



## **Temario del Curso Profesional de Pastelería (1040 horas)**

**AÑO ACADÉMICO 2014-2015**

### **1. Basic MEP**

- Pasta de azúcar
- Cremas: crema pastelera, crema chantilly, nata montada y ganache
- Caramelo
- Cremas a base de chocolate
- Cuajadas
- Mousse
- Cremas y pastas elaborados con pasta de almendras

### **2. Masas y pastas de desayuno**

- Preparación y modelado viennoiserie (pastas de desayuno)
- tartas francesas clásicas
- Tipos de pastas
- Masas
- Masas dulces
- Masa con levadura
- Producción
- Levain Sponges

### **3. Tortas & Petit Gateau**

- Recetas clásicas europeas
- Repostería francesa
- Petit fours
- Eclairs
- Torta a base de fruta
- Tartlettes al limón
- Macaroons

- Magdalenas
- Crema Pastelera
- Crema a base de mantequilla
- Glaseado
- Rellenos a base de crema
- Rellenos a base base de fruta
- Rellenos y masas a base de chocolate
- Recetas de macarrones, tartas y repostería

#### **4. Elaboración de tortas, mousses y bavaoís**

- Pastelería francesa
- Mousse
- Pasteles
- Bavaoís
- Técnicas para montar los pasteles
- Control de Gastos
- Recetas tradicionales francesas
- Bizcocho y rellenos
- Decoraciones

#### **4 Chocolate, azúcar, decoración y pasteles para celebraciones**

- Ciencia del chocolate y del azúcar
- Bombones de chocolate
- Trufas
- Pastelería a base de azúcar
- Pasta de fruta
- Marshmallows
- Pralines
- Caramelos
- Turrón
- Piruletas
- Empaquetado de caramelos
- Repostería de chocolate
- Decoración con azúcar y chocolate
- Técnica de escultura aplicada a la pastelería
- Pasteles de boda Ingleses y Americanos
- Croque en Bouche