
Para matricularse en el curso ir a **MENÚ DE INICIO - MATRICULA**

U.D.1. Repostería. Emplazamiento y distintas áreas de trabajo

1 la pastelería a través de los siglos	9
2 el oficio de pastelero	10
3 vocabulario culinario de la pastelería	14
4 emplazamientos y áreas de trabajo	34
ejercicios	37
solucionario	41

U.D.2. Repostería básica

1 generalidades	45
2 las harinas	45
3 el azúcar	57
4 la leche y la nata	61
5 los huevos	64
6 el diamalt	65
7 la mantequilla, margarina y grasas	66
8 la levadura	71
9 los aromas	73
10 los colorantes	77
11 las frutas: diversos tipos de conservación y preparación	78
12 otras materias que entran en la fabricación de repostería	86
ejercicios	101
solucionario	105

U.D.3. Masas de levadura

1 introducción	109
2 preparación de la torta de levadura y obtención de la pasta con levadura natural o madre	109
3 obtención de la pasta con levadura prensada	112
4 elaboración de la pasta para bollos	113
5 diferentes tipos de bollos	115
6 la fermentación controlada	122
ejercicios	125
solucionario	129

U.D.4. Bizcochos y masas bizcochadas

1 las pastas de fondo o masas bizcochadas	133
2 diferentes masas de fondo y bizcochadas	134
3 la pasta "biscuit"	140
4 recetario de galletas y bizcochos	159
5 recetas de glaseados para bizcochos	193
6 composiciones de dorados para galletas	194
7 el plum cake	194
8 la pasta sablee	201
9 la masa de churros	204
ejercicios	205
solucionario	209

U.D.5. Postres a base de frutas

1 introducción	213
2 masas utilizadas para tartas de frutas y otros postres a base de frutas	213
3 pasteles con frutas	217
4 costradas con frutas	220
5 otros postres o dulces a base de frutas	226
6 la fruta confitada	235
7 pulpa y jugo de frutas	246
8 buñuelos de frutas	249
ejercicios	253
solucionario	257

U.D.6. Postres varios y postres al baño maría

1 postres varios	261
2 las crepes	267
3 las filloas	270
4 el arroz con leche	270
5 la leche frita	271
6 los huesos de santo	272
7 las torrijas	273
8 las cremas	274
9 postres al baño maría	279

10 el flan	279
11 el pudding o budin	283
12 el plum-pudding	309
ejercicios	313
solucionario	317

U.D.7. Decoración

1 decoración de azúcar	321
2 cocción del azúcar	322
3 medio de averiguar la cocción	324
4 diferentes formas de empleo del azúcar en decoración	325
5 la decoración en pastelería	337
6 la decoración con cucurucho	339
ejercicios	343
solucionario	347

U.D.8. Pasteles y piezas pequeñas

1 introducción	351
2 tartaletas y tartitas	351
3 pastitas y pastas	355
4 parisinos	374
5 tortitas, galletas y galletitas	376
6 charlotitas y pastelitos	380
7 macarrones y ausonias	384
8 cremitas y lionesas	388
9 merengues	393
10 otros tipos de pasteles pequeños	396
11 borduras y savarines	418
12 cremas	425
13 los souffles	436
14 las salsas dulces	441
ejercicios	445
solucionarios	449

U.D.9. Las tartas

1 introducción	453
2 las tartas: recetas y técnicas de ejecución	453
3 tartas o similares de renombre internacional	490
4 brazo de gitano, tronco de navidad, trufas	502
ejercicios	505
solucionario	509

U.D.10. Preparaciones saladas

1 introducción	513
2 entradas y entremeses	513
3 las crepes	524
4 las pizzas	525
5 empanadas y empanadillas	530
6 otras preparaciones saladas	532
ejercicios	535
solucionario	539

U.D.11. Equipo y menaje utilizado

1 introducción	543
2 los hornos y tornos	544
3 las hornillas	546
4 pequeña maquinaria	547
5 el material frigorífico	550
6 las pequeñas herramientas	558
ejercicios	565
solucionario	569