

El presente curso de Presentación y Decoración de productos de repostería y pastelería (60h) 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 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, etc.). 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.). Saber identificar las necesidades básicas de conservación dependiendo del momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración. 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. 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

## **UNIDAD 4. DECORACIONES CON CARAMELO Y FRUTAS**

4.1. Materias primas para la obtención del caramelo 4.1.1. Azúcar 4.1.2. Glucosa 4.1.3. Ácido tartárico 4.1.4. Gel de sílice y colorantes 4.2. El azúcar: puntos y aplicaciones 4.3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo 4.4. Cocción del azúcar 4.5. Decoraciones con frutas 4.6. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería 4.7. Utensilios para la talla y manipulación de frutas

## **UNIDAD 5. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA**

5.1. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados 5.1.1. La decoración en repostería 5.1.2. Control y valoración de resultados: ejemplos 5.2. Identificación de necesidades básicas de conservación según el momento de uso o consumo y la naturaleza de la elaboración 5.2.1. Recomendaciones específicas 5.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones 5.3.1. La técnica 5.3.2. Las herramientas 5.4. Tendencias en la presentación de elaboraciones 5.4.1. Receta de cupcakes de chocolate 5.5. Decoraciones de chocolate

## **UNIDAD 6. LA COBERTURA**

6.1. Pasos más importantes para trabajar la cobertura 6.1.1. Fundir la cobertura 6.1.2. Atemperar la cobertura 6.1.3. Medición de la temperatura durante el templado y la temperatura del obrador, el relleno y de los moldes 6.1.4. Enfriamiento del chocolate 6.2. Posibles problemas y cómo evitarlos 6.3. Archivo multimedia: "¿Cómo debe ser una buena cobertura de chocolate?"