



Pastelería artesana: técnicas de base

Objetivos

□ **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.

Contenidos

Pastelería artesana: técnicas de base	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Técnicas de aplicación habituales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masa de petisú, bizcocho, planchas y bizcochos de soletilla (melindros). <ul style="list-style-type: none"> ○ Masa de petisú, bizcocho, planchas y bizcochos de soletilla (melindros). ○ Masa de bizcocho. ○ Masa de plancha. ○ Bizcochos de soletilla o melindros. • Decoración de pasteles tradicionales: nata y trufa, Massini, nata y yema quemada. <ul style="list-style-type: none"> ○ Nata y trufa. ○ Massini. ○ Nata y yema quemada. • Milhojas con base de hojaldre y mantequilla. • Surtido de hojaldres con base de margarina y mantequilla: palmeras (palmiers), pequeñas y grandes. • Problemas más comunes y sus soluciones. • Procedimientos de ejecución y utillaje más habitual. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividades de evaluación UA 01: masas escaldadas. Actividades de evaluación 2 UA 01: melindros. Actividades de evaluación 3 UA 01: nata montada. Actividades de evaluación 4 UA 01: boquillas de la manga pastelera.	2 horas
Tiempo total de la unidad	19.30 horas
Examen final / Evaluación final	30 minutos
1 unidades	20 horas