

El presente módulo de Presentación y Decoración de productos de repostería y pastelería (30h) tiene como objetivo que el alumno conozca las técnicas precisas para realizar unos acabados de éxito en productos de repostería y pastelería, logrando así presentaciones espectaculares. Por tanto, este curso va dirigido tanto para profesionales del sector que quieren reforzar las técnicas y los conocimientos que ya adquieren, como para aquellos que quieren introducirse en el mundo de la repostería y pastelería.

Así pues, con esta formación se pretende:

Conocer qué frutas son más adecuadas para la preparación de elaboraciones reposteras.

Saber identificar las necesidades básicas de conservación dependiendo del momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración.

Profundizar en las reglas a seguir a la hora de decorar una elaboración de repostería.

Dominar las distintas decoraciones que se pueden llevar a cabo con uno de los elementos más utilizados en repostería, el chocolate.

Conocer las materias primas necesarias para la obtención del caramelo, tales como el azúcar o la glucosa, entre otras.

Por último, saber cuáles son los pasos más importantes para trabajar la cobertura.

### **UNIDAD 1. DECORACIONES CON CARAMELO Y FRUTAS**

1.1. Materias primas para la obtención del caramelo

1.1.1. Azúcar

1.1.2. Glucosa

1.1.3. Ácido tartárico

1.1.4. Gel de sílice y colorantes

1.2. El azúcar: puntos y aplicaciones

1.3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo

1.4. Cocción del azúcar

1.5. Decoraciones con frutas

1.6. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería

1.7. Utensilios para la talla y manipulación de frutas

### **UNIDAD 2. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA**

2.1. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados

2.1.1. La decoración en repostería

2.1.2. Control y valoración de resultados: ejemplos

2.2. Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración

2.2.1. Recomendaciones específicas

2.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones

2.3.1. La técnica

2.3.2. Las herramientas

2.4. Tendencias en la presentación de elaboraciones

2.4.1. Receta de cupcakes de chocolate

2.5. Decoraciones de chocolate

### **UNIDAD 3. LA COBERTURA**

3.1. Pasos más importantes para trabajar la cobertura

3.1.1. Fundir la cobertura

3.1.2. Atemperar la cobertura

3.1.3. Medición de la temperatura durante el templado y la temperatura del obrador, el relleno y de los moldes

3.1.4. Enfriamiento del chocolate

3.2. Posibles problemas y cómo evitarlos

3.3. Archivo multimedia: "¿Cómo debe ser una buena cobertura de chocolate?"