

Presentación y Decoración de Productos de Repostería y Pastelería

Modalidad: Online

Duración: 56 horas

Objetivos:

En el ámbito del mundo de la hostelería y turismo es necesario conocer los diferentes campos en las operaciones básicas de pastelería, dentro del área profesional restauración. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la presentación y decoración de productos de repostería y pastelería.

Contenidos:

UNIDAD FORMATIVA 1. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PASTELERÍA

Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.

Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.

Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.

Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.

Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA.

Decoración de productos de repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.

Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Tendencias en la presentación de elaboraciones.

Decoraciones de chocolate.

Pasos mas importantes para trabajar la cobertura:

- * Fundir la cobertura.
- * Atemperar la cobertura.
- * Medición de la temperatura durante el templado.
- * Temperatura del obrador, del relleno y de los moldes.
- * Enfriamiento del chocolate.
- * Acondicionamiento.

Posibles problemas y como evitarlos.



Composición básica de las coberturas.

Algunos trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).

Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.

Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIONES CON CARAMELO Y FRUTAS.

Materias primas para la obtención del caramelo:

* Azúcar.

* Glucosa.

* Ácido tartárico.

* Gel de sílice y colorantes.

El azúcar: puntos y aplicaciones.

Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.

Cocción del azúcar.

Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).

Conservación y almacenamiento.

Decoraciones con frutas.

Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.

Utensilios para la talla y manipulación de frutas.

Posibles problemas y como evitarlos.

Conservación y almacenamiento.

