

Duración

50 horas

Objetivos

Realizar las operaciones de elaboración de pasteles, preparando las materias primas necesarias según fórmula, mezclando ingredientes, elaborando masas y cremas, horneando y añadiendo los productos complementarios de decoración, aplicando la normativa técnico-sanitaria y normas de higiene y seguridad vigentes.

Contenidos

- ✔ **Repostería. Emplazamiento y distintas áreas de trabajo.**
 - ✔ La pastelería a través de los siglos.
 - ✔ El oficio de pastelero.
 - ✔ Vocabulario culinario de la pastelería.
 - ✔ Emplazamientos y áreas de trabajos.

- ✔ **Repostería básica.**
 - ✔ Generalidades.
 - ✔ Las harinas.
 - ✔ El azúcar.
 - ✔ La leche y la nata.
 - ✔ Los huevos.
 - ✔ El diamalt.
 - ✔ La mantequilla, margarina y grasas.
 - ✔ La levadura.
 - ✔ Los aromas.
 - ✔ Los colorantes.
 - ✔ Las frutas: diversos tipos de conservación y preparación.
 - ✔ Otras materias que entran en la fabricación de repostería.

- ✔ **Masas de levadura.**
 - ✔ Preparación de la torta de levadura y obtención de la pasta, con levadura natural o madre.
 - ✔ Obtención de la pasta con levadura prensada.
 - ✔ Elaboración de la pasta para bollos.
 - ✔ Diferentes tipos de bollos.
 - ✔ La fermentación controlada.

- ✔ **Bizcochos y masas bizcochadas**
 - ✔ Las pastas de fondo o masas de bizcocho.
 - ✔ Diferentes masas de fondo y bizcochadas.
 - ✔ La pasta «biscuit».
 - ✔ Recetario de galletas y bizcochos.
 - ✔ Recetas de glaseados para bizcochos.

- ✓ Composiciones de dorado para galletas.
- ✓ El plum cake.
- ✓ La pasta sablee.
- ✓ La masa de churros.

- ☑ **Postres a base de frutas.**
 - ✓ Masas utilizadas para tartas de frutas y otros postres a base de frutas.
 - ✓ Pasteles con frutas.
 - ✓ Costradas con frutas.
 - ✓ Otros postres o dulces a base de frutas.
 - ✓ La fruta confitada.
 - ✓ Pulpa y jugo de frutas.
 - ✓ Buñuelos de frutas.

- ☑ **Postres varios y postres al baño María.**
 - ✓ Postres varios.
 - ✓ Las crepes.
 - ✓ Las filloas.
 - ✓ El arroz con leche.
 - ✓ La leche frita.
 - ✓ Los huesos de santo.
 - ✓ Las torrijas.
 - ✓ Las cremas.
 - ✓ Postres al baño María.
 - ✓ El flan.
 - ✓ El pudding o budín.
 - ✓ El plum-pudding.

- ☑ **Decoración.**
 - ✓ Decoración de azúcar.
 - ✓ Cocción del azúcar.
 - ✓ Medio de averiguar la cocción.
 - ✓ Diferentes formas de empleo del azúcar en decoración.
 - ✓ La decoración en pastelería.
 - ✓ La decoración con cucurucho.

- ☑ **Pasteles y piezas pequeñas**
 - ✓ Tartaletas y tartitas.
 - ✓ Pastitas y pastas. Parisinos.
 - ✓ Tortitas, galletas y galletitas.
 - ✓ Charlotitas y pastelitos.
 - ✓ Macarrones y ausonias.
 - ✓ Cremitas y lionesas. Merengues.
 - ✓ Otros tipos de pasteles pequeños.
 - ✓ Borduras y savarines.
 - ✓ Cremas.
 - ✓ Los souffles.
 - ✓ Las salsas dulces.

- ☑ **Las tartas**
 - ✓ Las tartas: recetas y técnicas de ejecución.
 - ✓ Tartas o similares de renombre internacional.
 - ✓ Brazo de gitano, tronco de navidad, trufas.

- ☑ **Preparaciones saladas**
 - ✓ Entradas y entremeses.
 - ✓ Las crepes.
 - ✓ Las pizzas.

- ✓ Empanadas y empanadillas.
- ✓ Otras preparaciones saladas.

- ☑ **Equipo y menaje utilizado.**
 - ✓ Los hornos y tornos.
 - ✓ Las hornillas.
 - ✓ Pequeña maquinaria.
 - ✓ El material frigorífico.
 - ✓ Las pequeñas herramientas.