

UF0069

Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales



En este curso se explica cómo realizar toda clase de elaboraciones básicas de repostería y postres elementales realizados con productos de pastelería. Se estudian la maquinaria y el utillaje con los que realizar dichos postres y se analizan en profundidad las materias primas más comunes en dichas elaboraciones. También se tratan las preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de la repostería y se ahonda en cada una de sus técnicas. Del mismo modo, se presta atención a las técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales, y se estudian las características de estos últimos.

Asimismo, y dada su importancia, se abarca la regeneración de los productos utilizados en repostería, las fases del proceso, los riesgos de ejecución y el control de resultados de cada uno de ellos. Por último, se presta atención a la presentación y la decoración de postres elementales para lograr postres creativos y llamativos

Los contenidos desarrollados se corresponden con los de la UF0069 Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales, incluida en el Módulo Formativo (MF0261_2) Técnicas culinarias, correspondiente al **Certificado de Profesionalidad H0TR0408 Cocina**, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto.

CONTENIDO:

1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería
2. Materias primas
3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería;
4. Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales
5. Postres elementales
6. Regeneración de productos utilizados en repostería
7. Presentación y decoración de postres elementales

