

PROGRAMA: DECORACION NAVIDEÑA CON FONDANT (GALLETAS, CUPCAKES Y PASTELES)

I UNIDAD: PRESENTACION: GALLETAS, CUPCAKES, CASITA DE JENGIBRE, PASTELES Y FONDANT

Generalidades para la elaboración de galletas, cupcakes, pasteles y fondant.

Materia prima: azúcar glass, grenetina, glucosa, glicerina, CMC, saborizante y manteca vegetal.

Utensilios para decorado con fondant y moldes cortadores.

Mesa de trabajo, horno convencional, horno de microondas, estufa, utensilios de cocina.

II UNIDAD: METODOS Y TECNICAS PARA LA ELABORACION

- ★ Betún real
- ★ Betún de mantequilla
- ★ Galletas
- ★ Cupcakes
- ★ Pasteles
- ★ Fondant extendido
- ★ Fondant con CMC

III UNIDAD: ELABORACION DE RECETAS

- ✓ Betún de mantequilla y betún real
- ✓ Galletas de azúcar decoradas de fondant con motivos navideños para fiesta para niños. Varios modelos diferentes.
- ✓ Cupcakes cubiertos y decorados de fondant con motivos navideños. Seis diseños diferentes.
- ✓ Pasta de galletas para elaborar una casita de jengibre.

- ✓ Pasteles cubiertos y decorados de fondant con motivos navideños y de cumpleaños. Tres diseños diferentes.

IV UNIDAD: ELABORACION DE GALLETAS, CUPCAKES Y TORTA PARA PASTEL

- ❖ Elaboración, corte y horneado de la masa de galletas de azúcar y galletas de jengibre.
- ❖ Elaboración de betún real.
- ❖ Técnica como cubrir las galletas con fondant, utilizando betún real como base.
- ❖ Elaboración y horneado de cupcakes.
- ❖ Elaboración de betún de mantequilla.
- ❖ Técnica cómo cubrir con fondant los cupcakes utilizando betún de mantequilla como base.
- ❖ Elaboración de betún de mantequilla.
- ❖ Elaboración y horneado de tortas para el pastel.
- ❖ Elaboración de los rellenos para pastel.
- ❖ Técnica como montar un pastel para rellenar y cubrir con betún de mantequilla o mermelada como base para cubrirlo con fondant.

V UNIDAD: ELABORACION DE FONDANT

- Elaboración de fondant extendido para cubrir pasteles.
- Elaboración de fondant con CMC para elaborar flores, hojas y diseños navideños de figuras pequeñas en moldeado con las manos.
- Técnica del teñido del fondant.
- Técnica cómo extender el fondant para cubrir el pastel.
- Técnica cómo forrar con fondant extendido un pastel.

VI UNIDAD: ELABORACION DE DISEÑOS NAVIDEÑOS PARA DECORACION

- ★ Elaboración de flores navideñas de fondant con CMC, utilizando cortadores.
 - flores de noche buena de diferentes colores, varios tipos de flores de fantasía, diferentes tipos de hojas para flores y follaje navideño.
- ★ Elaboración de figuras de diseños sencillos moldeados con Fondant con CMC utilizando regla y formas básicas (esfera, pera y cilindro).
 - moños de diferente diseño y color.
 - Personajes navideños: monito de santa, monito de nieve, una palomita, monito de jengibre, arbolito, esferas, coronas, angelitos, botas.
 - Diferentes animalitos, reno, pingüino y oso polar.