

Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones propias de repostería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de preparaciones básicas de repostería y postres elementales
- Ejecutar las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones elementales, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.

CONTENIDOS

1. Materias primas empleadas en repostería.
2. Principales preparaciones básicas. Composición y elaboración. Factores a tener en cuenta en su elaboración y conservación. Utilización.
3. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones a base de: azúcar, cremas frutas, chocolate, almendras, masas y otras: composición, factores a tener en cuenta en su elaboración, conservación y utilización.
4. Preparaciones básicas elaboradas a nivel industrial.