



Talento Joven

Cree en ti

Contenido del curso

ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y TÉCNICAS DE BÚSQUEDA DE EMPLEO (60 HORAS)

1. MATERIALES NECESARIOS DE UN OBRADOR DE PANADERIA Y PASTELERIA

- 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

6. TÉCNICAS DE BÚSQUEDA DE EMPLEO

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, petit four 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