

Decoración de los productos de panadería y bollería

Modalidad: Online

Duración: 28 horas

Objetivos:

Para desempeñar las actividades relacionadas con la panadería y bollería de forma adecuada, es de suma importancia conducir y realizar las operaciones de elaboración de productos de panadería y bollería, consiguiendo los objetivos de producción y calidad establecidos, respetando en todo momento la normativa vigente técnico sanitaria, ambiental y de seguridad e higiene en el trabajo. Por ello, el presente curso trata de aportar los conocimientos necesarios para confeccionar y/o conducir la decoración de los productos de panadería y bollería.

Contenidos:

UNIDAD FORMATIVA 1. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES PREVIAS.

Acondicionamiento de las masas bases: descongelación, enfriamiento, cortado y otras.

Acondicionamiento de los productos complementarios: regulación de la temperatura, viscosidad, densidad, fundido y atemperado de chocolate y otras.

Selección, acondicionamiento y regulación del equipo, utillaje u otros medios a emplear durante el proceso de acabado y decoración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS HABITUALMENTE UTILIZADAS PARA EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. SECUENCIA DE OPERACIONES.

Rellenado.

Inyección.

Pintado.

Glaseado.

Flameado.

Tostado.

Aerografiado.

Otras.



UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESCRIPCIÓN DE LOS EQUIPOS, UTILLAJES Y OTROS ELEMENTOS UTILIZADOS EN EL ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA. REGULACIÓN U CONTROL.

Baños maría.
Atemperadores de cobertura.
Inyectores de cremas.
Dosificadores.
Bañadoras.
Nebulizadores y aerógrafos.
Palas de quemar.
Sopletes.
Mangas pasteleras.
Cartuchos o cornets.
Paletas.
Otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACABADO Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA.

Selección del equipo, utillaje y procedimiento o técnica adecuada en función de la crema, relleno o cubierta a aplicar.
Identificación de los acabados o diseños básicos adecuados para cada tipo de pieza.
Elementos decorativos habituales. Técnica de elaboración y productos a los que suelen aplicarse los distintos elementos decorativos:
- Ribetes, cordones, trenzas, flores, almendra en polvo, granillo, láminas, etc., azúcar glas, granillo de fondant coloreado, coco rallado, frutas, confites, chocolate en virutas, escamas, etc.
Tendencias actuales en decoración.
Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.
Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.