

REFERENCIA RÁPIDA DEL CURSO

REPOSTERÍA ARTESANAL

El Repostero Artesanal estará capacitado para:

Interpretar las indicaciones de la receta	RELLENOS
	Y
Medir	COBERTURAS
Pesar	
Derretir chocolate a la temperatura adecuada	Chantillí clásica
Batir logrando punto chantillí, merengue, medio punto, etc	
Utilizar en la forma indicada	Chantillí artificial
Interpretar con exactitud los pesos indicados en la receta.	
Pesar y medir los ingredientes con una tolerancia de 10 grs/2ml	Crema de manteca
Batir con batidora eléctrica conociendo el punto letra, punto merengue, etc.	
Hornear a la temperatura establecida durante el tiempo indicado por la receta.	Crema moka
Interpretar las indicaciones para realizar la receta	
Evaporar las claras	Crema pastelera
Batir incorporando el azúcar	
Reconocer el punto glacé	Merengue al fuego
Endurecerlo hasta lograr la consistencia deseada	
Ruletear	Marshmallow
A entibiar el ambiente	Crema de queso
A tomar los recaudos necesarios para su fermentación	Fondant extendido
A esperar el tiempo de leudado	BATIDOS
A hornear el tiempo establecido	
Utilización correcta de las preparaciones aprendidas con anterioridad	
Lograr habilidad en los cortes	Bizcochuelo clásico
Lograr habilidad en la decoración de las masas	
Pesar	Bizcochuelo de agua
Unir	

Enfriar	Con agregados
Armar	
Hornear	Piononos
Decorar	
Lograr habilidad en el pesado y la medición de los ingredientes	Vainillas
Lograr una masa maleable	GLACÉ
Lograr habilidad en el modelado	REAL
Lograr habilidad en el manejo de cartuchos con glacé para decorar	
Interpretar con exactitud los pesos y medidas indicados en la receta	
Batir con batidora eléctrica hasta lograr el punto merengue	Preparación
Armar con manga los merenguitos, canastitas, etc.	
Hornear respetando tiempo y temperatura indicados	Borduras
Preparar el molde	
Presionar dentro del molde	Flores y hojas
Estibar volcando en placas	
Ahuecar	Escritura
Controlar la calidad del material	
Cortar con bisturí alrededor del molde con posible error de 1 mm	Filigranas
Pegar con glacé real	
Realizar una bordura en las uniones con glacé real	Glacé fluído
Conservar el trabajo resguardándolo de la humedad y de la luz	
Interpretar las indicaciones para realizar la receta	MASA
Lograr en el amasado la consistencia deseada	
Estirar	DE
Afinar bordes	
Abolillar	LEVADURA
Ruletear	
Modelar	
Pegar	Chips

Medir y pesar los ingredientes necesarios con tolerancia de 10 grs	
Realizar la preparación del pastillaje madre	Roscas
Utilizar cuidando los detalles necesarios para que quede sin arrugas ni rebarbas	
Preparar los ingredientes con la anticipación necesaria para que estén a temperatura ambiente	Pizzas
Interpretar con exactitud los pasos indicados en la receta	
Batir energicamente logrando "punto pomada"	etc
Hornear a temperatura media durante el tiempo indicado	MASAS
Desmoldar y enfriar	