

Este curso de 30 horas tiene como objetivo que el alumno adquiera los conocimientos teórico-prácticos y técnicas necesarias para poder llevar a cabo presentaciones y decoraciones de productos de repostería y pastelería.

Por tanto, con esta formación se pretende:

Conocer los conceptos básicos que implican los productos de repostería y pastelería.

Tener conocimiento de la clasificación y tipos de acabados, así como de las presentaciones de repostería.

Conocer las distintas técnicas de preparación y acabados de postres (baños, escarchados, bordaduras)

Estar al tanto de los factores que condicionan la presentación y decoración en repostería y pastelería, de

los ingredientes necesarios que nunca pueden faltar a la hora de elaborar ciertos productos y del equipo básico (termómetro, báscula de cocina, cuchara medidora, etc.).

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A LA REPOSTERÍA

1.1. Definición de repostería

1.1.1. La profesión del repostero

1.2. Historia de la repostería

1.3. Conceptos básicos para repostería

1.4. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos

1.4.1. Archivo multimedia: "La repostería y las propiedades organolépticas"

1.5. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución

UNIDAD 2. PROCEDIMIENTOS Y PREPARACIONES BÁSICAS EN REPOSTERÍA

2.1. Equipo básico para repostería

2.2. Reglas básicas de repostería

2.3. Temperaturas de horno y sus equivalentes

2.4. Cómo medir los ingredientes

2.5. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de repostería

2.5.1. Tipos de acabados

2.5.2. Presentaciones de pastelería

UNIDAD 3. TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

3.1. Baños

3.2. Escarchados

3.3. Borduras

3.4. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería

3.4.1. Técnica de uso de la manga pastelera

3.4.2. Técnica del uso del cornete