

UF1054 ELABORACIÓN DE CHOCOLATE Y DERIVADOS, TURRONES, MAZAPANES Y GOLOSINAS



180,00 € - 250,00 €

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la pastelería y confitería, dentro del área profesional panadería, pastelería, confitería y molinería. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de chocolate y derivados, turrones, mazapanes y golosinas.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	60 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE CHOCOLATE Y DERIVADOS, TURRONES, MAZAPANES Y GOLOSINAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESADO DEL CACAO

1. Definición y clasificación de los derivados del cacao según la Reglamentación Técnico Sanitaria.
2. Manteca de cacao.
3. Cacao en polvo.
4. Cacao magro o desgrasado en polvo.
5. Procesado del fruto del cacaotero: selección, limpieza, fermentación, obtención de las habas de cacao y secado.
6. Procesado de las habas de cacao: Lavado de las habas, tostado, triturado (obtención de nibs) y descascarillado, tamizado, alcalinización (opcional), molido (obtención del licor de cacao), alcalinización (opcional), mezcla de distintas variedades, prensado (obtención de la torta de cacao y la manteca de cacao).
7. Procesado de la torta de cacao: Molido de la torta de cacao para obtener cacao en polvo y deodorización de la manteca de cacao.
8. Maquinaria utilizada en los distintos procesos y parámetros de control (Temperatura, tiempo, pH y grado de molido).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CHOCOLATE.

1. Chocolate: definición y clasificación de los tipos de chocolate según la Reglamentación técnico Sanitaria. Sucedáneos de chocolate.
2. - Chocolate en polvo.
3. - Chocolate en polvo para beber.
4. - Chocolate.

5. - Chocolate con leche.
6. - Chocolate familiar con leche.
7. - Chocolate blanco.
8. - Chocolate relleno.
9. - Chocolate a la taza.
10. - Chocolate familiar a la taza.
11. - Bombón de chocolate.
12. Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto. Formulación.
13. Proceso de obtención del chocolate: Mezcla de distintos licores de cacao seleccionados con manteca de cacao y adición de otros ingredientes opcionales (azúcar, leche en polvo, lecitina, vainilla, y otros), prerrefinado, refinado, conchado o malaxado, atemperado, moldeado, enfriamiento, desmoldado.
14. Principales elaboraciones con chocolate: chocolate en tabletas (fino, extrafino, negro, blanco, con leche y sucedáneos) chocolate para baños, rellenos y coberturas, chocolates con frutas, con frutos secos, bombones, coquillas, chocolatinas,, lenguas, figuras, grageas, fideos, cremas de chocolate para untar, cacao azucarado en polvo y con harina.
15. Principales rellenos utilizados para el chocolate. Tipos, elaboración y aplicación.
16. Conservación de chocolate y elaboraciones derivadas. Condiciones y parámetros a controlar.
17. Anomalías más frecuentes (fat bloom, sugar bloom y otras), causas y posibles correcciones.
18. Técnicas básicas de trabajo con chocolate y coberturas: Fundido, templado, enfriado, moldeado, tableteado, y otras.
19. Obtención de chocolates y productos derivados para colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, dietéticos o bajos en calorías, y otros). Principales cambios en las fórmulas y los procesos de elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE MAZAPANES Y TURRONES

1. Definición y tipos y calidades de turrónes y mazapanes según la Reglamentación Técnico Sanitaria.
2. ? Turrón duro (o de Alicante) y blando (o de Jijona).
3. ? Turrónes con fécula.
4. ? Turrónes diversos (yema tostada, nieve, coco, praliné, nata con nueces, chocolate, girlache, y otros).
5. ? Mazapán.
6. ? Mazapán con fécula.
7. ? Elaboraciones complementarias: frutas (confitadas, escarchadas, glaseadas y en almíbar.), polvorones, pesadillas, piñones, anises, almendras de Alcalá o garrapiñadas y otros.
8. Ingredientes principales y su influencia en las características del producto final.

9. Formulación de los distintos tipos de turrone, mazapanes y elaboraciones complementarias
10. Proceso de elaboración de turrone duros y blandos.
11. Proceso de elaboración de turrone diversos.
12. Proceso de elaboración de mazapanes.
13. Procesos de fabricación de elaboraciones complementarias.
14. Características físico-químicas y organolépticas.
15. Posibles anomalías, causas y correcciones.
16. Turrone, mazapanes y elaboraciones complementarias destinadas a colectivos especiales (diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, a la albúmina, y otros). Principales cambios en la formulación y en el proceso de elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE CAMELOS, CHICLES, CONFITES Y OTRAS GOLOSINAS

1. Definición y clasificación de estos productos según la Reglamentación técnico Sanitaria:
2. - Caramelos.
3. - Goma de mascar o chicle.
4. - Confites.
5. - Golosinas.
6. Ingredientes básicos y complementarios. Características e influencia en el producto final.
7. Formulación.
8. Tecnología de fabricación caramelos duros y blandos.
9. Tecnología de fabricación de regaliz.
10. Tecnología de fabricación de gelatinas.
11. Tecnología de fabricación chicles.
12. Tecnología de fabricación grageas y confites.
13. Tecnología de fabricación de otros dulces y golosinas.
14. Parámetros a controlar: temperatura, tiempo, presión y otros.
15. Características físico-químicas y organolépticas.
16. Posibles anomalías, causas y correcciones.