

## Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **Objetivos:**

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

➤ **Contenidos:**

**Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería**

Introducción

Características de la maquinaria utilizada

Batería, distintos moldes y sus características

Utillaje y herramientas

Resumen

**Materias primas**

Introducción

Harina: distintas clases y usos

Mantequilla y otras grasas

Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes

Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate

Distintos tipos de fruta y productos derivados

Almendras y otros frutos secos

Huevos y ovoproductos

Gelatinas

Espicias

Distintas clases de "mix"

Productos de decoración

Resumen

**Preparaciones básicas de repostería**

Introducción

Materias primas empleadas en repostería

Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización

Preparaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización

Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial

Resumen

**Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales**

Introducción

Cocer al horno

Freír en aceite

**Saltear en aceite y en mantequilla**  
**Hervir y cocer al vapor**  
**Otras técnicas de cocción**  
**Resumen**

**Postres elementales**  
**Introducción**  
**Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones**  
**Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería**  
**Resumen**

**Regeneración de productos utilizados en repostería**  
**Introducción**  
**Regeneración: definición**  
**Clases de técnicas y procesos**  
**Identificación de equipos asociados**  
**Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados**  
**Realización de operaciones necesarias para la regeneración**  
**Postres y otros productos preparados. Distintas clases**  
**Resumen**

**Presentación y decoración de postres elementales**  
**Introducción**  
**Técnicas a utilizar en función de la clase de postre**  
**Utilización de manga, cornets, “biberones” y otros utensilios**  
**Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración**  
**Importancia de la vajilla**  
**Resumen**