GREMIO DE MAESTROS CONFITEROS DE VALENCIA Y PROVINCIA
-Escuela Superior de Pastelería-

C/ Hugo de Moncada, 4 Bajo - 46010 VALENCIA
TELÉF.: 963613822 - 601060802
EMAIL: secretaria@gremioconfiterosvalencia.org
WEB: www.gremioconfiterosvalencia.org

Programa Lectivo "Nivel 1 - Iniciación a la Pastelería"

MATERIAS TEÓRICAS:

1. **Historia de la Pastelería**.

La pastelería y su entorno. ¿Qué es una pastelería? Tipos de establecimientos. ¿Qué productos se venden en estos establecimientos? Ubicación del obrador y líneas que debe guardar para su montaje. ¿Quién trabaja en una pastelería? Relaciones laborales. Titulación. El pastelero.

2. **Útiles, herramientas más usuales, maquinarias y equipos**.

Varillas, cacillo, cazo eléctrico, chinos, espátulas, exprimidor, espumadera, manga pastelera, moldes, pelador, pinzas, rodillo, tamiz, tijeras, termómetro, etc. Maquinarias y equipos: pilas, mesas, cámaras frigoríficas, hornos, amasadora, laminadora, heladora, armario de fermentación, divisoras de masa, latero móvil, freidora, etc. Recomendaciones para su uso.

3. **Materias primas en pastelería: no perecederas y perecederas.**

No perecederas: harinas, féculas, miel, grasas, coberturas y chocolate, aditivos, frutos secos, agua, sal, etc. Perecederas: leche y tipos de leche, productos lácteos, levaduras, huevos y derivados. Frutas, especias y aromatizantes, vinos y licores, conservas, etc. Características y alteraciones.

4. **Normativa básica para trabajar en pastelería:** Obtención del Carné de Manipulador de Alimentos.

5. **Diccionario terminológico** aplicado a la Pastelería.

6. **Clasificación de las pastas y masas básicas en pastelería**.

Tipos de bizcochos (ligeros y pesados), las pastas secas (brisa, quebrada dulce y salada, azucarada, sableé, pastas de té), el hojaldre tradicional (dulce y salado), masas escaldadas (pasta choux), masas leudadas (croissant, brioche, danesa, ensaimada...), masas fritas (buñuelos de viento, rosquillas fritas...). Técnicas para su realización y aplicaciones en pastelería. Organización en el trabajo, material necesario y cuidados para su elaboración.

7. **Las Cremas y rellenos**. Elaboración y aplicaciones en pastelería. Material para utilizar en su elaboración.

Cremas: crema pastelera, crema Saint Honoré, crema de mantequilla, crema de almendras, crema de queso, crema de limón, natillas, flanes, pudin, crema catalana, crema inglesa, chocolates a la taza...
Rellenos: yema fina, yema pastelera, chantilly, trufa fresca, trufa cocida, ganaché, praliné, crema salada…
Características y variaciones para enriquecerlas. Cómo corregir posibles anomalías en la elaboración de las cremas.

8. **Técnicas de decoración**. Iniciación al uso de la manga y el cornet.

Decoraciones con glasa, coberturas, fondant…Los diferentes usos de la manga pastelera: escudillado para hacer bizcochos, relleno de tartas y pasteles, decoraciones con crema de mantequilla, merengue italiano, chantilly, ganaché... con la aplicación de diferentes boquillas con o sin adaptador.
Iniciación al modelado con fondant y mazapán: pequeñas figuras, frutas y flores.

C/ Hugo de Moncada, 4 Bajo - 46010 VALENCIA
TELÉF.: 963613822 - 601060802
EMAIL: secretaria@gremioconfiterosvalencia.org
WEB: www.gremioconfiterosvalencia.org

MATERIAS PRÁCTICAS:

1. **Bizcochos ligeros y pesados**.
Magdalenas y cakes: magdalenas, de té verde Matcha, de café y chocolate, de pistacho con vainilla, muffins de calabaza, sobaos pasiegos, cake bicolor, capuchino, chocolate con melocotón en almíbar, de frutas, de plátano, yogur y chocolate, vainilla y fruta de la pasión, de zanahoria y avellanas…
Bizcocho Fabiola, bizcochada de queso, genovesa, medias lunas, plancha normal y muy flexible, brownie, coca de llanda y coca de almendra, cocas escudilladas, tortas Cristina, tortas de calabaza y valencianas.

2. **Cremas y rellenos**. Iniciación al uso de la manga.
Cremas: crema pastelera y derivadas, cremas de mantequilla, crema de almendras, crema de queso, crema de naranja, crema de limón, crema catalana, flan, natillas, pudin diplomático, chocolates a la taza, leche frita, crema frita, crema frita, yema pastelera, merengue italiano, suizo y francés, bechamel...
Rellenos: calabaza, boniato, cabello de ángel, ganaché, trufa, chantilly, introducción a los mousses.

3. **Las pastas secas:** pastas de té, quebrada, brisa, sableé y azucarada.
Las pastas de té: cookies, coquitos, galleta de limón, de naranja, para decorar con glasa o fondant, de almendra y manzana, anís y flor de almendra, café y ron, pistacho y mermelada de fresa, flor de nuez, rosetón, barritas energéticas...Tartas: Bávara, Tatín, de crema catalana, manzana con franchipán de requesón, de peras y almendras, de plátano, de queso con mermelada de fresa, Diamante, Músico...

4. **El hojaldre**. ¿Qué es? Materias primas para su elaboración. Piezas dulces y saladas.
Hojaldre dulce: coronas rellenas de crema pastelera, chantilly y trufa, banda Margarita, milhojas de crema...
Hojaldre salado: cuadrados de manzana y queso, cañas de hamburguesa, milhojas de marisco, tirabuzones de bacon y queso, vol-au-vent de berenjena, empanada de atún...

5. **Iniciación al chocolate**. El cornet: manejo escritura y dibujo.
Conocimiento de las coberturas existentes, pasos a seguir para trabajarlas, posibles problemas y cómo evitarlos, composición de las coberturas. Cómo hacer un cornet y aprender a manejarlo: escritura y dibujos. Realización de una pequeña pieza en chocolate.

6. **Masas escaldadas: Pasta choux o petisú**. Elaboración de piezas dulces y saladas.
Chouquettes al natural y de chocolate, gougueres al natural o con bechamel, profiteroles, éclairs de café, fingers crujientes, París-brest de avellanas, petit-choux con pasta azucarada, buñuelos de viento.

7. **Masas leudadas**: Masa danesa, brioches, croissant.
Masa danesa: narciso, búho, pañuelo, atado con crema, danesa con piña, pajarita, trenza con frutas, péndulo, caracola de crema, espiral trenzada... Brioche de frutas, coca alemana, corona dulce, cortadillo, ensaimada, fartons, napolitana de crema, pan de Dios, pan de naranja, pan quemado, tortas de pasa y nueces, monas, pan trenzado de mantequilla, torta de la Virgen de las Angustias. Croissant: caracola y delicias saladas.

8. **Festividades y pastelería tradicional valenciana**.
Navidad: turrones variados, mantecados de sabores y polvorones, coquitos, pastelitos de boniato, brioche de Navidad, roscón de Reyes, tronco de Navidad, galletas de jengibre, roscos de naranja, roscos de vino, nevaditos...Pascua: monas de Pascua, pan quemado y tortas de pasas y nueces. Día de Todos los Santos: Panellets variados, huesos de Santo, galletas y tarta Halloween de fondant. Sant Donis: frutas de mazapán, tronador y piuleta. San Juan: Coca de San Juan.

9. **Tartas variadas:** Cremosas, Chocolates, Mousses.
Carrot-cake con crema de mascarpone, Brownie y yogur, Crema y nata, Queso cremoso y limón, Santiago, Tres chocolates, Italiana, Massini al caramelo, Mousse de coco y limón, Ópera, Sacher, Tiramisú, Moka, St. Honoré,..

10. ***Trabajo-exposición fin de curso**. Cada alumno elegirá un tema que se haya dado en el curso, el cual será aprobado por el profesor para dicha realización. Será teórico-práctico y tendrá que darlo a conocer a sus compañeros y docente mediante una exposición.

****NOTA, - Este programa podrá sufrir variaciones según la necesidad del curso lectivo***