

Elaboración de masas y pastas de pastelería - repostería

Objetivos

Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

Contenidos

Realización de operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería

Introducción

Deducción y cálculo de las necesidades de género, preelaboraciones y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones

Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones

Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería

Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados

Resumen

Operaciones y técnicas básicas en pastelería-repostería

Introducción

Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería

Operaciones básicas: pesar, medir volúmenes, batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, cocer y freír

Técnicas básicas: encamisado y preparación de moldes y latas, pintado de piezas, templado de chocolate, manejo del rodillo, espátula, manga pastelera y cartucho o cornet

Resumen

Elaboración de masas y pastas en pastelería y repostería

Introducción

Características distintivas de los distintos tipos de masas

Principales tipos de masa y su formulación

Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas y pastas de pastelería y repostería

Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración

Principales anomalías, causas y posibles correcciones

Resumen

Elaboración de pastelería y repostería para colectivos especiales

Introducción

Colectivos especiales en alimentación

Identificación de las principales alergias e intolerancias alimentarias

Formulación y ficha técnica de elaboración de los productos destinados a estos colectivos especiales

Puntos clave y principales cambios tecnológicos y de materias primas utilizadas para obtener estos productos

Principales anomalías, causas y posibles correcciones

Resumen

Aplicación de las técnicas de frío en la elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería

Introducción

Adaptación de las fórmulas y procesos. Congelación – descongelación de productos de pastelería y repostería.

Principales anomalías, causas y posibles correcciones

Refrigeración de productos de pastelería

Equipos específicos: composición y regulación

Resumen

