

UF1096 ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS(ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Categorías: [Hostelería y Turismo](#) |

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

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS E INSTALACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería. Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Eliminación de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBTENCIÓN DE MASAS Y PASTAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES.

1. Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
2. Preparación de latas y moldes.
3. Cocción de masas y pastas: horneado, fritura y sartén o plancha.
4. Refrigeración y/o conservación de productos obtenidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MASAS HOJALDRADAS.

1. Materias primas: La harina, materia grasa, agua y sal.
2. Fundamentos del proceso de hojaldrado: amasado, volteado, metodo de elaboracion y desarrollo del hojaldre.
3. Tipos de hojaldre:
4. * Hojaldre común.
5. * Hojaldre invertido.
6. * Hojaldre rápido.
7. * Hojaldre mitad/mitad.
8. Principales elaboraciones de masas hojaldradas: Palmeras, lazos, canutillos, milhojas y otras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MASAS BATIDAS O ESPONJADAS, ESCALDADAS Y AZUCARADAS.

1. Procesos de elaboración.
2. Principales elaboraciones con masas batidas:
3. Bizcochos cocidos al vapor: capuchina y bizcocho imperial.
4. Bizcochos ligeros: espuma o soletilla.

5. Bizcochos superligeros: Planchas y bizcocho para enrollar.
6. Bizcochos pesados: Genoves, joconda, franchipán, rusos, sacher, magdalenas, cakes y otros.
7. La pasta choux.
8. Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas.
9. Principales piezas que se elaboran con la pasta choux: Bocaditos de nata, buñuelos de viento, duquesas, relámpagos, eclairs y otras.
10. Proceso general de elaboración de masas azucaradas: ingredientes, técnicas y pasos a seguir.
11. Principales elaboraciones con masas azucaradas:
12. Las pastas de manga: lenguas de gato, pastas rizadas, pastas de té, virutas, pasta de coco y otras.
13. Las pastas secas: pasta sableux, quebrada dulce y salada, brisa, flora y pastas españolas: mazapán, mantecados y polvorones.
14. Pastas de bavas y savarines.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MASAS FRITAS.

1. Ingredientes y técnicas.
2. Procesos de elaboración.
3. Principales masas fritas: churros, huesos de San Expedito, pasta Orly, pestiños y bartolillos, flores y otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

1. Decoración de productos en pastelería/repostería. Normas y combinaciones básicas. Control y valoración de resultados.
2. Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.
3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.