

# PROGRAMA FORMATIVO

## Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales. HOTR0408 - Cocina - versión online

Código: 10449

Modalidad: ON LINE

Duración: 40 horas

### Objetivos:

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

### Contenidos:

#### **Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería**

Introducción

Características de la maquinaria utilizada

Batería, distintos moldes y sus características

Utillaje y herramientas

Resumen

#### **Materias primas**

Introducción

Harina: distintas clases y usos

Mantequilla y otras grasas

Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes

Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate

Distintos tipos de fruta y productos derivados

Almendras y otros frutos secos

Huevos y ovoproductos

Gelatinas

Especias

Distintas clases de "mix"

Productos de decoración

Resumen

#### **Preparaciones básicas de repostería**

Introducción

Materias primas empleadas en repostería

Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización

Preparaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización

Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial

Resumen

## **Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales**

Introducción

Cocer al horno

Freír en aceite

Saltear en aceite y en mantequilla

Hervir y cocer al vapor

Otras técnicas de cocción

Resumen

## **Postres elementales**

Introducción

Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería

Resumen

## **Regeneración de productos utilizados en repostería**

Introducción

Regeneración: definición

Clases de técnicas y procesos

Identificación de equipos asociados

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

Postres y otros productos preparados. Distintas clases

Resumen

## **Presentación y decoración de postres elementales**

Introducción

Técnicas a utilizar en función de la clase de postre

Utilización de manga, cornets, "biberones" y otros utensilios

Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración

Importancia de la vajilla

Resumen