

Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería

AF: 40135

OBJETIVO

Presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración. Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

ÍNDICE

UNIDAD DIDACTICA 1. Acabado y presentación de pastelería

1.1. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.1.2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.1.3. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.1.4. Decoraciones sencillas: bantildeos, escarchados y borduras, entre otras.1.5. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

UNIDAD DIDACTICA 2. Decoración de productos de repostería.

2.1. Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.2.2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.2.3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.2.4. Tendencias en la presentación de elaboraciones.2.5. Decoraciones de chocolate.2.6. Pasos más importantes para trabajar la cobertura:2.6.1. Fundir la cobertura2.6.2. Atemperar la cobertura2.6.3. Medición de la temperatura durante el templado2.6.4. Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes2.6.5. Enfriamiento del chocolate2.6.6. Acondicionamiento.2.7. Posibles problemas y cómo evitarlos.2.8. Composición básica de las coberturas.2.9. Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).2.10. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.2.11. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDACTICA 3. Decoraciones con caramelo y frutas.

3.1. Materias primas para la obtención del caramelo:3.1.1. Azúcar3.1.2. Glucosa3.1.3. Ácido tartárico3.1.4. Gel de sílice y colorantes.3.2. El azúcar: puntos y aplicaciones3.3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.3.4. Cocción del azúcar.3.5. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).3.6. Conservación y almacenamiento.3.7. Decoraciones con frutas.3.8. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.3.9. Utensilios para la talla y manipulación de frutas.3.10. Posibles problemas y cómo evitarlos.3.11. Conservación y almacenamiento.

