



## REPOSTERÍA (20 HORAS)

### Objetivo general del curso:

AL FINALIZAR EL CURSO, EL ALUMNO SERÁ CAPAZ DE PRESENTAR Y PREPARAR TODA CLASE DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, APLICANDO CON AUTONOMÍA LAS TÉCNICAS CORRESPONDIENTES, SIENDO CAPAZ DE REALIZAR UNA REPOSTERÍA PROPIA DEL SIGLO XXI.

### Descripción de los Módulos Formativos

**Módulo:** ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

**Horas:** 10

#### Contenidos Específicos:

1.- MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES:

- MASAS HOJALDRADAS
- MASAS BATIDAS O ESPONJADAS
- MASAS ESCALDADAS Y AZUCARADAS

2.- RELLENOS Y CREMAS

-PREPARACIÓN DE RELLENOS Y CREMAS, SELECCIONANDO HERRAMIENTAS Y MATERIAS PRIMAS NECESARIAS.

3.- JARABES, BAÑOS DE COBERTURA Y MERMELADAS

- FASES Y PROCESOS DE ELABORACIÓN
- APLICACIONES Y DESTINOS FINALES

4.- POSTRES EN RESTAURACIÓN:

- POSTRES BÁSICOS
- SEMIFRÍOS
- PREPARACIÓN DE POSTRES.

5.- TARTAS

- TARTAS CLASICAS
- TARTAS CON BASE DE SEMIFRIOS

**Módulo:** PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

**Horas:** 10

#### Contenidos Específicos:

2.1.- ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PASTELERÍA

- CLASIFICACIÓN Y TIPOS DE ACABADOS Y PRESENTACIONES
- DECORACIONES SENCILLAS Y ELABORADAS

2.2.- DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

- POSIBLES COMBINACIONES
- TENDENCIAS EN LA PRESENTACIÓN DE LAS ELABORACIONES
- DECORACIONES CON CHOCOLATE
- COBERTURA DE CHOCOLATE
- PINTADO A PISTOLA
- CONSERVACIÓN Y MATENIMIENTO

2.3.- DECORACIONES CON CARAMELO Y FRUTAS:

- MATERIAS PRIMAS PARA LA OBTENCIÓN DEL CARAMELO, AZUCAR, GLUCOSA, ÁCIDO TARTÁRICO, GEL DE SÍLICE