

# ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTERERÍA Y TÉCNICAS DE BÚSQUEDA DE EMPLEO 60 HORAS

## 1. MATERIALES NECESARIOS DE UN OBRADOR DE PANADERIA Y PASTERERIA

Maquinaria específica de un obrador , pequeño y gran utillaje imprescindible para la confección de pastelería y panadería

## 2. PRODUCTOS BÁSICOS

- Harinas de trigo, harinas alternativas, harinas sin gluten, levadura de panadero fresca, masa madre, poolish, esponja, biga

## 3. PRODUCTOS ACCESORIOS

- Agua ,sal, materias grasas, leche, azúcar, huevos etc.

## 4. MATERIA PRIMA , FUNDAMENTOS, HARINAS, CHOCOLATE, CREMAS ETC

## 5. INTRODUCCIÓN A LAS HARINAS, CLASIFICACIÓN, HARINAS NO PANIFICABLES

- Diferentes tipos de harinas, harinas integrales y harinas no panificables

# PANADERÍA Y PASTELERÍA

## 150 HORAS

### 1. ELABORACIONES DE PANES Y DERIVADOS

- Masas básicas, masa madre y pre fermentos

### 2. TECNICAS DE PASTELERIA

- La emulsificación, la aireación, el espesamiento, y la gelificación)

### 3. ELABORACIONES DE MOUSSE, PARFAIT, SEMIFRIOS, INDIVIDUALES ETC

- Cremas, pasta bomba, entremeses etc

### 4. EL CHOCOLATE, TÉCNICAS Y TEMPLADO

- Elaboraciones con chocolate, tartas, mousses, petifour etc.)

### 5. TARTAS EMBLEMÁTICAS

- Bizcochos, tarta San Marcos, tocino de cielo, Sacher, manzana etc.)

### 6. POSTRES DE RESTAURANTE Y EMPLATADOS

- La pastelería en plato, postres de restaurante fríos, calientes y emplatados