



Curso Chocolate y Repostería

Presentación y Decoración de Productos de Repostería y Pastelería.

Introducción

1.- El curso del chocolate y pastelería te ayuda a preparar las bases de un buen trabajo con los usos del Chocolate esta materia. Así como su historia, usos, atemperado, dulces, bombones, la técnica a nivel de restauración y de obrador, pequeñas piezas

2.- Presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración. - Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final

3.-. Preparaciones con azúcar, técnicas específicas, como integrar técnicas de vanguardias con la pastelería tradicional.

Los objetivos son:

- Conocer el complejo mundo del chocolate, las técnicas para expresar creatividad desarrollar una propia repostería, modelar nuevos diseños de decoración.
- Enriquecer el perfil profesional actualizar los conocimientos con la integración de técnicas y materias primas no tradicionales.
- Usar nuevas tecnologías y sus aplicaciones con el fin de lograr nuevas piezas.
- Realizar nuevas composiciones, fusionar materias primas y técnicas estudiadas

Titulación

- Curso de Chocolate y Repostería práctico
- Presentación y Decoración de Productos de Repostería y Pastelería

MATRICULA: 200€ y 4 pagos fraccionados de 150€ : Total Curso 800€

Más información TEL. 688 685 146...

Contenido

EL Chocolate

1.- HISTORIA DEL CHOCOLATE

Origen. La expansión del cacao, el cacao, la industria. Plantación, frutos derivados y variantes.

2.- EL CHOCOLATE COMO MATERIA PRIMA

Las características y diferentes formas de elaborar a partir del cacao y del chocolate. Características del chocolate. Tipos de chocolate y sus componentes del chocolate.

3.- MAQUINAS Y UTENSILIOS.

Utensilios específicos para la repostería con el chocolate. Utillaje y equipos complementarios.

4.- OTRAS MATERIAS PRIMAS

Esencias, aromatizante y especias, Frutas. Frutos secos, Café, té o cereales.

Otros: Azúcar, leche, huevo, harina, agua. Aditivos.

5.- TÉCNICAS BASICAS DEL CHOCOLATE.

Como fundir o derretir el chocolate. Templado o atemperado, pincelar, cubrir o modelar. Decoraciones en chocolate. Recomendaciones para trabajar con chocolate.

6.- NORMATIVA DE SEGURIDAD E HIGIENE

Conceptos fundamentales en higiene alimentaria. Contaminación de alimentos. Riesgos Bacterianos. Principales toxiinfecciones alimentarias. La higiene del manipulador. Los buenos hábitos higiénicos. Las normas sanitarias. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Buenas prácticas de fabricación. Gestión de residuos. Las buenas Prácticas de higiene sanitaria.

Decoración de Productos de Repostería

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PASTELERÍA

1. Normas y combinaciones organolépticas básicas: los sentidos.
2. Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería.
3. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución.
4. Decoraciones sencillas: baños, escarchados y borduras, entre otras.
5. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA.

1. Decoración de productos de 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.
4. Tendencias en la presentación de elaboraciones. Decoraciones de chocolate.
5. Pasos más importantes para trabajar la cobertura. Posibles problemas y como evitarlos.

6. Composición básica de las coberturas. trabajos con chocolate (piezas de chocolate, bombonería, motivos decorativos).
7. Pintado a pistola: elaboración de la pintura, tipos de compresores, condiciones previas para pintar, modo de preparar la pintura y pintado.
8. Conservación y almacenamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DECORACIONES CON CARAMELO Y FRUTAS.

1. Materias primas para la obtención del caramelo
2. El azúcar: puntos y aplicaciones
3. Utensilios para elaborar y trabajar el caramelo.
4. Cocción del azúcar.
5. Algunos trabajos (flores, hojas, lazos o piezas sopladas).
6. Conservación y almacenamiento.
7. Decoraciones con frutas.
8. Identificación y selección de las frutas más apropiadas para la decoración de productos de pastelería.
9. Utensilios para la talla y manipulación de frutas.
10. Posibles problemas y como evitarlos.
11. Conservación y almacenamiento.