

Objetivos

Realizar y presentar pasteles de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

Contenidos

Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería

Introducción

Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar

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

Elaboración de cremas o rellenos dulces

Introducción

Principales tipos de cremas

Identificación, formulación y secuencia de operaciones propias de cada elaboración

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada crema

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones. Conservación y normas de higiene

Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema

Resumen

Elaboración de rellenos salados

Introducción

Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.

Formulación y secuencia de operaciones

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.

Conservación y normas de higiene

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones

Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

Resumen

Elaboración de cubiertas en pastelería

Introducción

Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras

Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración.

Formulación y secuencia de elaboraciones

Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración

Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones. Conservación y normas de higiene

Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

Resumen

Elaboraciones complementarias 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 elaboraciones complementarias 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

