

## Objetivos

Desarrollar los procesos de elaboración de postres de cocina, aplicando las técnicas inherentes a cada proceso.

Diseñar y realizar decoraciones para los postres de cocina y montar expositores aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

Efectuar operaciones de acabado y decoración de postres de cocina de acuerdo con su definición, estado o, en su caso, tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

Practicar posibles variaciones en las elaboraciones de postres de cocina, ensayando modificaciones en cuanto a la forma y corte de los géneros, motivos de decoración, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.

## Contenidos

### Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración

Introducción

Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones

Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación

Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración

Resumen

### Elaboración de postres a base de frutas

Introducción

Postres a base de frutas: descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación

Principales postres a base de frutas

Ensaladas de frutas

Compotas, macedonias, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas

Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros

Postres con nombre propio: albaricoques Condé, plátano flambé y otros

Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

Resumen

### Elaboración de postres a base de lácteos y huevos

Introducción

Postres a base de lácteos y huevos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación. Características generales

Principales postres a base de lácteos

Arroz con leche

Arroz emperatriz

Flanes y puddings

Natillas

Crema catalana

Soufflé de crema

Tortillas: tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla soufflé

Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

Resumen

### Elaboración de postres fritos o de sartén

Introducción

Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación

Principales postres fritos o de sartén

Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

Resumen

### Elaboración de semifríos

Introducción

Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación

Principales tipos de semifríos

Bavarois: de crema, frutas o licores

Carlotas

Espumas o mousses: mousse de chocolate (base de crema inglesa o pasta bomba), mousse de chocolate cruda o mousse de frutas

Tartas con base de mousse

Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos

Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos

Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

Resumen

### Las tartas

Introducción

Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación. Características generales

Principales tartas

Tartas con crema de mantequilla: tarta de moka, tarta de chocolate y otras

Tartas de yema

Tartas con base de nata

Tarta de queso

Brazo de gitano

Tartas con nombre propio: Sacher, Ópera, Santiago y otras

Procedimientos de ejecución de las tartas

Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

Resumen

### Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería

Introducción

Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones

Procedimiento de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados

Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental

Resumen

### Participación en la mejora de la calidad en postres de cocina

Introducción

Aseguramiento de la calidad

APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)

Certificación de los sistemas de calidad

Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Resumen

