

Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

AF: 40226

OBJETIVO

- 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."

ÍNDICE

Unidad didáctica 1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería.

1.1 Características de la maquinaria utilizada. 1.2 Batería, distintos moldes y sus características. 1.3 Utillaje y herramientas.

Unidad didáctica 2. Materias primas

2.1 Harina: distintas clases y usos. 2.2 Mantequilla y otras grasas. 2.3 Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes. 2.4 Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate. 2.5 Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.) 2.6 Almendras y otros frutos secos. 2.7 Huevos y ovoproductos. 2.8 Gelatinas, especias, hellip 2.9 Distintas clases de Idquomixrdquo 2.10 Productos de decoracion.

Unidad didáctica 3. Preparaciones basicas de multiples aplicaciones propias de repostería.

3.1 Materias primas empleadas en repostería. 3.2 Principales preparaciones basicas. Composicion y elaboracion. Factores a tener en cuenta en su elaboracion y conservacion. Utilizacion. 3.3 Preparaciones basicas de multiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composicion, factores a tener en cuenta en su elaboracion, conservacion y utilizacion. 3.4 Preparaciones basicas elaboradas a nivel industrial.

Unidad didáctica 4. Tecnicas de cocinado empleadas en la elaboracion de preparaciones de multiples aplicaciones de repostería y postres elementales

4.1 Asar al horno 4.2 Freir en aceite 4.3 Saltear en aceite y en mantequilla. 4.4 Hervir y cocer al vapor.

Unidad didáctica 5. Postres elementales.

5.1 Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones 5.2 Aplicacion de las respectivas tecnicas y procedimientos de ejecucion y control para la obtencion de los postres elementales mas representativos de repostería.

Unidad didáctica 6. Regeneracion de productos utilizados en repostería.

6.1 Regeneracion: Definicion. 6.2 Clases de tecnicas y procesos. 6.3 Identificacion de equipos asociados. 6.4 Fases de los procesos, riesgos en la ejecucion y control de resultados. 6.5 Realizacion de operaciones necesarias para la regeneracion. 6.6 Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

Unidad didáctica 7. Presentación y decoración de postres elementales.

7.1 Técnicas a utilizar en función de la clase de postre. 7.2 Utilización de manga, cornets, Idquobiberonesrdquo y otros utensilios. 7.3 Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración. 7.4 Importancia de la vajilla.