

Pastelero

❖ Modalidad: Distancia.

❖ Duración: 80 horas.

❖ Objetivos:

Realizar las operaciones de elaboración de pasteles, preparando las materias primas necesarias según fórmula, mezclando ingredientes, elaborando masas y cremas, horneando y añadiendo los productos complementarios de decoración, aplicando la normativa técnico-sanitaria y normas de higiene y seguridad vigentes.

➤ Contenidos:

- Repostería. Emplazamiento y distintas áreas de trabajo: La pastelería a través de los siglos. El oficio de pastelero. Vocabulario culinario de la pastelería. Emplazamientos y áreas de trabajos.
- Repostería básica: Generalidades. Las harinas. El azúcar. La leche y la nata. Los huevos. El diamalt. La mantequilla, margarina y grasas. La levadura. Los aromas. Los colorantes. Las frutas: diversos tipos de conservación y preparación. Otras materias que entran en la fabricación de repostería.
- Masas de levadura: Preparación de la torta de levadura y obtención de la pasta, con levadura natural o madre. Obtención de la pasta con levadura prensada. Elaboración de la pasta para bollos. Diferentes tipos de bollos. La fermentación controlada.
- Bizcochos y masas bizcochadas: Las pastas de fondo o masas de bizcocho. Diferentes masas de fondo y bizcochadas. La pasta «biscuit». Recetario de galletas y bizcochos. Recetas de glaseados para bizcochos. Composiciones de dorado para galletas. El plum cake. La pasta sablee. La masa de churros.
- Postres a base de frutas: Masas utilizadas para tartas de frutas y otros postres a base de frutas. Pasteles con frutas. Costradas con frutas. Otros postres o dulces a base de frutas. La fruta confitada. Pulpa y jugo de frutas. Buñuelos de frutas.
- Postres varios y postres al baño María: Postres varios. Las crepes. Las filloas. El arroz con leche. La leche frita. Los huesos de santo. Las torrijas. Las cremas. Postres al baño María. El flan. El puddingo budín. El plum-pudding.
- Decoración: Decoración de azúcar. Cocción del azúcar. Medio de averiguar la cocción. Diferentes formas de empleo del azúcar en decoración. La decoración en pastelería. La decoración con cucurucho.
- Pasteles y piezas pequeñas: Tartaletas y tartitas. Pastitas y pastas. Parisinos. Tortitas, galletas y galletitas. Charlotitas y pastelitos. Macarrones y ausonias. Cremitas y lionesas. Merengues. Otros tipos de pasteles pequeños. Borduras y savarines. Cremas. Los souffles. Las salsas dulces.
- Las tartas: Las tartas: recetas y técnicas de ejecución. Tartas o similares de renombre internacional. Brazo de gitano, tronco de navidad, trufas.

PROGRAMA FORMATIVO

- Preparaciones saladas: Entradas y entremeses. Las crepes. Las pizzas. Empanadas y empanadillas. Otras preparaciones saladas.
- Equipo y menaje utilizado: Los hornos y tornos. Las hornillas. Pequeña maquinaria. El material frigorífico. Las pequeñas herramientas.