

UF1054

Elaboración de chocolate y derivados, turrónes, mazapanes y golosinas

Descripción:

Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

Nº de horas:

60 horas

Objetivos:

- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas y determinar las operaciones de procesado del cacao, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas y efectuar las operaciones de elaboración de productos de chocolatería y derivados consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas y efectuar las operaciones de elaboración de turrones y mazapanes consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Especificar los procedimientos, completar las fórmulas y efectuar las operaciones de elaboración de caramelo, chicle, regaliz, confites, gelatinas y otras golosinas consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

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 UF1054: Elaboración de chocolate y derivados, turrones, mazapanes y golosinas**Unidad Didáctica 1. Procesado del cacao**

- 1.1. Definición y clasificación de los derivados del cacao según la Reglamentación Técnico Sanitaria
- 1.2. Manteca de cacao
- 1.3. Cacao en polvo
- 1.4. Cacao magro o desgrasado en polvo
- 1.5. Procesado del fruto del cacaotero: selección, limpieza, fermentación, obtención de las habas de cacao y secado
- 1.6. 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)
- 1.7. Procesado de la torta de cacao: Molido de la torta de cacao para obtener cacao en polvo y deodorización de la manteca de cacao
- 1.8. Maquinaria utilizada en los distintos procesos y parámetros de control (Temperatura, tiempo, pH y grado de molido)

Unidad Didáctica 2. Elaboración de chocolate

- 2.1. Chocolate: definición y clasificación de los tipos de chocolate según la Reglamentación técnico Sanitaria. Sucedáneos de chocolate
- 2.2. Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto. Formulación
- 2.3. 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
- 2.4. 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
- 2.5. Principales rellenos utilizados para el chocolate. Tipos, elaboración y aplicación
- 2.6. Conservación de chocolate y elaboraciones derivadas. Condiciones y parámetros a controlar
- 2.7. Anomalías más frecuentes (fat bloom, sugar bloom y otras), causas y posibles correcciones
- 2.8. Técnicas básicas de trabajo con chocolate y coberturas: Fundido, templado, enfriado, moldeado, tableteado, y

otras

2.9. 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 turrone

3.1. Definición y tipos y calidades de turrone y mazapanes según la Reglamentación Técnico Sanitaria

3.2. Ingredientes principales y su influencia en las características del producto final

3.3. Formulación de los distintos tipos de turrone, mazapanes y elaboraciones complementarias

3.4. Proceso de elaboración de turrone duros y blandos

3.5. Proceso de elaboración de turrone diversos

3.6. Proceso de elaboración de mazapanes

3.7. Procesos de fabricación de elaboraciones complementarias

3.8. Características físico-químicas y organolépticas

3.9. Posibles anomalías, causas y correcciones

3.10. 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 caramelos, chicles, confites y otras golosinas

4.1. Definición y clasificación de estos productos según la Reglamentación Técnico Sanitaria

4.2. Ingredientes básicos y complementarios. Características e influencia en el producto final

4.3. Formulación

4.4. Tecnología de fabricación de caramelos duros y blandos

4.5. Tecnología de fabricación de regaliz

4.6. Tecnología de fabricación de gelatinas

4.7. Tecnología de fabricación de chicles

4.8. Tecnología de fabricación de grageas y confites

4.9. Tecnología de fabricación de otros dulces y golosinas

4.10. Parámetros a controlar: temperatura, tiempo, presión y otros

4.11. Características físico-químicas y organolépticas

4.12. Posibles anomalías, causas y correcciones

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de pastelería y confitería (INAF0109)

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.