

## Pastelero

➤ **Modalidad: Distancia.**

➤ **Duración: 84 horas.**

➤ **Objetivos:**

Realizar las operaciones de elaboración de pasteles, preparando las materias primas necesarias según fórmula, mezclando ingredientes, elaborando masas y cremas, horneando y añadiendo los productos complementarios de decoración, aplicando la normativa técnico-sanitaria y normas de higiene y seguridad vigentes.

➤ **Contenidos:**

- Repostería. Emplazamiento y distintas áreas de trabajo: La pastelería a través de los siglos. El oficio de pastelero. Vocabulario culinario de la pastelería. Emplazamientos y áreas de trabajos.
- Repostería básica: Generalidades. Las harinas. El azúcar. La leche y la nata. Los huevos. El diamalt. La mantequilla, margarina y grasas. La levadura. Los aromas. Los colorantes. Las frutas: diversos tipos de conservación y preparación. Otras materias que entran en la fabricación de repostería.
- Masas de levadura: Preparación de la torta de levadura y obtención de la pasta, con levadura natural o madre. Obtención de la pasta con levadura prensada. Elaboración de la pasta para bollos. Diferentes tipos de bollos. La fermentación controlada.
- Bizcochos y masas bizcochadas: Las pastas de fondo o masas de bizcocho. Diferentes masas de fondo y bizcochadas. La pasta «biscuit». Recetario de galletas y bizcochos. Recetas de glaseados para bizcochos. Composiciones de dorado para galletas. El plum cake. La pasta sablee. La masa de churros.
- Postres a base de frutas: Masas utilizadas para tartas de frutas y otros postres a base de frutas. Pasteles con frutas. Costradas con frutas. Otros postres o dulces a base de frutas. La fruta confitada. Pulpa y jugo de frutas. Buñuelos de frutas.
- Postres varios y postres al baño María: Postres varios. Las crepes. Las filloas. El arroz con leche. La leche frita. Los huesos de santo. Las torrijas. Las cremas. Postres al baño María. El flan. El pudding o budín. El plum-pudding.
- Decoración: Decoración de azúcar. Cocción del azúcar. Medio de averiguar la cocción. Diferentes formas de empleo del azúcar en decoración. La decoración en pastelería. La decoración con cucurucho.
- Pasteles y piezas pequeñas: Tartaletas y tartitas. Pastitas y pastas. Parisinos. Tortitas, galletas y galletitas. Charlotitas y pastelitos. Macarrones y ausonias. Cremitas y lionesas. Merengues. Otros tipos de pasteles pequeños. Borduras y savarines. Cremas. Los souffles. Las salsas dulces.
- Las tartas: Las tartas: recetas y técnicas de ejecución. Tartas o similares de renombre internacional. Brazo de gitano, tronco de navidad, trufas.



- Preparaciones saladas: Entradas y entremeses. Las crepes. Las pizzas. Empanadas y empanadillas. Otras preparaciones saladas.
- Equipo y menaje utilizado: Los hornos y tornos. Las hornillas. Pequeña maquinaria. El material frigorífico. Las pequeñas herramientas.