

ELABORACIONES PASTELERIA-REPOSTERIA



● **Nombre completo:**
ELABORACIONES PASTELERIA-REPOSTERIA

● **Fecha de inicio:**
14/02/2024

● **Fecha de inscripción:**
14/02/2024

● **Duración:**
100 horas

● **Tipo:**
Subvencionado

● **Modalidad:**
Presencial

● **Importe del curso:**
0.00 €

● **Bonificación:**
0%



Objetivos Del Curso

OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para para la realización de elaboraciones de pastelería y repostería con las garantías de calidad exigida por el mercado.

CONTENIDOS

1. ANÁLISIS DE LOS PRODUCTOS DE PASTELERÍA DULCE Y REPOSTERÍA

1.1. Estudio de las cualidades organolépticas 1.2. Estudio de formas y colores en las elaboraciones 1.3. Pastelería y repostería en el ámbito de los movimientos gastronómicos

2. PASTELERÍA Y REPOSTERÍA DE LA ZONA

2.1. Conceptos

2.2. Elaboraciones significativas

3. ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

3.1. Análisis comparativos 3.2. Elaboraciones significativas: Batidos, amasado, tamizado, engrasado, uso de manga pastelera y cornete, estirado de rodillo, hojaldre, bizcocho, pasta choux, bollería. Elaboración de masas, cremas y rellenos. Elaboración de semifríos. Pastelería salada. 4. TENDENCIAS DE LA PASTELERÍA ACTUAL 4.1. Nuevas tecnologías en el tratamiento del chocolate y del azúcar 4.2. Pastelería industrial 4.3. Pastelería y nuevas fórmulas de producción 5. CONTENIDOS PRACTICOS 5.1. Prácticas sobre la pastelería y su entorno 5.2. Prácticas sobre técnicas básicas de pastelería 5.3. Prácticas de elaboración de masas 5.4. Prácticas de elaboraciones de cremas y rellenos 5.5. Prácticas de elaboraciones de semifríos 5.6. Prácticas de pastas de manga, secas y savarines 5.7. Prácticas de pastelería salada