

Cuinant ben dolç



Postres en Restauració

(2 cfc)

Mòdul: 0028

1



Currículo:

<https://www.boe.es/boe/dias/2008/11/28/pdfs/A47602-47611.pdf>

INDEX

1.- Especificacions tècniques	
2.- Instal·lacions	
3.- Material didàctic	
4.- Bibliografia	
5.- Objectius generals	
6.- Objectius específics	
7.- Continguts i temporització de les unitats didàctiques	
8.- Avaluació	
9.- Notes	
10.- Metodologia	



1.- Especificacions tècniques

Família professional: *Hoteleria*

Denominació: *Cicle formatiu de cuina i gastronomia, grau mitjà*

Títol: *Tècnic en cuina*

Mòdul professional: **Postres en restauració**

Duració: **195 h- 9 hores setmanals**

Document base : **RD 1396/2007 de 29 d'octubre de 2007.**

Currículum:

<https://www.boe.es/boe/dias/2008/11/28/pdfs/A47602-47611.pdf>



2.- Instal·lacions

- Aula de Teories

- Aula Taller de Cuina

Cuina Central

Cambra Freda

Cambres de Conservació

Pastisseria

Economat

Zona de neteja/plonge

- Aula taller Menjador

- Aula taller Bar

- Office de Bar i Menjador

3.- Material didàctic

- Maquinària de cuina i pastisseria
- Bateria, utilitatge dels departaments de cuina i serveis
- Bibliografia del departament i particular del professor
- Material audiovisual del departament i particular del professor

4.- Bibliografia

5

<i>Prácticas de cocina I y II.</i>	Centeno, J.M	Ed. Paraninfo.
<i>Cocina para profesionales.</i>	E. Loewer	Ed. Paraninfo
<i>Repostería</i>	J. Pozuelo, M. Ángel Pérez	Ed. Paraninfo.
<i>Curso de cocina profesional I y II.</i>	Garcés, M.	Ed. Paraninfo.
<i>Procesos de pastelería y panadería</i>	N. Pérez, G. Mayor, V. Navarro.	Ed. Paraninfo
<i>El arte culinario moderno.</i>	Pellaprat.	Ed. Argos.
<i>Pastelería y panadería</i>	Juan Pablo Humanes Carrasco..	Ed. McGraw-Hill.
<i>Enciclopedia culinaria confitería y repostería</i>	Maria Mestayer de Echagüe.	
<i>Curso de pastelería</i>	Santiago Perez.	Ed Saper
<i>Chocolate, historia arte pasión.</i>	Nicoletta Negri, denis buasi.	Ed. Drac
<i>El aprendiz de panadero</i>	Peter Reinhart	Ed. RBA.
<i>Repostería industrial I,II,II</i>	C. Gianola.	Ed. Paraninfo.
<i>El Fornet de la soca</i>	Tomeu Arbona	Ed. Lleonard Muntaner
<i>Coques</i>	Xavier Barriga	Ed Grijalbo
<i>Brioixeria.</i>	Xavier Barriga	Ed Grijalbo
<i>Pan casero</i>	Iban Yarza	Ed . Larousse
<i>Forn de Sant Francesc</i>	Joan Seguí	Ed Colandcol
<i>El formulario práctico del pastelero</i>	Vilardell / Jornet	Ed Montagud

A més del material propi del professor del mòdul.

5.- Objectius Generals

- 1) Racionalització del treball i del temps. Organització eficient. Aprofitament de gèneres a l'àmbit de la rebosteria/pastisseria.
- 2) Adquisició d'hàbits en la higiene laboral i coneixement de la normativa higiènica - sanitària .
- 3) Conscienciació soci - laboral, professionalitat. Personalitat i caràcter del cuiner. Esperit de superació. Creativitat. Voluntat d'assimilació i retenció de coneixements.
- 4) Interès per la recerca d'informació i valoració del rol de comunicació en l'àmbit professional.
- 5) Harmonia entre els membres de la brigada de cuina (jerarquia, funcions, treball en equip).
- 6) Els 5 punts anteriors estan indivisible i intrínsecament vinculats a les diverses elaboracions indicades a continuació. Coneixement i manipulació de les matèries bàsiques i posterior elaboració, descripció, caracterització i classificació dels principals postres en restauració:
 - a. Postres a base de fruites
 - b. Postres làctics
 - c. Postres fregits
 - d. Gelats i sorbets
 - e. Semi freds
 - f. Postres emplatats . Tècniques de decoració. Experimentació y avaluació de possibles combinacions.
 - g. Tartes, coques, bescuts, galletes i altre rebosteria.
 - h. Rebosteria tradicional i regional.

6.- Continguts.:

6.1.- Preparació de matèries primeres i equips d'elaboració de pastisseria i confiteria

- Matèries primeres en pastisseria i rebosteria. Característiques i aplicacions.
- Productes alternatius: productes per a celíacs, al·lèrgics, intolerants i d'altres
- Fitxes de producció.
- Aprovisionament intern i distribució.
- Regeneració de matèries primeres en pastisseria i rebosteria.
- Maquinària, bateria, estris i eines d'ús específic en pastisseria i rebosteria. Descripció, classificació, ubicació, distribució i procediments d'ús i manteniment.
- Procediments de posada en marxa, regulació i parada dels equips: fonaments i característiques.
- Netedat|Neteja d'equips i estris.
- Manteniment de primer nivell d'equips i instal·lacions.
- Incidències tipus en la manipulació dels equips.
- Eliminació de residus.

6.2-Elaboració i confecció de les diverses elaboracions de rebosteria:

- Elaboració, ingredients, classificació, formulació, seqüència d'operacions i conservació i paràmetres de control relatius a les següents elaboracions

- a. Postres làctics
- b. Postres fregits
- c. Gelats i sorbets
- d. Semi freds
- e. Postres emplatats . Tècniques de decoració. Experimentació y avaluació de possibles combinacions.
- f. Tartes
- g. Postres a base de fruites
- h. Coques, bescuits, galletes i altre rebosteria.
- i. Rebosteria tradicional i regional.

7.- Temporalització de les unitats didàctiques, distribuïdes per setmanes senceres 9 h/setmana.

<i>Unitat didàctica 1 (18 hores/dues setmanes)</i>	<u>Postres en restauració</u> <ul style="list-style-type: none"> - Tendències - Característiques de les postres - Matèries primes - Elements de les postres - Classificació - Documentació - Fitxa tècnica - Al·lèrgies alimentaries. Nutrició
<i>Unitat didàctica 2 (18hores/2 setmanes):</i>	<u>Postres a base de fruites.</u> <ul style="list-style-type: none"> - Classificació i descripció. - Tècniques d'elaboració i descripció de les principals elaboracions.
<i>Unitat didàctica 3 (18hores/2 setmanes):</i>	<u>Postres làctics</u> <ul style="list-style-type: none"> - Classificació i descripció. - Tècniques d'elaboració i descripció de les principals elaboracions.
<i>Unitat didàctica 4 (27 hores/tres setmanes):</i>	<u>Postres tradicionals e internacionals</u> <ul style="list-style-type: none"> - Classificació i descripció. - Tècniques d'elaboració
<i>Unitat didàctica 5 (27 hores/tres setmanes):</i>	<u>Productes elementals de pastisseria.</u> <ul style="list-style-type: none"> - Classificació i descripció. - Tècniques d'elaboració de pastissos, tartes i brioxeria. Aplicacions.
<i>Unitat didàctica 6 (27 hores/tres setmanes):</i>	<u>Tècniques de presentació i decoració</u> <ul style="list-style-type: none"> - Normes i combinacions bàsiques. - Aplicacions i assaigs pràctics. - Nocions decoratives. - Tècniques de mostrador.
<i>Unitat didàctica 7 (42hores / 4 setmanes):</i>	Desenvolupament de receptes de creació pròpia. Anàlisis , comparació i cata de resultats. Redacció i edició de la recepta en un lloc online
<i>Unitat didàctica 8 (18hores/ 2 setmanes):</i>	Galletes, fondant, minardises i tartes pera events especials. Decoració amb xocolata. Decoració de plats

8.- Avaluació L'avaluació de l'alumne, en aquest mòdul professional, tindrà en compte tres blocs avaluables i qualificables.

8.1 - La part més teòrica dels continguts, és a dir, aquells que fan referència a conceptes

Aquests continguts s'avaluaran amb proves teòriques de tipus test, exàmens a desenvolupar, exercicis teòrico-pràctics i presentació de treballs de recerca i investigació. Aquests controls aniran destinats a avaluar els coneixements teòrics adquirits per l'alumne, i si és necessari, segons els resultats, se'n farà una anàlisi com també de la metodologia utilitzada, amb possibilitat de canvis si és necessari.

8.2 - Dins l'apartat de procediments s'avaluarà el grau d'habilitat manual i plàstica adquirit per l'alumne.

Per fer-ne una correcta valoració es seguirà el sistema d'avaluació contínua, tot observant el desenvolupament de la pràctica individual i col·lectiva, valorant-ne l'evolució.

S'avaluarà la rapidesa, agilitat i eficàcia en la realització de les pràctiques i de la seva planificació.

8.3 - Els continguts d'actituds, valors i normes són els de més difícil avaluació, i s'efectuarà amb l'observació diària de l'alumne.

S'avaluarà la imatge de l'alumne quant a higiene corporal i de vestimenta, així com també la seva actitud personal de cara a la professió, el seu grau de superació, etc.

Quant a la recuperació, en cas que l'alumne no superi l'avaluació, es realitzaran proves adjients per tal de facilitar-la.

9.- Notes

0 - 2 Molt deficient / 3 - 4 Insuficient / 5 Suficient / 6 Bé / 7 - 8 Notable

9 - 10 Excel·lent

10.- Metodologia

L'ensenyament de l'hoteleria i més concretament l'especialitat de cuina, és complexa i complicada. El procés d'ensenyar els continguts a l'alumnat serà continu i progressiu, tornant a repassar continguts anteriors, en cas que els receptors no aconseguixin el nivell adequat.

Els continguts de cuina van, la majoria de vegades lligats, i estan molt relacionats entre si. Es per això que no poden considerar-se de manera aïllada, sinó fent referència a altres amb què puguin tenir una certa connexió.

- Es desenvoluparà una tecnologia prèvia a la pràctica a realitzar, de tal manera que l'alumne prengui apunts i es comentin aspectes tecnològics de la pràctica a fer.
- Es potenciarà el treball en equip i s'intentarà que l'alumne aconseguixi un grau suficient de confiança amb l'ambient propi de la cuina i en ell mateix.
- De forma progressiva es donarà autonomia a l'alumne per tal d'aconseguir la realització d'un treball, pràcticament unitari, on l'alumne pugui desenvolupar la seva creativitat. Aquest desenvolupament serà possible quan l'alumne hagi arribat a un nivell important de coneixements.
- La tecnologia immediata es desenvoluparà a partir de l'explicació del professor, complementada amb una sèrie de recursos: esquemes, apunts, fotocòpies, material del departament, medis audiovisuals, bibliografia, etc. A la vegada es procurarà que l'alumne no tingui una actitud passiva, que agafi apunts i participi activament a la classe, mitjançant el diàleg i el debat, i també que realitzi treballs de recerca i investigació sota la supervisió i guia del professor.
- Per desenvolupar la tasques totes i cada unes de les unitats abans esmenades estaran vinculades entre si a través dels serveis de restaurant que ofereix el departament d'hoteleria , així com un nou servei de "cafeteria dolça"
- La tasca s'anirà desenvolupant en grups de feina.
- Les diferents activitats practiques es mantindran per 3 setmanes, rotant els grups cada setmana.
- DILLUNS: producció
- DIMARTS: producció i servei de vitrina dolça
- DIMECRES: producció i servei de vitrina dolça
- DIJOUS: servei de vitrina dolça
- DIVENDRES: servei de vitrina dolça

11.- Activitats extraescolars.

Per a dur endavant els diversos aspectes de la metodologia i els continguts del mòdul es participarà amb els alumnes d'aquest mòdul a les activitats que s'han esdevinguts tradicionals curs rere curs: Mostres de cuina, Fires, viatges gastronòmics , sopars i dinars especials, col·laboracions amb entitats públiques i privades; sempre hi quant es valori l'activitat proposta per part de l'equip docent i aquesta sigui adequada al perfil professional del cicle que cursa l'alumne.

Relatives al contingut del mòdul es proposarà la visita a una empresa de pastisseria i /o qualche tipus de col·laboració amb aquest sector (visita, curset , etc).



RECEPTARI I DESENVOLUPAMENT ACVITATS

12

Programació d'aula



Pastís gelat de mel de Sóller i formatge tendre.

Escuma de xocolata amb crumble de taronja i sorbet
de fruits vermells

13

*Flam de coco amb crema de pinya , pastís de
xocolata amb crema de cafè*

Pavlova amb crema angles a de taronges de sóller

Cafè gourmand

Mini Red Velvet amb coulis de fruites i escuma
gelada d'ametlles

Crems de iogurt grec i xocolata blanca amb
glasejat de cirera

Escuma de torró de xixona



Nom elaboració: Pastís gelat de formatge tendre i mel de Sóller

<p>Ingredients</p> <p>1 litre de nata muntada. 250 grams de formatge tendre 150-200 grams de sucre (en funció de lo dolç de vulguem fer-ho)</p> <p>200 grams de mel de Sóller 1 llimona sucada. 1 vermell d'ou (optatiu) Planxes de bescuit per a la base (també es poden usar magdalenes o galetes Maria) Almívar (part iguals d'aigua i sucre amb cafè i licor (cognac o Tia Maria) ; per a emborratjar el bescuit</p>	<p>Elaboració / descripció:</p> <p>Mesclau el formatge amb el sucre , la mel , la llimona i l'ou; fins a aconseguir una crema homogènia.</p> <p>A continuació mesclau aquest preparat amb suavitat amb la nata muntada.</p> <p>Disposeu la crema entre capes de bescuit ben abeurat amb l'almívar, cafè i licor.</p> <p>Deixau reposar unes 24 hores dins el congelador, com a mínim, , si no li heu posat l'ou admet la congelació 15 dies com a màxim .Es pot servir guarnit amb una salsa calenta, de xocolata, per exemple, o espolvorejat de sucre i cremat , com el el cas de la presentació d'avui.</p>
<p>Èstris:</p>	<p>Imatge, tècniques, i destreses:</p>
<p>Factors a tenir en compte:</p>	<p>Correccions:</p>
<p>Data</p>	<p>Núm recepta/curs/:</p>

14



Nom elaboració: Mousse de xocolata negra amb sorbet de fruites vermelles i crumble de taronja	
<p>Ingredients</p> <p style="text-align: center;">Ingredients:</p> <p style="text-align: center;">Mousse de xocolata</p> <p style="text-align: center;">Mitja fulla de gelatina</p> <p style="text-align: center;">150 grams de xocolata negra</p> <p style="text-align: center;">120 grams de llet</p> <p style="text-align: center;">225 grams de nata muntada</p> <p style="text-align: center;">Crumble de taronja</p> <p style="text-align: center;">250 grams de farina</p> <p style="text-align: center;">250 grams de mantega pomada</p> <p style="text-align: center;">250 grams de sucre en pols</p> <p style="text-align: center;">187 grams de pols d'ametlles</p> <p style="text-align: center;">1 ratlladura de taronja molt fresca</p>	<p>Elaboració / descripció:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ESCUMA: Bullir la llet, afegir la gelatina i abocar sobre la xocolata. Deixar refredar a 40 ° C i afegir la nata muntada amb compte. Conservar en fred dins una màniga pastissera. • CRUMBLE: Mesclar tots els ingredients en un bol fins que la massa estigui homogènia. Sobre un paper de forn anar col·locant trossets d'aquesta massa sense necessitat de donar-li cap forma a especial. Deixeu reposar ara almenys 2h. a temperatura ambient. Coure al forn a 160 °C. fins que estiguin daurats; deixar refredar i conservar en un lloc sec • SERVEI: En un plat soper, no gaire ample, omplir la base amb mousse de xocolata. A un costat, dipositar-ne una quenelle de sorbet de fruites vermelles i al seu voltant, el crumble de taronja.
Èstris:	Imatge, tècniques, i destreses:
Factors a tenir en compte:	Correccions:
Data	Núm recepta/curs/:



Nom elaboració: Flam de coco amb crema de pinya	
<p>Ingredients flam</p> <p>3 ous 1 pot de llet condensada 370gr 70 grams d coco rallat 1 litre de llet</p> <p>Ingredients crema de pinya</p> <p>4 rodanxes de pinya tropical 50 grams de sucre 2 cullerades de ron 2 cullerades de crema anglesa</p>	<p>Elaboració / descripció flam:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Batre els ous, afegir-hi la resta d'ingredients i passar a flameres individuals. Preeencalentir el forn 5 minuts i coure els flams a bany maria durant 40 minuts a uns 170°C <p>Elaboració / descripció pinya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Farem un caraeml.lo amb el sucre i es ron i després hi marcarem sa pinya trossejada • Triuram i refinam amb la crema anglesa(reservar un poc de pinya per al servei i emplatam)
Èstris:	Imatge, tècniques, i destreses:
Factors a tenir en compte:	Correccions:
Data	Núm recepta/curs/:



Nom elaboració: PASTÍS DE XOCOLATA	
Ingredients 250 grams de xocolata fondant. 250 grams de sucre. 250 grams de mantega fosa. 6 ullerades de farina (soperes) 4 ous grossos sencers 1 sobre de llevat canari (20 grams)	Elaboració / descripció: Al calor heu de fondre la cobertura i la mantega, tot junt. Ho passau a sa màquina i començau a batre juntament amb el ous i el sucre. Després poc a poc afegiu sa farina i es llevat en forma d pluja Abocau la mescla en un motlle untat amb mantega i enfarinat i ho feis coure al forn a 180°C durant 45 minuts.
Èstris:	Imatge, tècniques, i destreses:
Factors a tenir en compte:	Correccions:
Data	Núm recepta/curs/:



Nom elaboració: [Escuma gelada d'ametlle](#)

Ingredients

10 grams de gelatina “ de coa de peix”
80 grams d'ametlles torrades i en pols.
180 grams de blanc d'ou .
180 grams de sucre
550 grams de nata al 36%.

Elaboració / descripció:

Mesclau la nata i les ametlles i deixau reposar el preparat 12 hores. Mesclau la gelatina esmicolada i el blanc d'ou i procediu igual que el preparat anterior, deixant-lo reposar el mateix temps.

Tal i com fem a la recepta anterior encalentim suaument els blanc d'ou per dissoldre la gelatina , fora del foc afegim el sucre i tornam a coure uns minuts sense que arrenqui el bull; per després emulsionar el preparat per pujar el s ous a punt de neu i rebaixar la temperatura fins a 27°C, moment en que ja el podrem mesclar amb suavitat amb la nata i deixar-lo 12 hores dins el congelador amb el motlle desitjat.

Èstris:

Imatge, tècniques, i destreses:

Factors a tenir en compte:

Correccions:

Data

Núm recepta/curs/:



Nom elaboració: Cremoso de yogur griego	
Ingredients <ul style="list-style-type: none"> · 110 grams de queso crema · 200 grams de yogur griego · 225 grams de chocolate blanco · 6 grams de hojas de gelatina · 50 grams de leche · 180 grams de nata para montar • 0'5 grams de azúcar vainillado. 	Elaboració / descripció: Mezclamos con el robot picador el queso crema y el yogur hasta que la mezcla quede homogénea. Reservamos en un bol. En un cazo ponemos la leche a hervir y añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas, mezclamos y añadimos a la mezcla anterior. Fundimos el chocolate blanco en el microondas y añadimos. Semi-montamos la nata con las varillas y añadimos con movimientos envolventes a la mezcla anterior, por último, añadimos el azúcar vainillado y colocamos en moldes de semi-esfera. Congelamos en el abatidor.
Èstris:	Imatge, tècniques, i destreses:
Factors a tenir en compte: Ponemos la semi-esfera congelada sobre rejilla y cubrimos con el baño de cereza ayudándonos de un <u>chino pistón</u> . Ponemos nuestra semi-esfera encima de la galleta. Terminamos poniendo unos pistachos verdes en la parte superior del postre.	Correccions:
Data	Núm recepta/curs/:



Nom elaboració: Galleta de pistacho	
Ingredients * <ul style="list-style-type: none"> · 125 grams de mantquilla en pomada · 116 grams de azúcar · 2 huevos L · 333 grams de harina floja · 50 grams de Maizena · 16 grams de bicarbonato · 2 grams de sal · 166 grams de pistacho pelado tostado y triturado. 	Elaboració / descripció: Mezclamos la mantquilla en pomada con el azúcar en el robot a velocidad fuerte. En un bol mezclamos la harina, la Mzicena, el bicarbonato y la sal. Incorporamos un huevo y la mitad de la mezcla seca. Incorporamos el segundo huevo y la otra mitad de la mezcla seca. Incorporamos el pistacho triturado. Cuando la mezcla este homogénea estiramos entre Silpat y papel de horno con ayuda de un rodillo, dando un grosor de unos 3 mm. Cortamos la galleta con ayuda de un cortapastas y retiramos el exceso de masa. Horneamos a 170° C con aire durante 7 minutos. Retiramos y reservamos.
Èstris:	Imatge, tècniques, i destreses:
Factors a tenir en compte:	Correccions:
Data	Núm recepta/curs/:



Nom elaboració: Baño de cereza	
<p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none">· 375 grams de pulpa de cereza· 20 grams de azúcar blanquilla· 20 grams de azúcar invertido· 12 grams de hojas de gelatina· 14 grams de zumo de limón. <p>Elaboración</p>	<p>Elaboració / descripció:</p> <p>Mezclamos todos los ingredientes menos la gelatina, llevamos a ebullición e incorporamos las hojas de gelatina previamente hidratadas. Dejamos atemperar antes de aplicar el baño.</p>
<p>Èstris:</p>	<p>Imatge, tècniques, i destreses:</p>
<p>Factors a tenir en compte:</p>	<p>Correccions:</p>
<p>Data</p>	<p>Núm recepta/curs/:</p>



Nom elaboració: [Espuma turrón xixona](#)

Ingredients

- 24 uvas pasas
- 4 c/s de vino Pedro Ximénez
- 2 yemas de huevo
- 2 claras de huevo
- 4 c/s de [crema doble](#)
- 150 gramoms de turrón de Jijona.
-

Elaboració / descripció:

Las uvas pasas se deben poner en remojo con el vino Pedro Ximénez la noche anterior. Después de hidratarse, escurrir las uvas pasas y reservar el Pedro Ximénez.

En un procesador de alimentos batir las yemas de huevo, la crema doble, el Pedro Ximénez y el turrón de Jijona troceado, hasta obtener una crema fina. Por otro lado, montar las claras hasta que formen picos duros y después añadir al preparado anterior poco a poco, y mezclando con movimientos envolventes.

Poner cuatro pasas en el fondo de cada vaso o copa (de postre o de vino) en la que se vaya a servir la mousse de turrón. A continuación, cubrir las uvas pasas hidratadas con PX con la mousse. Dejar enfriar y reposar en la nevera durante un mínimo de seis horas

Èstris:

Imatge, tècniques, i destreses:

Factors a tenir en compte:

Decora cada vaso de **mousse de turrón** con dos pasas y sirve con almendras caramelizadas

Correccions:

Data

Núm recepta/curs/:



Nom elaboració: Tarta Red Velvet

Ingredients



Ingredients

- 240 g (2 tazas) de farina de trigo
- 5 g (1 cucharadita) de levadura en polvo
- 5 g (1 cucharadita) de bicarbonato de sodio
- 5 g (1 cucharadita) de sal
- 30 g (2 cucharadas) de cacao en polvo (sin azúcar)
- 400 g (2 tazas) de azúcar
- 240 ml (1 taza) de aceite de girasol
- 2 huevos
- 240 ml (1 taza) **buttermilk**

Elaboració / descripció:

1. Precaentamos el horno a 165°C (325°F)
2. En un bol mediano, añadimos la harina, el bicarbonato de sodio, la levadura en polvo, el cacao en polvo, y la sal, y mezclamos todo hasta que quede el polvo homogéneo.
3. En otro bol grande, combinamos el azúcar y el aceite de girasol.
4. Añadimos y batimos los huevos, la buttermilk, la vainilla, y el colorante, hasta que todo quede bien combinado.
5. Añadimos el café y el vinagre.
6. Ahora, lentamente, añadimos los ingredientes húmedos a los ingredientes secos poco a poco, mezclando bien después de cada adición. Paramos justo cuando esté todo combinado (no queremos mezclar demasiado!).
7. Engrasamos y enharinamos dos moldes redondos de tarta, con mantequilla y harina.
8. Vertemos la masa en los dos moldes.
9. Horneamos las tartas en la bandeja del medio del horno para unos 30-40 minutos, hasta que un palillo entre y salga limpio del centro de la tarta.
10. La dejamos enfriar en el molde hasta que podemos tocar el molde sin quemarnos. Ahora, pasamos un cuchillo por el borde del molde y removemos las tartas encima de una rejilla para terminar de enfriar.
11. Cubrimos las tartas con **Cream Cheese Frosting** (Cubierto de Queso Cremoso) Aquí os dejo el enlace a la tarta de zanahoria que tiene la receta del "frosting"!

Èstris:

Imatge, tècniques, i destreses:

Factors a tenir en compte:

Correccions:

Data

Núm recepta/curs/:



Nom elaboració: Sorbet fruits vermells

Ingredients

500 grams de sucre

5 dl. d'aigua

1 blanc d'ou pujat (opcional)

De 500g a 1 kg de polpa de fruites

Elaboració / descripció:

Feis el suc o puré de la fruita corresponent fins a aconseguir 1 litre. Apart posau a bullir el sucre i l'aigua (500 i 500) i un cop arrenqui a bullir la deixau coure 2 minuts, i ho pasu per un colador finet , millor si el podeu passar per un pedaç de fil net.

En calent mesclau-lo amb el suc o puré de fruites i els aromes.

Deixao-ho refredar i gelau-lo. Com a opció es pot afegir un blanc d'ou montat a punt de neu a la meitat del procés de gelat, això fa que el sorbet sigui més esponjós , pero limita la seva conservació ja que al portar ou cruu s'ha de consumir de seguida.

24

Èstris:

Imatge, tècniques, i destreses:

Factors a tenir en compte:

Correccions:

Data

Núm recepta/curs/:



Nom elaboració: buttermilk	
<p>Ingredients</p> <p>(opció 1) 1 cucharita (15 ml) de vinagre blanco o zumo de limón en una taza. Añade leche (entera, semidesnatada, o desnatada) hasta que se llene la taza (240 ml). Déjala 10 minutos sin remover.</p> <p>(opcion 2)</p> <p>Mezcla 1/4 taza (60 ml) de leche con 3/4 taza (180 ml) de yogur natural.</p> <p>10 ml (2 cucharaditas) de extracto de vainilla</p> <p>60 ml de colorante alimentario en rojo (opcional, pero sin añadirla a esta receta, no quedará rojo!)</p> <p>5 ml (1 cucharadita) de vinagre blanco (o vinagre de sidra)</p> <p>120 ml (½ taza) de café solo caliente (preparado normalmente, sin leche ni azúcar</p>	<p>Elaboració / descripció:</p>
<p>Èstris:</p>	<p>Imatge, tècniques, i destreses:</p>
<p>Factors a tenir en compte:</p>	<p>Correccions:</p>
<p>Data</p>	<p>Núm recepta/curs/:</p>



Nom elaboració: [Cream Cheese Frosting:](#)

Ingredients

- 240 ml (1 taza) de queso cremoso (Philadelphia) a temperatura de ambiente
- 60 g (4 cucharadas) de mantequilla sin sal, a temperatura de ambiente
- 10 ml (2 cucharaditas) de extracto de vainilla
- 450 g (4½ tazas) de azúcar glacé (vas a añadirlo poco a poco así que a lo mejor usarás menos!)

1. Elaboració / descripció:

2.

3. Para el *frosting* de queso de crema (como la Philadelphia), bate la mantequilla y el queso de crema, añade la vainilla, y incorpora el azúcar glacé poquito a poco hasta que tenga la consistencia que te guste.

26

Èstris:

Imatge, tècniques, i destreses:

Factors a tenir en compte:

Correccions:

Data

Núm recepta/curs/:



Nom elaboració: Crema anglesa cafè	
Ingredients (per a 6 a 8 persones) • 1 l de llet i una tassa de cafè 12 rovells d'ou, 150 grams de sucre 1 canó de canyella, canyella en pols	Elaboració / descripció: : 1. En una cassola , fes bullir la llet amb el canó de canyella durant 5 minuts. Enretira-la del foc i deixa-la refredar. 2. Barreja, sense batre'ls, els rovells d'ou amb el sucre i 1 tassó gros de llet tèbia 3. Incorpora la mescla a l'ollai posa'l a foc lent. 4. Remena constantment amb una cullera de fusta fins que s'espesseixin, evitant que arrenqui el bull. 5. Elimina la canyella 6. Deixa-les refredar i reposar a la nevera.
Èstris:	Imatge, tècniques, i destresses:
Factors a tenir en compte:	Correccions:
Data	Núm recepta/curs/:



Nom elaboració: Pavlova

Ingredients

3 claras de huevo
1 pizca de sal
1 taza de azúcar
1 cucharadade maicena
1 cucharada de zumo de limón
1 1/4 taza de nata
1/2 taza de azúcar impalpable
1/2 kg de fresas o frambuesas

Elaboración

Para realizar esta exquisita receta de postre Pavlova, el primer paso que debes hacer es precalentar el horno a 150°C y a continuación cubre una bandeja para hornear con papel pergamino o papel manteca.
En el papel pergamino, dibuja un círculo de aproximadamente 23 centímetros de diámetro. Para hacerlo puedes usar el contorno de una olla o bandeja que encuentres en tu cocina con ese diámetro.
Toma un recipiente grande y dentro de éste bate las tres claras de huevo hasta llegar a punto nieve. En forma gradual, agrega 3/4 de taza de azúcar, poco a poco agrégala sin dejar de batir.
Mezcla el restante del azúcar con la maicena en el merengue y, en pequeñas cantidades coloca gradualmente el jugo de limón.

Con una espátula, esparce el merengue dentro del círculo que habías dibujado anteriormente en el papel pergamino. Este círculo de merengue debería tener un centímetro de espesor.
Coloca el resto de la mezcla en una manga y con ésta haz círculos alrededor del círculo que has realizado en el paso anterior. Debes hacer círculos con el merengue de realizar una especie de cuenca no muy profunda.
Hornea a 150°C por una hora y luego apaga el horno, pero aún no saques el merengue, déjalo allí por 30 minutos más.
Cuando el merengue enfríe, debería quedar duro por fuera y ligeramente húmedo por dentro
En un recipiente grande mezcla la crema de leche y media taza de azúcar impalpable y bate hasta que la mezcla espese. Decora el merengue con esta mezcla y, finalmente, decora con las frutas que hayas escogido para esta receta

Èstris:	Imatge, tècniques, i destresses:
Factors a tenir en compte:	Correccions:
Data	Núm recepta/curs/:



Nom elaboració: CAFÊ GOURMAND

Ingredients
Assortiment de mini postres.

Elaboració / descripció:

30

Èstris:

Imatge, tècniques, i destresses:



Factors a tenir en compte:

Correccions:

Data

Núm recepta/curs/:



Nom elaboració: PLANTILLA	
Ingredients * * * * * *	Elaboració / descripció: <div style="text-align: right; border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 30px; height: 30px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-left: auto;">31</div>
Èstris:	Imatge, tècniques, i destresses:
Factors a tenir en compte:	Correccions:
Data	Núm recepta/curs/:

<i>Unitat didàctica 1 (18 hores/dues setmanes)</i>	<u>Postres en restauració</u> <ul style="list-style-type: none">- Tendències- Característiques de les postres- Matèries primes- Elements de les postres- Classificació- Documentació- Fitxa tècnica- Al·lèrgies alimentaries. Nutrició
--	---

NOTA: Degut a la configuració horària d'aquest curs , aquest mòdul es desenvoluparà en les hores teòriques del mòdul

TENDENCIES

Quines són les tendències actuals de postres?

33

Les postres són una part tan important de la carta, han d'estar sempre a l'última per cridar l'atenció dels clients. Les postres són un dels elements més rendibles de qualsevol restaurant i cal prestar-los molta atenció. Una presentació acurada atraurà nous comensals, millorant l'experiència i sent un pilar del compte de resultats. L'hora de les postres és un dels moments més esperats dels teus comensals i ara també el teu! A més, és la part més rendible del menú i, per això, cal sorprendre i oferir les darreres tendències en rebosteria i afegir un efecte sorpresa.

Postres vegans: Atrau nous clients amb postres 100% vegetals.

Postres cítrics : Guanya sabor i aroma amb taronges, llimones i llimes.

Plats amb textures : On regnen les capes infinites.

Tocs salats : Combina'l amb dolç per sorprendre.

Postres tropicals: Dóna-li un toc exòtic a les teves postres.

Ingredients asiàtics: Explora altres gastronomies i nous sabors.

Segons l'informe de Baileys per a aquest 2022, Baileys Treat Report 2022, s'aposta més per la **qualitat** que per la quantitat, es té més en compte la procedència de les matèries primeres, i sobretot, les formes de les postres s'inspiren en els fenòmens de la natura (flocs de neu, flors, etc.).

Les postres més senzilles són de vegades les més delicioses. Tornar a l'arrel d'una recepta i poder reinterpretar-la, mantenir-la o millorar-la serà una de les tendències d'aquest any.

No cal un moment ideal per gaudir d'unes bones postres, menjar o còctel. I com que no cal una ocasió especial, l'ús de materials que facin literalment brillar les nostres preparacions, no hi pot faltar.

Nostàlgia pel dolç

Reprendre les receptes tradicionals i fer-li un petit però nou gir serà primordial. Així, millorar una recepta simple, obre milers de possibilitats. Des de donuts farcits de gelat i una infinitat de complements, popular a Londres i Nova York, fins a bombons de pastissers reconeguts que innoven als seus farcits.

Inspiració de la natura

La preocupació pel medi ambient i el nostre entorn arriba fins a la nostra cuina. La rebosteria sempre pretén millorar allò que sembla immillorable. Prenent com a referència a la natura la rebosteria també agafa inspiració.

Fruits secs

Sempre hi han estat presents, els seus múltiples beneficis els fan essencials en l'alimentació. A la rebosteria, les bases de pastissos, salses, farcits i qualsevol complement, com és el cas de la decoració, prendran com a referència els fruits secs.

Combinant sabors

No tot és dolç a la rebosteria, necessitem un ingredient que equilibra la dolçor d'una preparació i què millor que un toc salat. Els pretzel, originaris d'Alemanya, són una preparació salada amb una textura semblant a una galeta i en forma de llaç. Normalment, ens el trobem banyats en xocolata i empolvorats amb fruits secs.

Colors i textura

Un cop més la natura fa la seva aparició. Se'n pren els colors més radiants (el groc del sol o el blau de mar), i obtenir-los d'una manera sostenible i conscient aportaran alegria a les nostres preparacions.

35

Tecnologia, creativitat i més nostàlgia

Les noves tecnologies han fet presència des de fa temps a la cuina. Des de la cuina molecular fins a les impressores 3D han donat a la creativitat un espai per desenvolupar-se àmpliament. Una prova d'això són els motlles de pastisseria cada cop més sofisticats i de diferents formes.

I la nostàlgia arriba en format dolç, cons esponjosos de xocolata. Una base cruixent, núvols, farcits variats de mermelades o caramel salat i cobertura de xocolata i fruita seca.

Definició, classificació de postres i masses.

Compleixen la missió de completar el valor nutritiu i deixar un agradable record del menjar pel que haurà de ser complement dels plats servits i per a això s'haurà de tenir en compte:

Força, Les postres haurà de ser lleuger quan el menú és fort i viceversa.

Digestibilitat , serà del signe contrari al del menú però a més s'haurà de tenir en compte l'hora del menjar servint-se les postres més suaus a la nit i els més forts al migdia.

Propietats nutritives , han de complementar al menú donant-li els nutrients essencials com proteïnes i calci en formatge i llet i vitamines en l'ocupació de fruites seques.

Temperatura ,adequada a l'estació però també encara que en menor mesura concordessin amb el plat final anterior a les postres.

Econòmia ,el treball emprat i el valor material de les postres estaran d'acord amb el preu del menú.

Adequació al servei ; el tipus de menú pot marcar limitacions a l'hora de triar postres així fruites fresques que han de pelar-se o souffles no poden ser adequats per a banquets molt nombrosos.

CLASSIFICACIÓ DE LES POSTRES

SIMPLES NATURALS :

Fruites variades

També anomenades “fruites del temps” incloent fruita que poden ser servides formant un conjunt.

En la seva presentació inclou el seu punt de maduresa, estacionalitat, aspecte, temperatura i sanitat. Requereix un mínim de 3 varietats de distintes característiques: taronges, pomes i peres són incloses generalment a més de les estacionals.

Elaboracions simples de fruites (no són sotmeses a la calor)

-Sucs

(Cítrics) De taronja, llimona, aranja, mandarina i llima. Requereixen exclusivament espresmut, colat i refrescat. La seva conservació ha de realitzar-se en ampolles de cristall de tancament hermètic en el frigorífic per espai de fins a 3 o 4 dies. En el cas de la llimona la durada serà menor i ha de fer-se en el dia. L'addició de sucre perllongués la conservació dels suc.

-Altres

Són les diverses classes de fruites que generalment requereixen l'ús de pasapurés, trituradores o liquadores per a ser elaborats; els mes empleats són pomes, peres i raïms. La seva conservació ha de fer-se d'igual manera que els cítrics.

-Macedònies

Elaboracions de fruites en un percentatge major, crues despullats de pell, llavors i trosjades. En alguns casos s'inclouen les bullides o en conserva però sempre fredes entremesclades amb suc de llimona i llocs en bol o similars, generalment sobre gel pilé. Es pot servir en combinació amb gelats, amb chantilly, en postres compostes com líquids que acompanyen aquestes fruites com suc de llimona i taronja o almívar de préssec. A més duen sucre i licor aromàtic (kirsch, cointreau, curaÇao)

-Amanides

Similars a les macedònies que han de ser servits al natural simplement amb suc de llimona.

SIMPLES ELABORATS

Es tracta dels formatges. A més del seu aportí d calci i proteïnes, tenen la qualitat de cobrir les deficiències de quantitat, completant la del menjar. També poden considerar-se com a aperitius .

Es pot servir una classe de formatge però en els establiments d'alta qualificació es poden servir diverses classes formant un conjunt en companyia de galetes, pa torrat i mantega. Com exemple en una taula de formatges es pot incloure varietats com: de Burgos, de Ulloa (tetilla), manxeg i cabrales reunint els tipus de fresc, semi-sec, gras d'ovella i fermentat de fort sabor.

ELABORATS DE REBOSTERIA

-De temperatura ambiental : Arròs amb llet , Flan al caramel , púding diplomàtic , Crema anglesa (natillas) .

-Calentes , Fruïtes de paella, creppes, panqueques, torrijas, bunyols , llet fregida, souffles, truta alaska

-Freds , Carlota , Escumes o “mousses” , Gelatines , banarise,

MASSES:

Estirades o fermes: Pasta de fulls, quebrada.

Esponjades per ous: bescuits, choux.

Esponjades per llevats (llevat o cervesa): Pa, orly.

ELABORATS DE PASTISSERIA SALADA:

Coques, panades, empanades i empanadilles, agulles, tartaletes,etc.

Resum d'elaboracions bàsiques.

- Pa
- Crema pastissera
- Crema anglesa
- Base per a fer gelats
- Base per a fer sorbets.
- Creppes
- Pasta de fulls normal.
- Biscuit
- Gató d'ametlles
- Coca de verdura / trampó
- Pizza
- Galletes de mantega
- Teules, tulipes o patê cigarette.
- Biscuit glacé
- Escuma de xocolata negra
- Pasta Choux
- Pasta quebrada o brisa
- Merenga cuit
- Coulis de fruites en fred
- Coulis de fruites en calent.



Resum de tècniques bàsiques.

- Pujar nata o merenga
- Folrrar de pasta brisa un motlle
- Estirar pasta de fulls
- Pelar una taronja en viu
- Fer un almívar
- Fer un caramel de sucre cremada
- Fer juliana de pells de taronja
- Fer un cucurutxo de paper per a decoració
- Escriure amb xocolata a ma alçada i fer almenys una peça de decoració.
- Boletjar pa amb ambdues mans

Resum de receptes amb denominació pròpia.

- Escuma de xocolata
- Crepe suzette.
- Gelat de vainilla
- Sorbet de taronges
- Pa de motlle
- Tarta tatin de pomes
- Tarta de fruites amb brisa i pastisserea.
- Biscuit glacé de cava
- Donuts
- Ensaimades
- Croissants
- Pizza margarita.
- Menjar Blanc d'ametlles.
- Greixonera de brosat.
- Cremadillos de crema
- Tarta tatín de poma
- Sorbet de poma verda
- Tocinillos de cel.
- Peres en vi negre
- Braç de gitano

Resum de conceptes bàsics.

- Manipulació i seguretat alimentaria.
- Posada a punt i mice en place del lloc de feina.
- Neteja i desembarassament.
- Conceptes aplicats a les tècniques i / o practiques desenvolupades.

TAULA DE CONTINGUTS DE LES PROGRAMACIONS

Dep.	Hoteleria	Assig.	Postres en restauració 0028	Curs	2n CFC 22-23
------	-----------	--------	-----------------------------	------	--------------

	Continguts	Realització ¹
Primer trimestre	<p>Unitat didàctica 1 (18 hores/dues setmanes)</p> <p>Postres en restauració</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendències - Característiques de les postres - Matèries primes - Elements de les postres - Classificació - Documentació - Fitxa tècnica <p>Al·lèrgies alimentaries. Nutrició</p>	1r ☒
	<p>Unitat didàctica 2 (18hores/ dues setmanes):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postres a base de fruites. - Classificació i descripció. <p>- Tècniques d'elaboració i descripció de les principals elaboracions.</p>	1r ☒
	<p>Unitat didàctica 3 (18 hores/ dues setmanes):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postres làctics - Classificació i descripció. <p>- Tècniques d'elaboració i descripció de les principals elaboracions.</p>	1r ☒
	<p>Unitat didàctica 4 (27 hores/tres setmanes):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Postres tradicionals e internacionals - Classificació i descripció. <p>- Tècniques d'elaboració</p>	1r ☒

¹ Marcau el trimestre en què s'ha explicat el contingut. Només per a la memoria final de curs.

Segon trimestre	Continguts	Realització ¹
	<p>Unitat didàctica 5 (27 hores/tres setmanes):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productes elementals de pastisseria. <ul style="list-style-type: none"> - Classificació i descripció. - Tècniques d'elaboració de pastissos, tartes i brioxeria. Aplicacions. 	1r ☐ 2n ☐
	<p>Unitat didàctica 6 (27 hores/tres setmanes):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tècniques de presentació i decoració <ul style="list-style-type: none"> - Normes i combinacions bàsiques. - Aplicacions i assaigs pràctics. - Nocions decoratives. - Tècniques de mostrador. 	1r ☐ 2n ☐
	<p>Unitat didàctica 7 (42hores / 4 setmanes):</p> <p>Desenvolupament de receptes de creació pròpia. Anàlisis , comparació i cata de resultats. Redacció i edició de la recepta en un lloc online</p>	1r ☐ 2n ☐
	<p>Unitat didàctica 8 (18hores/ 2 setmanes):</p> <p>Galletes, fondant, minardises i tartes pera events especials. Decoració amb xocolata, sucre i decoració de plats</p>	1r ☐ 2n ☐

Tercer trimestre	Continguts	Realització ¹
	FCT	3r ☐
		3r ☐
		3r ☐
		3r ☐
		3r ☐
		3r ☐

OBSERVACIONS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SÓLLER A DE SEPTEMBRE de