

# Técnicas Básicas

## Curso de Pastelería Española y Chocolate

Contiene 80 páginas o folios

*Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.com*

## **OBJETIVO GENERAL**

1. **CONOCER LAS TÉCNICAS BÁSICAS DE PASTELERÍA ESPAÑOLA, TRATAMIENTO Y PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE.**

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

2. **ADQUIRIR EL VOCABULARIO TÉCNICO NECESARIO PARA COMPRENDER LAS FICHAS Y MÉTODOS DE ELABORACIÓN EN EL TALLER DE PASTELERÍA.**
3. **IDENTIFICAR LOS DISTINTOS PRODUCTOS BASES EN CUANTO A LOS DIFERENTES TIPOS Y EL TRATAMIENTO IDEAL PARA CADA UNO DE ELLOS.**
4. **DESARROLLAR MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES PARA OBTENER UN MEJOR RESULTADO EN EL APROVECHAMIENTO Y UTILIZACIÓN DE LOS MATERIALES.**
5. **ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA COMPRAR EL PRODUCTO NECESARIO CON LA MEJOR RELACIÓN CALIDAD PRECIO EN EL MERCADO.**

# ÍNDICE

<b>CONTENIDO</b>	<b>PÁGINA</b>
<b>Técnicas básicas de pastelería</b>	<b>4</b>
<b>El azúcar</b>	<b>8</b>
<b>Masas en la pastelería</b>	<b>11</b>
<b>Batidos ligeros</b>	<b>12</b>
<b>Batidos pesados</b>	<b>19</b>
<b>Masa quebrada o Sablée</b>	<b>27</b>
<b>Cremas</b>	<b>30</b>
<b>Merengues</b>	<b>39</b>
<b>Masas escaldadas</b>	<b>43</b>
<b>Mazapanes</b>	<b>46</b>
<b>Turrónes</b>	<b>49</b>
<b>Tartas y Otros</b>	<b>52</b>
<b>Semi-fríos</b>	<b>56</b>
<b>Pastas de té</b>	<b>58</b>
<b>Tejas y Rollos</b>	<b>60</b>
<b>Pastelería salada</b>	<b>64</b>
<b>Calendario de especialidades</b>	<b>67</b>
<b>El chocolate</b>	<b>68</b>