

INAF106

PASTELERÍA ARTESANA: TÉCNICAS DE BASE



Descripción:

En este curso vamos a explicar las principales técnicas de base de la pastelería artesana. Se estudiarán los principales ingredientes utilizados, los procedimientos habituales y el utillaje necesario para realizar las elaboraciones más representativas.

Horas: 20

Objetivos generales:

- Adquirir los conocimientos básicos, teóricos y prácticos sobre los diferentes tipos de materias primas utilizadas en la repostería artesana.
- Conocer las principales elaboraciones de la pastelería y repostería artesana.

Contenido INAF106

Unidad didáctica 1. Técnicas de aplicación habituales

- 1.1. Masa de petisú, bizcocho, planchas y bizcochos de soletilla (melindros).
- 1.2. Decoración de pasteles tradicionales: nata y trufa, Massini, nata y yema quemada.
- 1.3. Milhojas con base de hojaldre y mantequilla.
- 1.4. Surtido de hojaldres con base de margarina y mantequilla: palmeras (palmiers), pequeñas y grandes.
- 1.5. Problemas más comunes y sus soluciones.
- 1.6. Procedimientos de ejecución y utillaje más habitual.