

Tartas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración
- Describir las técnicas básicas de elaboración de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.

CONTENIDOS

1. Tartas. Montaje y composición.
2. Elaboración de tartas clásicas.
3. Tartas con base de semifríos o mousses.
4. Aplicación de las tartas en los servicios de restauración