

# 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