

UF1053

Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería

Descripción:

Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

N° de horas:

40 horas

Objetivos:

- Realizar los procesos de preparación de elaboraciones complementarias para pastelería-repostería, de modo que resulten aptas para su consumo directo o para completar platos y productos.
- Identificar y aplicar los métodos y equipos adecuados en la conservación y regeneración de productos complementarios para elaboraciones de pastelería y repostería.

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 UF1053: Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería**Unidad Didáctica 1. Operaciones previas a las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería**

- 1.1. Deducción y cálculo de las necesidades de género en función de las elaboraciones a desarrollar
- 1.2. Aprovisionamiento interno: formalización de documentación y realización de operaciones
- 1.3. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
- 1.4. Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas para las elaboraciones complementarias de pastelería y repostería
- 1.5. Identificación, manejo y parámetros de control de los equipos asociados

Unidad Didáctica 2. Elaboración de cremas o rellenos dulces

- 2.1. Principales tipos de cremas
- 2.2. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
- 2.3. Formulación de las distintas elaboraciones y secuencia de operaciones
- 2.4. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada crema
- 2.5. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
- 2.6. Conservación y normas de higiene
- 2.7. Identificación de los productos finales adecuados para cada tipo de crema

Unidad Didáctica 3. Elaboración de rellenos salados

- 3.1. Tipos: cremas base para rellenos salados, crema bechamel y otras
- 3.2. Identificación de los ingredientes propios de cada elaboración
- 3.3. Formulación de las distintas elaboraciones y secuencia de operaciones
- 3.4. Determinación del punto de montaje, batido y consistencia y características propias de cada elaboración
- 3.5. Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes. Posibles correcciones
- 3.6. Conservación y normas de higiene
- 3.7. Identificación de los productos adecuados para cada tipo de crema
- 3.8. Elaboración de cubiertas en pastelería
- 3.9. Elaboraciones complementarias de pastelería y repostería para colectivos especiales: diabéticos, celíacos, intolerantes a la lactosa, al huevo y otros

Unidad Didáctica 4. Aplicación de las técnicas de frío en elaboraciones complementarias de pastelería-repostería

- 4.1. Adaptación de las fórmulas y procesos de elaboración
- 4.2. Congelación-descongelación de productos complementarios de pastelería y repostería
- 4.3. Refrigeración de productos complementarios de pastelería
- 4.4. Equipos específicos: composición y regulación
- 4.5. Principales anomalías, causas y posibles correcciones

Más Información:

Unidad Formativa transversal perteneciente a la familia profesional de pastelería y confitería.

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, B.O.E. número 136 de 8 de junio de 2011, por el que se establecen trece certificados de profesionalidad de la familia profesional de Industria Alimentaria.