

UF0293

Elaboraciones complementarias en panadería y bollería

Descripción:

Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

Nº de horas:

80 horas

Objetivos:

- Realizar el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas dulces y saladas para productos de panadería y bollería.

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos específicos previos para cursar el módulo con aprovechamiento, sin embargo es aconsejable tener nociones básicas de matemáticas, ciencias y tecnología así como una buena comprensión lectora para asimilar con mayor facilidad estos contenidos.

Se recomienda contar con aptitudes como habilidades manuales y organizativas, perseverancia, constancia, creatividad y atención.

Dirigido a empresas y particulares que quieran formarse en el Oficio de la Panadería y Pastelería.

Contenido UF0293: Elaboraciones complementarias en panadería y bollería**Unidad Didáctica 1. Proceso de elaboración de cremas con huevo**

- 1.1. Tipos: crema pastelera, crema pastelera para hornear, yema, de mantequilla y otras
- 1.2. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
- 1.3. Formulación de las distintas elaboraciones
- 1.4. Secuencia de operaciones
- 1.5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia, etc., de cada crema
- 1.6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
- 1.7. Conservación y normas de higiene
- 1.8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

Unidad Didáctica 2. Proceso de elaboración de cremas batidas

- 2.1. Tipos: crema de almendras, crema muselina, crema de moka, crema de trufa, nata montada y otras
- 2.2. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
- 2.3. Formulación de las distintas elaboraciones
- 2.4. Secuencia de operaciones
- 2.5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
- 2.6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
- 2.7. Conservación y normas de higiene
- 2.8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

Unidad Didáctica 3. Proceso de elaboración de cremas ligeras

- 3.1. Tipos: Chantilly, fondant y otras
- 3.2. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
- 3.3. Formulación de las distintas elaboraciones
- 3.4. Secuencia de operaciones
- 3.5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
- 3.6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes
- 3.7. Conservación y normas de higiene
- 3.8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

Unidad Didáctica 4. Proceso de elaboración de rellenos salados

- 4.1. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras
- 4.2. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración

- 4.3. Formulación de las distintas elaboraciones
- 4.4. Secuencia de operaciones
- 4.5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
- 4.6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
- 4.7. Conservación y normas de higiene
- 4.8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

Unidad Didáctica 5. Proceso de elaboración de cubiertas

- 5.1. Tipos: glaseados, con pastas de almendra, crema de chocolate, brillos de frutas y otras
- 5.2. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
- 5.3. Formulación de las distintas elaboraciones
- 5.4. Secuencia de operaciones
- 5.5. Determinación del punto de montaje, batido, consistencia y características propias de cada elaboración
- 5.6. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
- 5.7. Conservación y normas de higiene
- 5.8. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Panadería y bollería (INAF0108)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto, B.O.E. número 233 de 26 de septiembre 2009, por el que se establecen tres certificados de profesionalidad de la familia profesional de Industria Alimentaria.