

CURSO DE FORMACIÓN CONTÍNUA

PANADERÍA Y PASTELERÍA PROFESIONAL



ACREDITADO POR LA UNIVERSIDAD NEBRIJA, LA
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA Y LA
ACADEMIA IBEROAMERICANA DE GASTRONOMIA

CHEF CAMPUS CULINARY INSTITUTE
MADRID - ESPAÑA

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS
VERSIÓN 1-1021



CONTENIDO

I.-Pastelería Tradicional

I.1.- Introducción a la Pastelería.

- I.1.1.-Mise en place.
 - I.1.1.1.-La medición.
- I.1.2.-Ingredientes e insumos básicos de pastelería.
 - I.1.2.1.-Harinas.
 - I.1.2.2.-Agentes leudantes.
 - I.1.2.3.- Azúcares.
 - I.1.2.4.-Grasas o Agentes humectantes.
 - I.1.2.5.-Agentes espesantes.
 - I.1.2.6.-Agentes gelificantes.
 - I.1.2.7.-Saborizantes.
- I.1.3.-Implementos básicos de pastelería.
- I.1.4.-Técnicas básicas de pastelería.

I.2.-Masas básicas de pastelería.

- I.2.1.-Confección y cocción en pastelería. Puntos críticos. Glosario de términos.
- I.2.2.-Batidos livianos.
- I.2.3.-Batidos pesados.
- I.2.4.-Masas quebradas y galletería.
- I.2.5.-Pasta Choux.
- I.2.6.-Masas líquidas.
- I.2.7.-Masas laminadas no hojaldradas.
- I.2.8.-Masa de hojaldre.

I.3.-Otras preparaciones básicas de pastelería.

- I.3.1.-Merengues.
- I.3.2.-Mousse y Bavaroise.
- I.3.3.-Suflés.
- I.3.4.-Postres Cremosos.



CONTENIDO

El estudiante estará en capacidad de:

- 1) Conocer e identificar los ingredientes, utensilios y herramientas necesarias para trabajar en pastelería.
- 2) Comprender el tratamiento adecuado de los insumos y utensilios, así como dominar y poner en funcionamiento todos los implementos y máquinas al servicio de la pastelería.
- 3) Estudiar la reacción de los ingredientes entre sí, así como sus cambios cuando son sometidos a diferentes temperaturas.
- 4) Conocer, dominar, e identificar la utilidad de las diferentes técnicas de pastelería.
- 5) Ejecutar correctamente las diferentes técnicas, cremas, masas y otras preparaciones básicas de la pastelería.
- 6) Asegurar la inocuidad y la calidad de los productos de pastelería.



CONTENIDO

II.-Pastelería Profesional

II.1.- El azúcar cocida. Del almíbar al caramelo.

II.1.1.-Confecciones y decoraciones con azúcar cocida.

II.2.- El Chocolate.

II.2.1.-El temperado del chocolate y sus aplicaciones.

II.2.3.-Confecciones y decoraciones con chocolate.

II.3.- Técnicas de decoración de pasteles.

II.3.1.-El uso de la manga pastelera y su aplicación en la decoración.

II.4.- Postres clásicos y tradicionales alrededor del mundo.

II.4.1.-El uso de la manga pastelera y su aplicación en la decoración.

II.5.- Ejecución de:

II.5.1.-Postres clásicos con aplicación y combinación de técnicas modernas (Deconstrucción).

II.6.- Ejecución de postres para hoteles y restaurantes.

II.6.1.-Postres en serie. Estaciones de trabajo, trabajo en equipo, agilidad en la ejecución.

II.6.2.-Elaboración de buffet o mesas de dulces.



CONTENIDO

El estudiante estará en capacidad de:

- 1) Conocer, dominar, aplicar e identificar la utilidad de las diferentes técnicas avanzadas de pastelería para lograr productos vanguardistas y con excelente acabado.
- 2) Perfeccionar y optimizar la utilización correcta de las materias primas buscando el mejor rendimiento de las mismas.
- 3) Conocer el costo de las materias primas y su incidencia en el producto final.
- 4) Lograr la ejecución de técnicas avanzadas en producciones de gran volumen.
- 5) Planificar, organizar y dirigir el funcionamiento del área gastronomía enfocado hacia la pastelería en restaurantes, hoteles y afines.



CONTENIDO

III.-Panificación Artesanal

III.1.- El Pan en la Historia del Hombre.

III.2.- Ingredientes para la elaboración del Pan y sus características

III.2.1.-Ingredientes Básicos

III.2.1.1.-Harinas.

III.2.1.2.-Levaduras.

III.2.1.3.-Agua.

III.2.1.4.-Sal.

III.3.- Ingredientes Enriquecedores

III.3.1.-Ingredientes Básicos

III.3.1.1.-Azúcar.

III.3.1.2.-Materia grasa.

III.3.1.3.-Leche.

III.3.1.4.-Huevo.

III.3.- Ingredientes Enriquecedores

III.4.1.-Ingredientes Básicos

III.4.1.1.-Oxidantes : Ácido ascórbico

III.4.1.2.-Método Esponja.

III.4.1.3.-Método de Panificación Retardada.

III.4.1.4.-Autolisis.

III.4.1.5.-Método Indirecto: Utilización de Masas Madres y Pre-Fermentos.

III.4.1.6.-Tipos de Masas Madres:

- Masa Madre Natural Líquida.
- Masa Madre Natural Dura

III.4.1.7.-Tipos de Pre Fermentos:

- Poolish
- Biga
- Pie Francés



CONTENIDO

III.5.- Elaboración de Masas Laminadas: el Hojaldre aplicado a la panadería.

III.6.- Vocabulario básico.

III.7.- Equipo y Maquinarias

III.8.- Recetas de Panes y Bollerías (dulces y salados)

En este Módulo de Formación en Panificación Artesanal el estudiante aprenderá los fundamentos esenciales para la elaboración del Pan, así como a trabajar las técnicas, importancia de los ingredientes y levaduras, temperaturas, formulación de recetas, usos de masa madre, amasados y horneados, así como recetas de panes universales (estacionales y de diferentes países del mundo). Para ser panadero se requiere amor al pan, a los olores implícitos en su proceso de elaboración, así como tiempo y paciencia: ¡hay que dejar que el pan crezca!

OBJETIVOS:

El estudiante estará en capacidad de: Identificar las materias primas y sus calidades para ser utilizadas en la industria del pan, considerando normas establecidas. Analizar las cualidades y características organolépticas de las materias primas e insumos, según normas técnicas establecidas. Elaborar diferentes tipos de masas y panes, aplicando técnicas de mezclado, amasado, fermentación y horneado, y su procesos establecidos conforme a normas de higiene y seguridad del trabajo. Aprender a formular sus propias recetas para la elaboración del pan

