

Elaboraciones básicas para pastelería-repostería: MF0306_2

Duración: 120 horas.

Modalidad: online

Contenidos

- **1. 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
- Resume

- **2. 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
- Resume

- **3. 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
- Resume
- **4. 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
 - Resume
- **5. 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
- **6. 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
- Resume
- **7. 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
 - Resume
- **8. 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
- Resume
- **9. 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
 - Resume
- **10. 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
 - Resume
- **11. 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