

UNIVERSIDAD MUNDIAL

CURSO DE PANADERIA , PASTELERIA Y REPOSTERIA 2016

PROGRAMA DEL CURSO DE PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y PANADERÍA

I UNIDAD: PASTELERÍA Y REPOSTERÍA:

- * Química de los ingredientes.
- * Función de los ingredientes.
- * Estabilizadores y Liquificadores.
- * Especies y granos.
- * Hornos, Equipo y Utensilios para decorado y Moldes.

Generalidades para la elaboración de pasteles

II UNIDAD: MÉTODOS, TÉCNICAS Y ELABORACIÓN DE:

SALSAS FRUTALES, CREMAS PARA RELLENOS, NATILLAS, CHANTILLÍ COMBINADA CON DIVERSAS FRUTAS, Recetas básicas de pasteles (Chocolate, naranja, plátano, , zanahoria, all bran , etc.)

III UNIDAD: ELABORACIÓN DE RECETAS:

- * Muffins
- * Panes rápidos.
- * Galletas
- * Pasteles Básicos, batidos
- * Pan de manzana

- * Pastel de fibra
- * Pastel de plátano
- * Cheese cake
- * Quequitos decorados para fiesta
- * Brownies.
- * Tiramisú
- * Choco flan

IV PAN MEXICANO:

- * Pan de muerto
- * Rosca de reyes
- * Conchitas
- * Cochitos
- * Donas de azúcar
- * Donas glaseadas y de chocolate
- * Empanadas de cajeta

HISTORIA DEL PAN.

Elaboración de la masa ácida: Introducción al trabajo de levadura

- * Pan de Centeno Alemán, Hierbas, Cottage, Bolas Polonesas de hierba, Multigrano, Parmesano, Integrales, Blanco, Bollos, etc.

V PAN CON LEVADURA:

Brioché: Elaboración de la pasta, Pan con Pasas (roles de canela), Trenzas, Petit Brioché.

Savarín: Elaboración de pasta, Jarabe, Salsa, Rellenos.

El savarín es un bizcocho tierno y emborrachado en una especie de almíbar con un ligero sabor a licor que le da un sabor y textura características.

- * Pan inglés relleno
- * Pan de pobre o budin
- * Panes de nutela, queso crema con chile jalapeño, mermelada y queso crema, cajeta, pan de cebolla, etc.

VI PASTAS LAMINADAS:

HOJALDRE:

- * Empanadas dulces y saladas
- * Mil hojas clásico
- * Banda de frutas

CROISSANTS:

- * Elaboración de la pasta

DANES:

- * Elaboración de la pasta
- * Rellenos: queso y avellana
- * Elaboración de diferentes figuras

VII PORCIONES SUGERIDAS, COSTEO Y PECIO DE VENTA

- * Como calcular, las porciones por persona .
- * como calcular los insumos, en cantidades grandes y darles su costo de venta.

VIII GELATINAS, MOUSSE, ASPIC, FLANES Y TERRINAS.

Tips y recomendaciones para desmoldar, hidratar y elaborar gelatinas

- * pay pierda-kilos
- * Gelatina de piña colada
- * Mousse helado de chocolate
- * Mousse de crema de atún

IX POSTRES Y PASTELES:

- * Pay de queso
- * Carlota de limón
- * Pay de manzana con especias
- * Masa base para pay de rejilla
- * Masa para tartaletas
- * Nieve frita
- * Rosca de naranja
- * imposible de chocolate
- * Volteado de piña

CHEF. ALICIA FAZ MONTOYA

CORREO: lepaztaf@hotmail.com

CEL: 612-348-6454

R.F.C. FAMA740705-U14

CURP: FAMA740705MJCZNL00