

Postres en restauracion

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

1. Postres básicos: postres de base láctea, a base de frutas y fritos o de sartén.
2. Semifríos: bavarois y mousses.
3. Postres en restauración: formulación y creación de postres.
4. Preparación de postres, conociendo la distinta maquinaria, los útiles, y las materias primas necesarias para su elaboración.
5. Técnicas y fases para la elaboración de los distintos postres, así como, las posibles variaciones en éstas.
6. Creación y diseño de postres, combinando las distintas elaboraciones básicas aprendidas.
7. Conservación y almacenamiento