



UF1097: Elaboración y presentación de postres de cocina

Certificado de Profesionalidad
HOTR0509 - Repostería



HOTR0509 > MF0710_2 > UF1097

ic editorial

Antonio Caro Sánchez-Lafuente
Lidia Rey Acosta

**Elaboración y presentación de
postres de cocina.
HOTR0509**

Antonio Caro Sánchez-Lafuente

Lidia Rey Acosta

ic editorial

Elaboración y presentación de postres de cocina. HOTR0509

© Antonio Caro Sánchez-Lafuente

© Lidia Rey Acosta

2ª Edición

© IC Editorial, 2018

Editado por: IC Editorial

c/ Cueva de Viera, 2, Local 3

Centro Negocios CADI

29200 Antequera (Málaga)

Teléfono: 952 70 60 04

Fax: 952 84 55 03

Correo electrónico: iceditorial@iceditorial.com

Internet: www.iceditorial.com

IC Editorial ha puesto el máximo empeño en ofrecer una información completa y precisa. Sin embargo, no asume ninguna responsabilidad derivada de su uso, ni tampoco la violación de patentes ni otros derechos de terceras partes que pudieran ocurrir. Mediante esta publicación se pretende proporcionar unos conocimientos precisos y acreditados sobre el tema tratado. Su venta no supone para **IC Editorial** ninguna forma de asistencia legal, administrativa ni de ningún otro tipo.

Reservados todos los derechos de publicación en cualquier idioma.

Según el Código Penal vigente ninguna parte de este o cualquier otro libro puede ser reproducida, grabada en alguno de los sistemas de almacenamiento existentes o transmitida por cualquier procedimiento, ya sea electrónico, mecánico, reprográfico, magnético o cualquier otro, sin autorización previa y por escrito de IC EDITORIAL;

su contenido está protegido por la Ley vigente que establece penas de prisión y/o multas a quienes intencionadamente reprodujeran o plagiaran, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica.

ISBN: 978-84-17343-70-5

Nota de la editorial: IC Editorial pertenece a Innovación y Cualificación S. L.

Presentación del manual

El **Certificado de Profesionalidad** es el instrumento de acreditación, en el ámbito de la Administración laboral, de las cualificaciones profesionales del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales adquiridas a través de procesos formativos o del proceso de reconocimiento de la experiencia laboral y de vías no formales de formación.

El elemento mínimo acreditable es la **Unidad de Competencia**. La suma de las acreditaciones de las unidades de competencia conforma la acreditación de la competencia general.

Una **Unidad de Competencia** se define como una agrupación de tareas productivas específica que realiza el profesional. Las diferentes unidades de competencia de un certificado de profesionalidad conforman la **Competencia General**, definiendo el conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de una actividad profesional determinada.

Cada **Unidad de Competencia** lleva asociado un **Módulo Formativo**, donde se describe la formación necesaria para adquirir esa **Unidad de Competencia**, pudiendo dividirse en **Unidades Formativas**.

El presente manual desarrolla la Unidad Formativa **UF1097: Elaboración y presentación de postres de cocina,**

perteneciente al Módulo Formativo **MF0710_2: Productos de repostería,**

asociado a la unidad de competencia **UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y**

pastas, postres de cocina y helados,
del Certificado de Profesionalidad **Repostería.**

Índice

Portada

Título

Copyright

Presentación del manual

Capítulo 1 Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración

1. Introducción
 2. Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones
 3. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación
 4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración
 5. Resumen
- Ejercicios de repaso y autoevaluación

Capítulo 2 Elaboración de postres a base de frutas

1. Introducción
2. Postres a base de frutas: descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación
3. Principales postres a base de frutas
4. Ensaladas de frutas
5. Compotas, macedonias, frutas cocidas en almíbar o similares y frutas asadas
6. Tartas de frutas: pastel de manzana, fresas y otros

7. Postres con nombre propio: albaricoques Condé, plátano *flambe* y otros
8. Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas
9. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
10. Resumen
Ejercicios de repaso y autoevaluación

Capítulo 3 Elaboración de postres a base de lácteos y huevos

1. Introducción
2. Postres a base de lácteos y huevos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación. Características generales
3. Principales postres a base de lácteos
4. Arroz con leche
5. Arroz emperatriz
6. Flanes y *puddings*
7. Natillas
8. Crema catalana
9. *Soufflé* de crema
10. Tortillas: tortilla al ron, tortilla Alaska, tortilla *soufflé*
11. Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos
12. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
13. Resumen
Ejercicios de repaso y autoevaluación

Capítulo 4 Elaboración de postres fritos o de sartén

1. Introducción

2. Postres fritos o de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación
3. Principales postres fritos o de sartén
4. Procedimientos de ejecución de postres fritos o de sartén
5. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
6. Resumen
Ejercicios de repaso y autoevaluación

Capítulo 5 Elaboración de semifríos

1. Introducción
2. Semifríos. Descripción, aplicaciones y conservación
3. Principales tipos de semifríos
4. *Bavarois*: de crema, frutas o licores
5. Carlotas
6. Espumas o *mousses*: *mousse* de chocolate (base de crema inglesa o pasta bomba), *mousse* de chocolate cruda o *mousse* de frutas
7. Tartas con base de *mousse*
8. Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos
9. Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos
10. Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
11. Resumen
Ejercicios de repaso y autoevaluación

Capítulo 6 Las tartas

1. Introducción

2. Las tartas. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación. Características generales
 3. Principales tartas
 4. Tartas con crema de mantequilla: tarta de moka, tarta de chocolate y otras
 5. Tartas de yema
 6. Tartas con base de nata
 7. Tarta de queso
 8. Brazo de gitano
 9. Tartas con nombre propio: *Sacher*, Ópera, Santiago y otras
 10. Procedimientos de ejecución de las tartas
 11. Aplicaciones de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
 12. Resumen
- Ejercicios de repaso y autoevaluación

Capítulo 7 Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería

1. Introducción
 2. Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas
 3. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
 4. Procedimiento de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados
 5. Aplicación de normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental
 6. Resumen
- Ejercicios de repaso y autoevaluación

Capítulo 8 Participación en la mejora de la calidad en postres de cocina

1. Introducción
2. Aseguramiento de la calidad
3. APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)
4. Certificación de los sistemas de calidad
5. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
6. Resumen
Ejercicios de repaso y autoevaluación

Glosario

Bibliografía

Capítulo 1

Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración

1. Introducción

La inclusión del mundo dulce en las cocinas de los restaurantes ha supuesto un nuevo giro basado tanto en la técnica como en los procesos a llevar a cabo para la realización y presentación de las elaboraciones. Se introducen nuevos conceptos y se le atribuye al postre el papel principal de culminación de una comida con éxito, con la que el comensal se lleva una sensación agradable, que siempre podrá recordar y difundir al resto de posibles clientes.

Aunque el proceso de obtención de los postres en restauración conlleve técnicas de elaboración semejantes al resto de productos dulces, hay que destacar la importancia que adquiere su presentación, así como la distinción ante su servicio.

Al igual que en un obrador, la producción de los postres en restauración requiere un control documental, que en este caso dependerá directamente del departamento de cocina o superior, que permitirá un control exhaustivo tanto de la materia prima utilizada como de la elaboración a servir.

Por tanto, a continuación se desarrollará un estudio pormenorizado sobre los postres en restauración donde se incluirán las fases, clasificaciones y servicios en torno a los mismos, sin dejar atrás la documentación asociada a emplear.

2. Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones

El postre es el elemento encargado de cerrar cualquier acontecimiento gastronómico, por lo que en él recae gran peso de un servicio. Un postre de restaurante debe estar a la altura de las demás elaboraciones servidas con anterioridad, sin olvidar complementarlas, por lo que el servicio de un postre no solo requiere tener presente su sabor o diseño, sino que además deberá considerar los productos o elaboraciones anteriormente degustados y servidos.



El postre será la última de las elaboraciones a degustar, por lo que su calidad repercutirá de forma directa en la opinión final del cliente.



Importante

Un postre de restaurante debe estar a la altura de las demás elaboraciones servidas con anterioridad, sin olvidar complementarlas.

Dicho lo cual, a continuación se realizará una pequeña descripción y caracterización de los postres de restauración, describiendo además sus aplicaciones y clasificaciones.

2.1. Descripción y caracterización

Como postre se entiende cualquier elaboración servida al final de la comida, ya sea fría o caliente, y realizada a partir

de fruta o masa de carácter normalmente dulce, a la que se le ha aplicado tratamiento térmico o no y que además puede ser o no complementada con otras elaboraciones formando parte del elemento principal o complementándolo.

Como características propias de los postres en restauración cabe destacar su presentación y acompañamientos, así como el método para su elaboración final.

Normalmente los postres de restaurante son preparados y elaborados en la llamada *mise en place*, dejándolos listos para el montaje y servicio en el mismo momento de solicitarlos, y pueden ser complementados con elementos que realcen aún más si cabe la elaboración, ayudándose en todo momento de un elemento físico como es el plato.



Ejemplo de menaje característico para el servicio de postres

Los postres de restaurante son además caracterizados por las temperaturas de su servicio, pues, al poder ser realizados en el momento de su comandado, pueden presentar tanto temperaturas altas (incluyendo chocolate fundido, sopas templadas, etc.) como temperaturas bajas (helados, sorbetes, etc.). Por otro lado, también pueden presentar texturas frágiles o incluso volátiles, donde se incluyen las espumas, aires, etc., que de otro modo no serían posibles.



Tarta de queso con aire de frambuesa

2.2. Clasificación

Son muchas las posibles clasificaciones que se pueden realizar a la hora de enumerar el conjunto de postres a servir, pues gozan de una gran variedad, tanto de ingredientes, como de texturas o temperaturas de servicio.



Recuerde

Los postres de restaurante, al poder ser realizados en el momento de su comandado, pueden presentar tanto temperaturas altas (incluyendo chocolate

fundido, sopas templadas, etc.) como temperaturas bajas (helados, sorbetes, etc.).

Atendiendo al desarrollo posterior del manual y a una clasificación general basada en sus ingredientes y su elaboración, los postres en restauración se pueden clasificar en:

- Postres a base de frutas.
- Postres a base de lácteos y huevos.
- Postres fritos o de sartén.
- Semifríos.
- Tartas.



2.3. Aplicaciones

Los postres servidos en restauración tienen como misión principal cerrar de forma exitosa un servicio, sea del carácter que sea.



Recuerde

Una clasificación básica de los postres distinguiría estos tipos: postres a base de frutas, postres a base

de lácteos y huevos, postres fritos o de sartén, postres semifríos y tartas.

Además, haciendo referencia a los servicios especiales y ágapes familiares, los postres tienen además una misión representativa: por tradición o costumbre han sido los encargados de dar fin a los eventos (bodas, comuniones, bautizos, cumpleaños, aniversarios, etc.).

Por otro lado, y con el fin de complementar los eventos o servicios especiales (bufé, cócteles, servicios de restaurante con carro, etc.), en los que el servicio ofrecido difiere de la tradición, el postre ha tomado distintas notas de importancia. Prestamos una mayor atención a los siguientes:



Representación tarta nupcial

Postres servidos en servicios de bufé

Aunque su finalidad es el consumo por parte del cliente, su disposición se realizará con el fin de servir, además, de complemento, formando estructuras o montajes que realcen aún más si cabe su elaboración.



La presentación de postres en el bufé debe permitir su fácil servicio evitando la merma del producto, así como dilatar el acto de servicio.

Postres servidos en servicios de cóctel

Se manifiestan en pequeños bocados dulces, que, servidos en raciones de bocado, no solo complementan el servicio anterior, sino que debido a su complejidad de elaboración resultan muy atractivos a la vista del comensal. Además deben complementarse unos con otros, obteniendo un conjunto de sabores no posible en un servicio de postre tradicional.



El tamaño de la elaboración debe permitir ser consumida en un solo bocado.

Postres servidos en restaurante en carro con servicio a la rusa

En este caso los postres se presentan en un carro de servicio especial, donde se dispondrán todas las elaboraciones de forma armoniosa y sin racionar, llevándose a cabo un proceso de servicio en gueridón o a la rusa, complementándose el postre con el trabajo de servicio en sala.



Definición

Gueridón

Mesa de centro pequeña. Esta clase de muebles se originó en Francia hacia mediados del siglo XVII. Actualmente, el término se utiliza para designar un tipo de muebles auxiliares que se utilizan en el servicio de mesas denominado servicio a la rusa o servicio en gueridón.

En este caso los postres forman parte de una elaboración mayor de gran vistosidad, que además puede ser

complementada con el servicio de *coulis*, *geleés*, siropes, cremas, etc.



El uso del carro de postres tiene como intención generar una mayor venta de esta gama de productos, siendo una técnica muy eficaz.

Otra de las opciones que permite el servicio de postres en restaurante es su realización “vista al cliente” con la ayuda de un gueridón, pudiendo ser complementado con *rechaud* o algún otro utensilio preparado para cocinar los alimentos, ya sea con calor positivo o negativo (uso de nitrógeno). Este método de servicio se conoce como servicio a la rusa y cabe citar como ejemplo: *crêpes suzette*, bananas flambe o albaricoques Condé.



Postres como los crêpes suzette son uno de las elaboraciones típicas llevadas a cabo a la vista del clientes.



Definición

Rechaud

Utensilio para calentar, cocinar o flambear, a la vista del cliente, platos que no requieren excesivo cocinado. Pueden ser de gas o de alcohol.

3. Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación

Los documentos necesarios para llevar a cabo un correcto control de la mercancía, tanto de salida como de entrada, en cualquier obrador o partida de pastelería en un restaurante no difieren de los documentos empleados para el control de cualquier otra partida.

Así, y de forma general, se pueden distinguir entre:

- **Documentos internos.** Donde se encuentran los **vales de pedido** o solicitud de economato, donde quedarán reflejadas las necesidades de materia prima para desarrollar el trabajo. Las **comandas** y **órdenes de servicio** donde se especificarán los productos solicitados por el cliente y que se deben tener elaborados destinados al servicio (salidas). Los **relevé**, que son los documentos en los que se detallan los gastos diarios de materia prima, consiguiendo tener un control exhaustivo de esta. El **inventario**, que junto con los relevés permite conocer la materia prima que hay en las instalaciones para el servicio o consumo. Hay que destacar que en ocasiones también entra en juego la llamada **“nota de mermas”**, donde se anotarán los desechos o mermas producidos durante la elaboración.
- **Documentos externos.** Donde los principales protagonistas son los albaranes y facturas, que permitirán controlar en todo momento las entradas de mercancía, permitiendo un control exhaustivo de la calidad de los productos, el precio de compra, la fecha de recepción, la fecha de pedido, etc.



Dulce Gloria
C/ Martínez Palma, 18
41009 Sevilla

ALBARÁN

Nº de albarán: 1300/18

Fecha: 16/03/2018

CLIENTE

Harinas S. L.
C/ Beethoven, n.º 56
28006 Madrid

NIF: B-28056987

Portes:
Bultos:
Lugar de entrega:

CÓDIGO	CANTIDAD	ARTÍCULO	PRECIO	DCTO.	IMPORTE

OBSERVACIONES:

FIRMA Y NOMBRE DEL CLIENTE:

Albarán



Recuerde

- Documentación interna: Vales de pedido, comandas, órdenes de servicio, relevé, inventario,

nota de normas.

- Documentación externa: Albarán y factura.
-



Nota



Destacar que, hoy en día, los albaranes, facturas, comandas, órdenes de servicio, etc., cuentan con la ayuda de programas informáticos que permiten un control exhaustivo de los pedidos.

La **interpretación** de estos documentos debe ser conocida, establecida y coordinada por cada uno de los miembros implicados en la acción a desarrollar; así todos deberán conocer los códigos específicos de actuación, sin llevar a cabo interpretaciones erróneas, respetando las indicaciones establecidas (días de entrega y horas, formatos, criterios en los pedidos, etc.).

4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración