.3. Productos cuyas bases son masas fermentadas
 - 1.1.4. Productos cuyas bases son masas quebradas
 - 1.1.5. Otras masas aireadas
- 1.2. Freír en aceite
- 1.3. Saltear en aceite y en mantequilla
- 1.4. Hervir y cocer al vapor
 - 1.4.1. Hervir
 - 1.4.2. Cocer al vapor
- 1.5. Otras técnicas

UNIDAD 2. POSTRES ELEMENTALES

- 2.1. Importancia del postre en la comida
- 2.2. Recetas
- 2.3. Decoración de los postres elementales
 - 2.3.1. La arquitectura visual en los postres
 - 2.3.2. Técnicas a utilizar en función de la clase de postre
- 2.4. Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración
- 2.5. Importancia de la vajilla

UNIDAD 3. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA

- 3.1. Regeneración: definición
- 3.2. Clases de técnicas y procesos
- 3.3. Identificación de equipos asociados
 - 3.3.1. Archivo multimedia: "Los principales sistemas de regeneración"
- 3.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
- 3.5. Identificación de los principales sistemas de regeneración
- 3.6. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
- 3.7. Postres y otros productos preparados. Distintas clases