

DESIGNAÇÃO DA UFCD: Preparação e Confeção de Pastelaria de Sobremesa

CÓDIGO DA UFCD: 8294

CARGA HORÁRIA: 50 horas

Objetivos

- Identificar as diferentes confeções de pastelaria de sobremesa.
- Preparar e Confeccionar diversas receitas aplicando técnicas apropriadas de pastelaria de sobremesa.
- Empratar e decorar produtos de pastelaria de sobremesa.
- Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Pastelaria de sobremesa
 - Tendências de evolução da pastelaria de sobremesa
 - Tipologias de pastelaria
- Confeções de sobremesa
 - De colher
 - De fatia
 - Sobremesas geladas
 - Sobremesas quente
 - Outros
- Tecnologia de matérias-primas
 - Composições
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material

- Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Mise-en-place
- Ordem da introdução da matéria-prima
- Tempo de cozedura e temperatura
- Empratamento
- Controlo de qualidade do processo de fabrico
 - Preparação
 - Confeção
 - Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança