



**(UF0069)  
ELABORACIONES  
BÁSICAS DE REPOSTERÍA  
Y POSTRES  
ELEMENTALES.**

---

**SKU:** 10189IN

## **OBJETIVOS**

- \*Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales.
- \*Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales.
- \*Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las preparaciones básicas de repostería y postres elementales para su uso o consumo posterior.
- \* Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **Maquinaria, batería, utillaje y herramientas propias de repostería**

Introducción

Características de la maquinaria utilizada

Batería, distintos moldes y sus características

Utillaje y herramientas

Resumen

### **Materias primas**

Introducción

Harina: distintas clases y usos

Mantequilla y otras grasas

Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes

Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate  
Distintos tipos de fruta y productos derivados  
Almendras y otros frutos secos  
Huevos y ovoproductos  
Gelatinas  
Especias  
Distintas clases de “mix”  
Productos de decoración  
Resumen

### **Preparaciones básicas de repostería**

Introducción  
Materias primas empleadas en repostería  
Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración.  
Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación.  
Utilización  
Preparaciones a base de: azúcar, cremas, frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización  
Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial  
Resumen

### **Técnicas de cocinado empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales**

Introducción  
Cocer al horno  
Freír en aceite  
Saltear en aceite y en mantequilla  
Hervir y cocer al vapor  
Otras técnicas de cocción  
Resumen

### **Postres elementales**

Introducción  
Importancia del postre en la comida. Distintas clasificaciones  
Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de los postres elementales más representativos de repostería  
Resumen

### **Regeneración de productos utilizados en repostería**

Introducción  
Regeneración: definición  
Clases de técnicas y procesos  
Identificación de equipos asociados

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

Postres y otros productos preparados. Distintas clases

Resumen

### **Presentación y decoración de postres elementales**

Introducción

Técnicas a utilizar en función de la clase de postre

Utilización de manga, cornets, “biberones” y otros utensilios

Cremas, chocolates y otros productos y preparaciones empleados en decoración

Importancia de la vajilla

Resumen