

Escola Profissional do Vale do Tejo



DESIGNAÇÃO DA UFCD: Preparação e Confeção de Pastelaria Internacional

CÓDIGO DA UFCD: 8295

CARGA HORÁRIA: 50 horas

Objetivos

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

Conteúdos

- Pastelaria e doçaria internacional
 - Tendências de evolução da pastelaria e doçaria
 - Evolução dos Receituários
 - Tipologias de pastelaria
- Confeções de pastelaria
 - Com fruta
 - Sortido seco
 - À base de chocolate
 - Unitária
 - 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 internacional

- 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