



**La mejor formación a tu alcance.**

# Repostería: Elaboración y Decoración

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- 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.

Contenidos:

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS PROPIAS DE REPOSTERÍA

Características de la maquinaria utilizada.  
Batería, distintos moldes y sus características.  
Utillaje y herramientas.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

Harina: distintas clases y usos.  
Mantequilla y otras grasas.  
Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.  
Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.  
Distintos tipo de fruta y productos derivados (mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.)  
Almendras y otros frutos secos.  
Huevos y ovoproductos.  
Gelatinas, especias,?  
Distintas clases de ?mix?  
Productos de decoración.



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)



# La mejor formación a tu alcance.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PROPIAS DE REPOSTERÍA

Materias primas empleadas en repostería.

Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.

Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.

Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE COCINADO EMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE MÚLTIPLES APLICACIONES DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES

Asar al horno

Freír en aceite

Saltear en aceite y en mantequilla.

Hervir y cocer al vapor.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. POSTRES ELEMENTALES

Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN REPOSTERÍA

Regeneración: Definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

Postres y otros productos preparados. Distintas clases.

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE POSTRES ELEMENTALES

Técnicas a utilizar en función de la clase de postre.

Utilización de manga, cornets, ¿biberones? y otros utensilios.

Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración.

# La mejor formación a tu alcance.

Importancia de la vajilla.