Elaboraciones complementarias en panadería y bollería

Modalidad: Online

Duración: 56 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 las elaboraciones complementarias, y composición de los productos de panadería y bollería.

Contenidos:

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PANADERÍA Y BOLLERÍA
UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS CON HUEVO.
Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras.
Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
Formulación de las distintas elaboraciones.
Secuencia de operaciones.
Determinación del punto de montaje, batido, consistencia etc., de cada crema.
Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
Conservación y normas de higiene.
Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS BATIDAS.
Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras.
Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
Formulación de las distintas elaboraciones.
Secuencia de operaciones.
Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.

Conservación y normas de higiene.
Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CREMAS LIGERAS.
Tipos: Chantilly, fondant y otras
Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
Formulación de las distintas elaboraciones.
Secuencia de operaciones.
Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
Conservación y normas de higiene.
Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESO DE ELABORACIÓN DE RELLENOS SALADOS.
Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras.
Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
Formulación de las distintas elaboraciones.
Secuencia de operaciones.
Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
Conservación y normas de higiene.
Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESO DE ELABORACIÓN DE CUBIERTAS.
Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras.
Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración.
Formulación de las distintas elaboraciones.
Secuencia de operaciones.
Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración.
Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones.
Conservación y normas de higiene.
Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema.