



Elaboración de Productos de Bollería

Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

Objetivos:

- Aprender las formulaciones de los distintos tipos de bollería.
- Familiarizarse con el proceso de elaboración y los entornos de trabajo.
- Conocer los múltiples factores que intervienen en la calidad final de las piezas.
- Saber adaptar el proceso productivo a diferentes condiciones de trabajo.
- Conocer los beneficios de los procesos manuales y mecánicos.
- Identificar las fases y fundamentos de la refrigeración y ultracongelación aplicada a la bollería.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERIZACIÓN DE LOS TIPOS DE MASAS Y PRODUCTOS DE BOLLERÍA.

Clasificación de los productos de bollería según la Reglamentación técnico-sanitaria.
Masas especiales: Para celíacos (sin gluten), cardiosaludables y dietéticas (con bajo contenido o sin sal, grasas y azúcares añadidos) y masas para diabéticos (sin azúcares añadidos).
Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
Preparación de la esponja. Variables a controlar y beneficios de su uso.
Descripción de las características químicas físicas, reológicas y organolépticas de las masas de bollería.
Factores que influyen en las características de las masas.
Productos finales de bollería: características, tipos, propiedades físico-químicas y organolépticas.
Determinaciones organolépticas (test sensoriales y catas) y físico-químicas básicas de los productos de bollería.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE BOLLERÍA.

Operaciones previas: Acondicionamiento del obrador, maquinaria, utillaje y materias primas.
Dosificación o pesado de ingredientes. Procesos manuales y automatizados.



Amasado. Variables a controlar.

Reposo en masa o en bloque. Efectos sobre las características de las masas.

Obtención de piezas individuales. División, heñido o boleado, reposos en pieza y formado. Procesos manuales o mecánicos. Secuencia de ejecución y parámetros de control.

Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuencia de ejecución y parámetros de control.

Entablado manual o mecánico.

Proceso de fermentación: Fundamentos. Tipos de fermentación. Equipos. Parámetros de control.

Corte o greñado manual o mecánico: Fundamento del proceso. Técnicas utilizadas.

Tratamiento térmico de las masas de bollería: Cocción o fritura: Acondicionamiento previo de las piezas. Equipos de tratamiento térmico: hornos y freidoras. Tipos y características. Carga manual o mecánica, útiles y equipos. Reacciones físico-químicas que tienen lugar durante el tratamiento térmico.

Deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones e influencia en el producto final.

Anomalías más frecuentes, causas y posibles correcciones en las distintas etapas del proceso de elaboración de masas de bollería.

Variantes tecnológicas en los procesos de elaboración de masas de bollería para colectivos especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIONES TÉCNICAS DEL FRÍO EN BOLLERÍA.

Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada.

Fermentación controlada y aletargada.

Masa ultracongelada antes o después de la fermentación.

Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores.

Anomalías, causas y posibles correcciones.

Regeneración de masas ultracongeladas.

Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en bollería.