

Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas

Duración
60 horas

Objetivos

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

Contenidos

Equipos e instalaciones de pastelería y repostería

Introducción

Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento

Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características

Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones

Eliminación de residuos

Resumen

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones

Introducción

Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas

Preparación de latas y moldes

Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha

Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos

Resumen

Masas hojaldradas

Introducción

Materias primas: la harina, materia grasa, agua y sal

Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, método de elaboración y desarrollo del hojaldrado

Tipos de hojaldrado

Principales elaboraciones de masas hojaldradas: palmeras, lazos, canutillos, milhojas y otras

