

Materias primas en repostería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y, en su caso, de conservación, para obtener postres elementales.

CONTENIDOS

1. Harina: distintas clases y usos.
2. Mantequilla y otras grasas.
3. Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes.
4. Cacao y derivados: distintos tipos de cobertura de chocolate.
5. Distintos tipos de fruta y productos derivados: mermeladas, confituras, frutas confitadas, pulpas, etc.
6. Almendras y otros frutos secos.
7. Huevos y ovoproductos.
8. Gelatinas, especias, etc.
9. Distintas clases de mix.
10. Productos de decoración.